Scan to see the online manual.

SKS

OWNER'S MANUAL

WALL OVEN

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

ENGLISH

SKSSV3011MT

MFL51224560
Rev.02_071125

www.sksappliances.com

Copyright © 2024-2025 LG Electronics. All Rights Reserved

TABLE OF CONTENTS

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

4 READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE
- 4 Safety Messages

4 WARNING
- 4 Installation
- 5 Operation
- 5 Maintenance
- 6 Risk of Fire and Flammable Materials
- 7 Safety Standard for Button Cell or Coin Batteries

8 CAUTION
- 8 Operation
- 8 Maintenance

10 PRODUCT OVERVIEW

10 Product Features
- 10 Exterior / Interior
- 10 Accessories

12 OPERATION

12 Operating Control Panel
- 12 Control Panel Features
- 13 Energy Saving Tips

13 Changing Settings
- 13 Getting Started
- 14 Settings
- 14 Control Lock
- 14 Date & Time
- 15 Clock Themes
- 15 Camera
- 15 Wi-Fi
- 15 Remote Start
- 16 Sabbath Mode
- 16 Brightness
- 16 Instaview
- 17 Display
- 17 Convection Auto Conversion
- 17 Language
- 18 Volume
- 18 Preheat End Light
- 18 Temperature Adjustment
- 18 Temperature Units
- 18 Smart Diagnosis™
- 19 Factory Data Reset
- 19 Open Source License
- 19 Oven Cooling
- 19 Timer

20 Operating the Oven
- 20 Before Using the Oven
- 20 Using Heavy Duty Racks and Offset Rack
- 20 Using Gliding Oven Racks
- 21 Camera
- 23 Bake Mode
- 24 Recommended Baking Guide
- 24 Convection Bake and Roast Mode
- 26 Air Fry
- 27 Recommended Air Frying Guide
- 28 RapidHeat Roast(+) Mode
- 29 Broil Mode
- 31 Recommended Broiling Guide
- 33 Warm Mode
- 33 Proof Mode
- 34 Probe Mode
- 35 Recommended Probe Guide
- 36 Steam Function
- 37 Sous Vide
- 38 Sous Vide Cooking Guide
- 38 Steam Combi
- 39 Auto Cook Mode
- 40 Auto Cook Guide
- 68 My Recipe Mode
- 69 Remote Start Mode

71 SMART FUNCTIONS

71 LG ThinQ Application
- 71 LG ThinQ Application Features
- 71 Installing LG ThinQ Application and Connecting an LG Appliance
- 72 Radio Equipment Specifications
- 72 FCC Notice
- 72 Supplier’s Declaration of Conformity
- 73 Industry Canada Statement
- 73 Open Source Software Notice Information

73 Smart Diagnosis™ Feature

en-us_main.book.book Page 3 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

73 Using LG ThinQ to Diagnose Issues
73 Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

75 MAINTENANCE

75 Cleaning
75 Interior
75 Exterior
76 SpeedClean
78 Self Clean
80 Cleaning the Steam Feeder Tank
81 Cleaning Scale on Oven Bottom
81 Drying the Oven Interior
81 Using Evaporation Function

82 Periodic Maintenance
82 Changing the Oven Light

83 TROUBLESHOOTING

83 FAQs
83 Frequently Asked Questions

85 Before Calling for Service
85 Cooking
87 Parts & Features
88 Noises
88 Wi-Fi

89 LIMITED WARRANTY

89 USA
89 TERMS AND CONDITIONS
89 THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER
90 PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES
92 CUSTOMER ASSISTANCE INFORMATION

92 CANADA
92 TERMS AND CONDITIONS
93 THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER
94 PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES

en-us_main.book.book Page 4 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Safety Messages

Your safety and the safety of others are very important.

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

This is the safety alert symbol.

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

These words mean:

WARNING

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

CAUTION

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

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

WARNING

WARNING

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

Installation

- Never allow anyone to climb, sit, stand or hang on the oven door. Injury might result from contact with hot food or the oven itself.
- Do not line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or any other material. Doing so will disrupt heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior. (Aluminum foil will melt on the interior surface of the oven.)
- Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottom. Improper installation of oven liners may result in a risk of electric shock or fire.
- Make sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified installers or service technicians.
- Be certain that all packing materials are removed from the appliance before operating. Keep plastic, clothes, paper, and other flammable materials away from parts of the appliance that may become hot.
- The electrical power must be shut off while the electrical connections are being made.
- Improper connection of aluminum house wiring to copper leads can result in an electrical hazard or fire. Use only connectors designed for joining copper to aluminum and follow the manufacturer’s recommended procedure closely.
- Important – Save for the local electrical inspector's use

en-us_main.book.book Page 5 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Operation

- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces, such as oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors, also get hot and may cause burns if not allowed to cool.
- Use care when opening door. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes. Let hot air or steam escape from the oven before removing or replacing food in the oven.
- Do not use plastic to cover food. Use foil or oven-safe lids only.
- Never attempt to dry a pet in the oven.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Always use pot holders or oven mitts when removing food from an oven or cooktop. Cookware will be hot. Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth to remove food.
- Do not heat unopened food containers. Pressure in the containers may cause them to burst which may result in injury.
- Do not allow aluminum foil or the temperature probe to contact heating elements.
- Do not touch the oven racks while they are hot.
- Only arrange oven racks when the oven is cool. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holder contact the hot heating element in the oven.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns caused by touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- Do not leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.
- DO NOT block the oven vent during operation. This can damage the electric parts of the oven. Air must be able to move freely. The bottom vent trim should be properly assembled on the front bottom of oven before installing the oven door.
- Do not put large, heavy items such as whole turkeys on the open oven door.
- Take care when the door is open to avoid injury.
- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- Do not allow children to crawl into the oven.
- Do not put your hand under the controller or between the door and bottom vent trim during operation. The outside of the oven can become very hot to the touch.

Maintenance

- Let hot cookware and utensils cool in a safe place, out of reach of small children.
- If the door glass, surface, or oven heating unit of the appliance are damaged, discontinue use of the appliance and call for service.
- Always disconnect power from the appliance before servicing.
- Before replacing the oven light, switch off the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel.
- Never pour cold water over a hot oven for cleaning purposes.

en-us_main.book.book Page 6 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts causing a risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- If the self-cleaning mode malfunction light goes on, or if the audible signal sounds, turn off or disconnect the appliance from the power supply and have it serviced by a qualified technician.
- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. The oil could cause a fire.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.
- If your oven is dropped or damaged, have it thoroughly checked by a qualified service technician before using it.

Risk of Fire and Flammable Materials

- Do not store or use flammable material in or near the oven. Flammable materials include paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, and gasoline or other flammable vapors and liquids such as grease or cooking oil. These materials can be ignited when the oven is in use.
- Use extreme caution when moving or disposing of hot grease.
- Wear proper apparel. Do not wear loose-fitting or hanging garments, which may ignite if they contact hot surfaces, and cause severe burns.
- Do not use the oven for drying clothes. Only use the oven for its intended purpose.
- If cabinet storage is provided directly above the oven, use it to store items that are not frequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for volatile items such as flammable liquids, cleaners or aerosol sprays.
- Do not use water on grease fires. Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can spread a grease fire and cause personal injury.

en-us_main.book.book Page 7 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Safety Standard for Button Cell or Coin Batteries

⚠ WARNING

• **INGESTION HAZARD**: This product contains a button cell or coin battery. • **DEATH** or serious injury can occur if ingested. • A swallowed button cell or coin battery can cause **Internal Chemical Burns** in as little as **2 hours**. • **KEEP** new and used batteries **OUT OF REACH of CHILDREN**. • **Seek immediate medical attention** if a battery is suspected to be swallowed or inserted inside any part of the body.	

- Remove and immediately recycle or dispose of used batteries according to local regulations and keep away from children.
  - Do NOT dispose of batteries in household trash or incinerate.
- Even used batteries may cause severe injury or death.
- Call a local poison control center for treatment information.
- Non-rechargeable batteries are not to be recharged.
- Do not force discharge, recharge, disassemble, heat above 140 °F (60 °C) or incinerate.
  - Doing so may result in injury due to venting, leakage or explosion resulting in chemical burns.
- Product contains non-replaceable batteries.
- Battery Type : MS621FE
- Nominal Voltage : 3.0 V

en-us_main.book.book Page 8 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

CAUTION

⚠ CAUTION

- To reduce the risk of minor injury to persons, malfunction, or damage to the product or property when using this product, follow basic precautions, including the following:

Operation

- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir them together before heating.
- Use a deep fat thermometer, if possible, to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan with too much fat can cause spillovers when food is added.
- Accessible parts may become hot when the grill is in use.
- Do not place food or cookware on the bottom of the oven cavity. Doing so will cause permanent damage to the oven bottom finish.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
  - Ground beef: 160 °F (71 °C)
  - Poultry: 165 °F (74 °C)
  - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F (63 °C)
  - Fish/seafood: 145 °F (63 °C)
- Do not use this oven for commercial purposes. It is made for household use only.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Do not use this oven for purposes other than cooking.
- Use caution if opening the door when the oven is operating. Hot surfaces can cause serious burns.

Maintenance

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Do not use harsh, etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface. Scratches may cause the glass to shatter.
- Make sure oven lights are cool before cleaning.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Never keep pet birds in the kitchen. The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
- Do not rinse trays and racks by placing them in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could shorten the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Clean in the self-clean cycle only parts listed in this manual. Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, all oven racks, the meat probe and any utensils or food from the oven.

en-us_main.book.book Page 9 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

- Do not store items of interest to children on the back guard or in cabinets above a cooking appliance. Children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

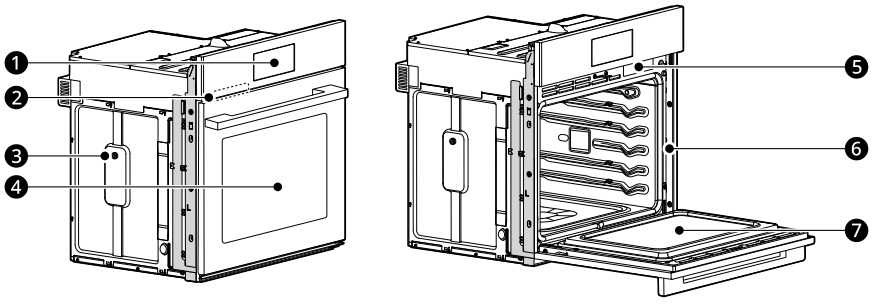
en-us_main.book.book Page 10 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

PRODUCT OVERVIEW

Product Features

The appearance and specifications listed in this manual may vary due to constant product improvements. Make sure to understand the name and function of each part.

Exterior / Interior



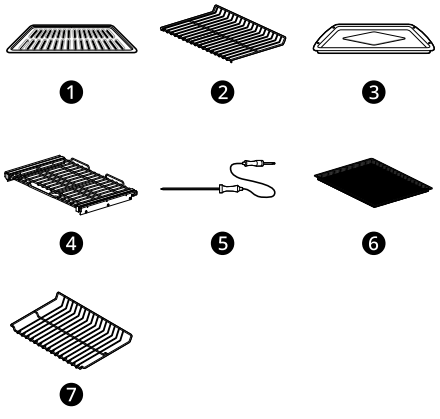
❶	Oven Controller	❺	Steam Feeder Tank
❷	Rating Label, Model and Serial Number Plate	❻	Gasket
❸	Spacer (2 ea)	❼	Camera
❹	Oven Door	-	

NOTE

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

Accessories

Accessories for Cooking



❶ Grid (1 ea)

❷ Heavy Duty Rack (1 ea)

❸ Broiler Pan (1 ea)

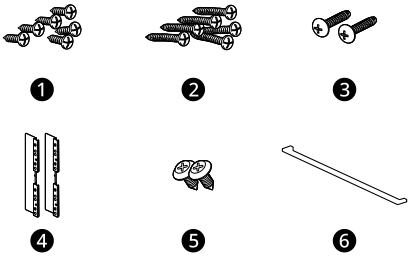
❹ Gliding Rack (1 ea)

❺ Meat Probe (1 ea)

❻ Air Fry Rack (1 ea)

❼ Offset Rack (1 ea)

Accessories for Installation



en-us_main.book.book Page 11 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

❶ 4x14 Wood Screws for Mounting (6 ea) (4 needed for installation and 2 extras)

❷ 3x27 Wood Screws for Mounting for Flush Installation (6 ea)

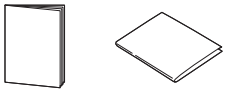
❸ 4x22 Self-Tapping Screws for Cover Bracket (2 ea)

❹ Cover Brackets for Flush Installation (2 ea)

❺ 4x10 Screws for Bottom Decorative Trim (2 ea)

❻ Bottom Decorative Trim (1 ea)

Manuals



❶ ❷

❶ Owner's Manual (1 ea)

❷ Installation Manual (1 ea)

NOTE

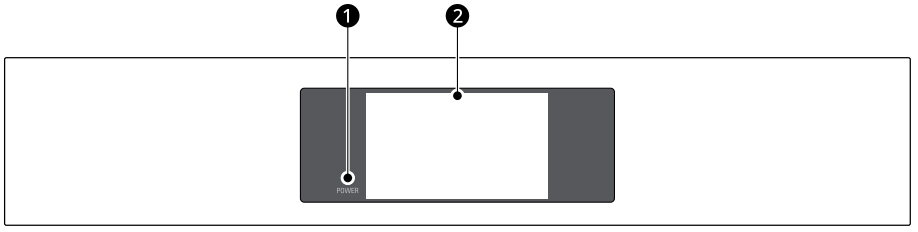
- Contact **SKS** Customer Service if any accessories are missing.
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.
-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

en-us_main.book.book Page 12 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

OPERATION

Operating Control Panel

Control Panel Features

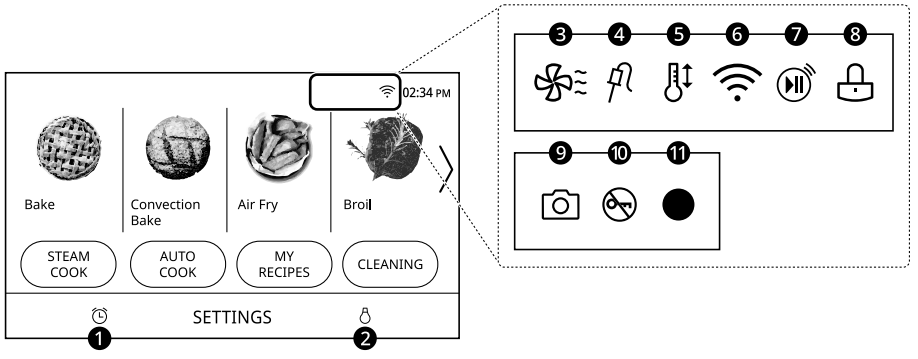


❶ **LCD Display On/Off**

❷ **LCD Touchscreen for Oven**

Display Icons

Icons appear in display when activated.



	❶ **Timer Icon** Press to set a timer
	❷ **Lamp Icon** Press to turn light on/off
	❸ **Oven Cooling Icon** Appears during or after oven operation to indicate cooling fan is running in oven
	❹ **Probe Icon** Appears when probe is connected
	❺ **Auto Conversion Icon** Appears when Convection Auto Conversion is turned on
	❻ **Wi-Fi Icon** • Appears when oven is connected to Wi-Fi • Appears when oven is disconnected from Wi-Fi or is not connected in application
	❼ **Remote Start Icon** Appears when Remote Start is active
	❽ **Lock Icon** Appears when Control Lock is on

en-us_main.book.book Page 13 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

	❾ **Camera Icon** Appears when Camera is on
	❿ **Door Lock Icon** Appears when Door Lock is on
●	⓫ **Recording Icon** Appears when the camera is recording

Energy Saving Tips

- Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.
- For optimal performance and energy savings, follow the guides for proper rack and pan placement.
- Reduce energy use by cleaning light oven soil with the **SpeedClean** feature instead of self-clean.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

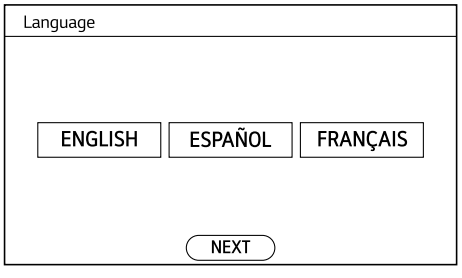
Changing Settings

Getting Started

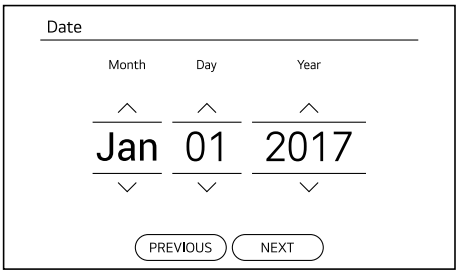
After turning on the oven for the first time, adjust the settings to suit your preferences.

1 Press **POWER** on the LCD display.

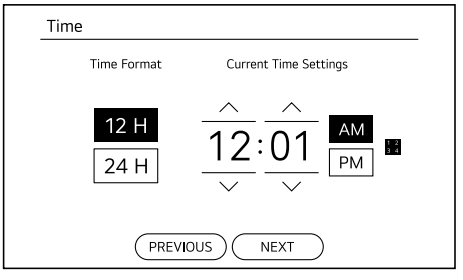
2 After the startup animation, select the desired language and press **NEXT**.



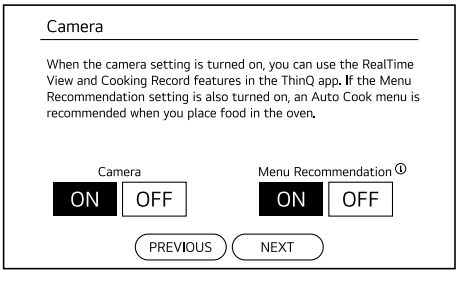
3 Scroll the fields up or down to set the correct date and press **NEXT**.



4 Set the correct time of day and choose between a 12-hour or 24-hour time format. Then press **NEXT**.

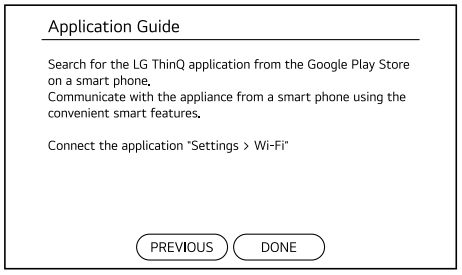


5 Select Camera **ON** or **OFF**. If **ON** is selected, select Menu Recommendation **ON** or **OFF**, and press **NEXT**.



6 Read through the application guide in the display and press **DONE**.

en-us_main.book.book Page 14 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

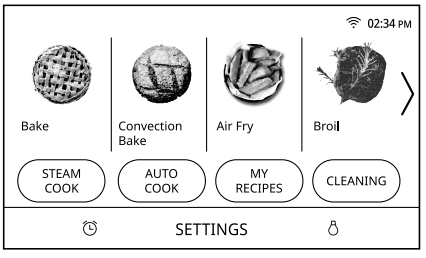


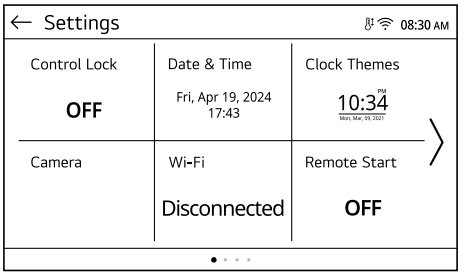
7 The mode screen appears in the display.

Settings

To adjust settings after the initial setup, press the display to open the Main screen. Press **SETTINGS** at the bottom center of the Main screen.

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





Location of Settings

- Page 1: **Control Lock**, **Date & Time**, **Clock Themes**, **Camera**, **Wi-Fi**, **Remote Start**
- Page 2: **Sabbath**, **Brightness**, **InstaView**, **Display**, **Convection Auto Conversion**, **Language**
- Page 3: **Volume**, **Preheat End Light**, **Temperature Adjustment**, **Temperature Units**, **Smart Diagnosis**, **Factory Data Reset**
- Page 4: **Open Source License**

Control Lock

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

Lock

1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen.

2 Press **Control Lock** on the first Settings screen.

3 Press **LOCK**.

4 When **Control Lock** is turned on, the lock icon appears at the top of the display.

Unlock

1 Press any part of the screen while **Control Lock** is on.

2 A popup screen appears. Press **UNLOCK** for 3 seconds.

3 The lock icon disappears from the top of the display.

Date & Time

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

Setting Date

1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen. Then press **Date & Time** on the Settings screen.

2 Press **Date**, and scroll to set the correct date.

3 Press **OK**.

en-us_main.book.book Page 15 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Setting Time of Day

1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen. Then press **Date & Time** on the Settings screen.

2 Press **Time**, and scroll to set the correct hour and minutes. You can also press the number pad icon and enter the desired numbers.

Number pad icon	

3 Select either a 12-hour or 24-hour clock mode (12H/24H).

4 Press **OK**.

Clock Themes

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

Setting Clock Themes

1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen.

2 Press **Clock Themes** on the first Settings screen and swipe to browse through the clock themes.

3 Select a clock theme and press **OK**.

Camera

The Camera, Menu Recommendation, RealTime View and Cook Record functions are available. The appliance must be connected to a home Wi-Fi network and the **LG ThinQ** application to use the RealTime View and Cook Record functions.

Setting Camera

1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, and press **Camera** in the first Settings screen.

2 Select **ON** or **OFF** on the left side and press **OK**.

3 If **ON** is selected, the Camera icon ❶ appears at the top of the display.

❶	

Setting Menu Recommendation

1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, and press **Camera** in the first Settings screen.

2 Select **ON** or **OFF** on the right side and press **OK**.

Wi-Fi

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

Setting Up Wi-Fi

1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, and press **Wi-Fi** in the first Settings screen.

2 Follow the instructions in the **Wi-Fi** Guide in the display.

3 Select **ON**, **OFF**, or **SET UP** and press **OK**.

4 If **ON** is selected, the **Wi-Fi** icon appears at the top of the display.

5 Selecting **RESET** initializes the IP address.

Remote Start

Remotely starts or stops any manual cooking mode on the appliance. The appliance must be connected to a home Wi-Fi network to use Remote Start.

en-us_main.book.book Page 16 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Setting Remote Start

1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, and press **Remote Start** in the first Settings screen.

2 Select **ON** or **OFF** and press **OK**.

3 If **ON** is selected, the **Remote Start** icon appears at the top of the display.

Remote Start icon	

Sabbath Mode

Sabbath Mode is used on the Jewish Sabbath and Holidays.

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

NOTE

- If the oven light is turned on and the **Sabbath Mode** is active, the oven light will turn off. **Sabbath Mode** can only be used in **Bake mode**.

Setting Sabbath Mode

1 Disconnect the probe. The **Probe** function is not available in **Sabbath Mode**.

2 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and press **Sabbath**.

3 Set the desired temperature and cook time. Any cook time can be set from 1 minute to 73 hours 59 minutes. Then press **START**.

4 To stop **Sabbath Mode**, press **POWER** on the LCD display.

NOTE

- If a cook time is set, the oven turns off automatically at the end of the cook time, without chiming. The oven remains in **Sabbath Mode**, but is turned off.
- If no cook time is set, the oven will not automatically turn off.
- After a power failure, the display will turn back on in **Sabbath Mode**, but the oven will be off.

Brightness

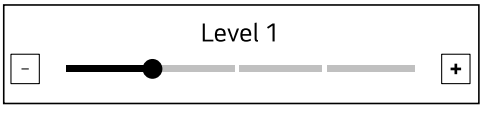
Adjust the brightness of the LCD display from 20 % to 100 % in increments of 20 %.

Setting Display Brightness

1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and press **Brightness**.

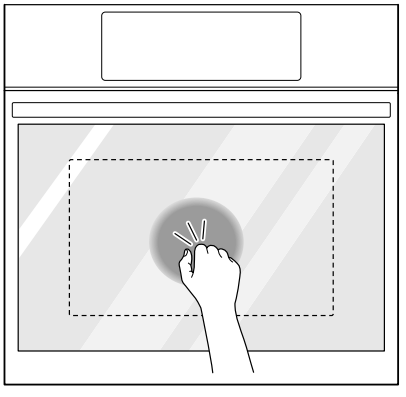
2 Adjust the display brightness by pressing and dragging the dot across the bar, by tapping anywhere on the bar, or by pressing + or —.

3 Press **OK**.



Instaview

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



en-us_main.book.book Page 17 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

CAUTION

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

NOTE

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

Setting Instaview

1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and press **InstaView**.

1 Select **ON** or **OFF** and press **OK**.

Display

Set the length of time before the display sleeps.

There are three options you can select.

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

Setting Display Option

1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and press **Display**.

2 Select the desired option and press **OK**.

Convection Auto Conversion

There is no need to remember to convert standard recipe temperatures for convection cooking.

Convection Auto Conversion automatically subtracts 25 °F / 14 °C from the set temperature when a convection cooking mode is selected. The converted temperature appears in the display once preheating is finished.

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

Convection Auto Conversion is turned **ON** by default.

Turning Convection Auto Conversion On/Off

1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and press **Convection Auto Conversion**.

2 Select **ON** or **OFF** and press **OK**.

3 When **Convection Auto Conversion** is **ON**, the icon appears at the top of the display.

Convection Auto Conversion icon	

NOTE

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

Language

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

Selecting a Language

1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and press **Language**.

en-us_main.book.book Page 18 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

2 Select the desired language and press **OK**.

Volume

Adjust the volume of the oven controls.

Setting the Volume

1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and press **Volume**.

2 Select **MUTE**, **LOW**, or **HIGH** and press **OK**.

Preheat End Light

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

You can turn the preheat end light on or off.

Setting the Preheat End Light

1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and press **Preheat End Light**.

2 Select **ON** or **OFF** and press **OK**.

Temperature Adjustment

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

NOTE

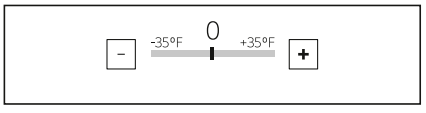
- To begin, either raise or lower the thermostat 15 °F (8 °C). Try the oven with the new setting. If the oven still needs adjustment, raise or lower the thermostat again, using the first adjustment as a gauge. For example, if the adjustment was too much, raise or lower the thermostat 10 °F (5 °C). If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

Adjusting the Thermostat

1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and press **Temperature Adjustment**.

2 There are two adjustment scales, one for each oven.
To make large adjustments, drag the central indicator toward the + or — ends of the scale or tap a location on the scale. To make small adjustments, tap + or — to raise or lower the thermostat in 1-degree increments. Tap and hold + or — to scroll up or down the scale.

3 When the desired change appears above the range, press **OK**.



Temperature Units

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

The oven defaults to Fahrenheit unless changed by the user.

Setting Temperature Units

1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and press **Temperature Units**.

2 Select °F or °C and press **OK**.

Smart Diagnosis™

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

1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and press **Smart Diagnosis™**.

en-us_main.book.book Page 19 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

2 Press **START** to start the diagnostic tone.

Factory Data Reset

This function returns all settings to the factory defaults.

CAUTION

- All stored data will be deleted.

1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and press **Factory Data Reset**.

2 If you want to reset data to the factory defaults, press **RESET** and then **OK**.

Open Source License

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

1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen and swipe to the fourth Settings screen.

2 Press **Open Source License**.

Oven Cooling

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

Oven Cooling Icon	

Timer

The oven timer doesn't affect oven operation or cooking time. Use it as an extra kitchen timer. Once the time runs out, the oven chimes and "Timer finished" appears in the display.

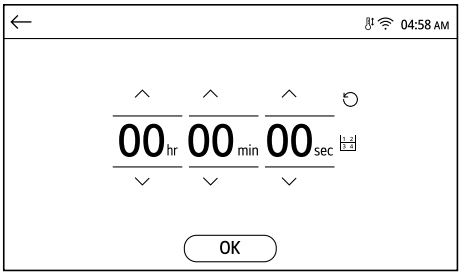
Setting the Timer

1 Press the clock icon at the bottom of the display.

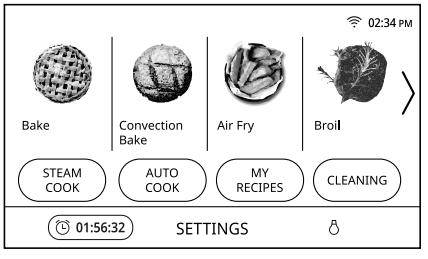
Clock icon	

2 Scroll through the numbers in the popup until the desired time appears in the display, or press the number pad icon to enter the numbers directly, and press **OK**.

Number pad icon	



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



Adjusting or Cancelling the Timer

1 Press the remaining time next to the clock icon in the display.

2 To cancel the timer, press the Reset icon in the popup. Then press **OK**.

Reset icon	

3 To adjust the time, scroll the numbers in the popup until the desired time appears. Then press **OK**.

en-us_main.book.book Page 20 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

4 The remaining time in the display is adjusted.

Operating the Oven

Before Using the Oven

NOTE

- Because the oven temperature cycles, an oven thermometer placed in the oven cavity may not show the same temperature that is set on the oven.
- It is normal for the convection fan to run while preheating during a regular bake cycle.
- The convection fan motor may run periodically during a regular bake cycle.
- If the door is left open for longer than 30 seconds during baking, the heater turns off. The heater turns back on automatically once the door is closed.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

Oven Vent

Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns. Avoid placing plastics near the vent as heat may distort or melt the plastic.

It is normal for steam to be visible when cooking foods with high moisture content.

⚠ WARNING

- Do not block the vent opening at the bottom of the oven.

Using Heavy Duty Racks and Offset Rack

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

⚠ CAUTION

- Reposition oven racks before turning the oven on to prevent burns.
- Do not cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.
- Do not place objects heavier than 33 lb (15 kg) on the racks. Do not place heavy objects on the corners of the racks. Doing so can damage the racks.
- When using the Menu Recommendation function, do not place the offset rack in the first or second rack position from the bottom.

Removing Racks

1 Pull the rack straight out until it stops.

2 Lift the front of the rack and pull it out.

Replacing Racks

1 Place the end of the rack on the support.

2 Tilt the front end up and push the rack in.

Using Gliding Oven Racks

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

⚠ CAUTION

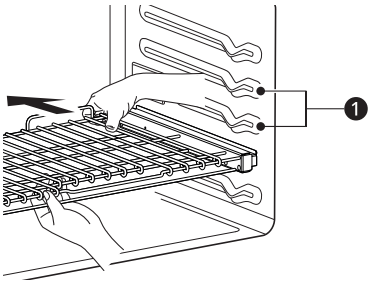
- Place oven racks in the desired location before turning on the oven to avoid burns.
- Do not cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.

Installing Gliding Racks

1 Start with the rack in the closed position. Hold the rack with one hand at the center front and the other hand at the back right corner.

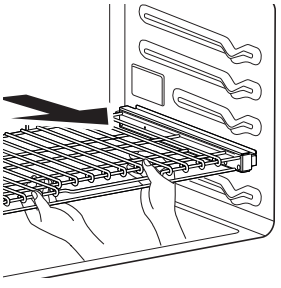
2 Carefully insert the rack between the rack guides, and slide it back until the shelf drops into place.

en-us_main.book.book Page 21 Friday, July 11, 2025 3:02 PM



❶ Rack guides

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

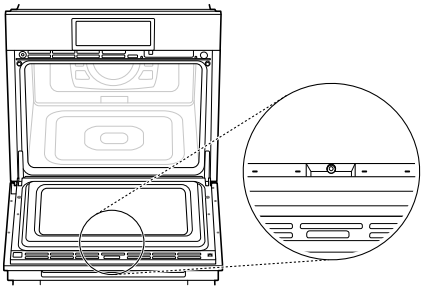


Removing Gliding Racks

1 With the rack in the closed position, grasp the front of the rack and frame and lift it. Slowly push the rack towards the back wall until it is free of the rack stop.

2 After disengaging the rack stop, lift the back of the rack and pull the rack and frame out between the rack guides.

Camera



Before Using Camera

⚠ WARNING

- To avoid burns or other injuries, make sure the oven and oven door are cool before cleaning them.

⚠ CAUTION

- Do not use harsh, etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass because they can scratch the surface. This may cause the camera recognition to perform poorly.

NOTE

- Before using the camera function, clean the oven door glass.
- If the oven door glass is dirty, run the Self Clean function.
- The Camera function does not operate when the oven is in a cleaning mode.
- The LED in the door stays on while the camera function is operating.

Menu Recommendation

The camera in the oven can recognize food and recommend techniques, cook times and temperatures. If the Camera function and the Menu Recommendation function are On, the oven automatically displays recommendations when you put food items in the oven and close the door.

Using Menu Recommendation

1 Put food items in the oven and close the door.

2 After the camera recognizes the item, the display shows the recommended options.

3 Press a category to filter the options.

4 Scroll through or tap the letters to find and select an item.

5 Follow the recommendations in the display regarding accessories and rack position.

en-us_main.book.book Page 22 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

6 Press **START**.

NOTE

- After the camera recognizes the food item, follow the Auto Cook Guide for details.
- If the camera does not recognize the food, follow the instructions in the camera setting menu on the oven.
  - Place the food in the center of the rack on the provided accessories.
  - Clean the oven door glass around the camera if it is dirty.
  - If the menu matching issue persists, check the available menus in Auto Cook.
- The Menu Recommendation function does not operate if the oven is in any cooking mode or cleaning mode.
- The recognition rate may be affected by the container and accessories used. For best results, use the accessories provided by LG.
- The recognition rate is affected by food size, shape, and condition before cooking. For best results, follow the Auto Cook Guide.

RealTime View

See video from inside the oven while cooking using the **LG ThinQ** application. You can also take photos. The appliance must be connected to a home Wi-Fi network and the **LG ThinQ** application to use the RealTime View function.

Using RealTime View

1 Run the **LG ThinQ** application on a smartphone.

2 Select the connected oven to operate.

3 Press **RealTime View**.

4 Press the ▶ icon on the screen.

5 If the application is connected to the oven, the inside of the product can be seen on a smartphone.

NOTE

- If the inside of the product is not clearly visible through the camera, clean the oven door glass near the camera lens.
- If the Wi-Fi is not connected, data charges may apply.
- If the network signal is not strong enough, the video could lag.
- You may appear on screen if using the oven during monitoring.
- You can monitor the oven in real time, even when the LCD is turned off in the standby mode.
- If the oven is empty or the food is not placed appropriately, the screen in the app may not display clearly.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.

Cook Record

The camera can record the cooking process and make a time-lapse video. The appliance must be connected to a home Wi-Fi network and the **LG ThinQ** application to use the Cook Record function.

Using Cook Record

1 Run the **LG ThinQ** application on a smartphone.

2 Select the connected oven to operate.

3 Turn on the Cooking Record function.

4 Select the desired video time: 5 seconds, 10 seconds or 20 seconds.

5 Cook while the oven is connected to Wi-Fi.

6 After the end of the cook, the time-lapse video is saved.

NOTE

- If the Wi-Fi connection of the product is unstable, the camera may not operate properly.

en-us_main.book.book Page 23 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

- Shots will be captured starting at least 4 minutes into the cook time. Videos are stored for 72 hours, and up to 10 videos can be stored at once.
- Videos are stored in the **LG ThinQ** app. They can be saved to the smartphone's album or shared.

Bake Mode

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

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

Setting the Bake Function

1 Press **Bake** in the cooking mode screen.

2 Set the oven temperature. Scroll through the numbers on the display or press the number pad icon to enter the numbers directly.

Number pad icon	1 2 3 4

3 If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Press the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.

4 Press **START**. The oven starts to preheat.

5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.

6 A chime sounds once preheating is complete.

7 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.

NOTE

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

Changing the Cook Settings

1 Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.

2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.

3 Press **START**.

To Stop Cooking

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

NOTE

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

Baking Tips

- For best results, food should be placed on a single rack with at least 1" to 1 1/2" of air space between the pans and oven walls.
- Baking time and temperature will vary depending on the characteristics, size, and shape of the baking pan used.
- Check for food doneness at the minimum recipe time.
- Use metal bakeware (with or without a nonstick finish), heatproof glass-ceramic, ceramic or other bakeware recommended for oven use.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook food faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic may cause pitting and damage to the porcelain-enamel surface and should be wiped up immediately.

en-us_main.book.book Page 24 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

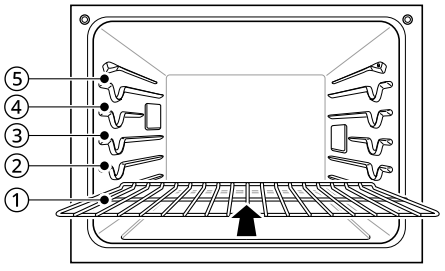
Recommended Baking Guide

Rack and Pan Placement

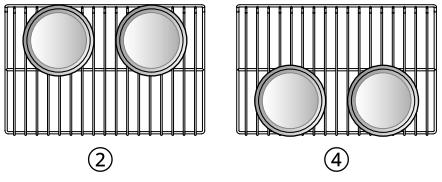
Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If cooking on multiple racks, place the oven racks in the positions shown.

Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.

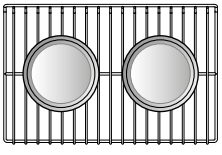
If baking with more than one pan, place the pans so that each one has at least 1" (25 mm) to 1 1/2" (38 mm) of air space around them.



Multiple Rack Position



Single Rack Position



Baking Rack Guide

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

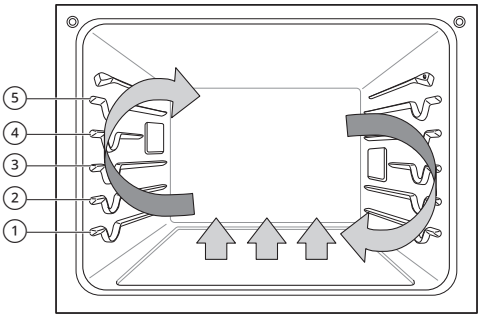
NOTE

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

Convection Bake and Roast Mode

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

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



Using Convection

1 Press **Convection Bake** or **Convection Roast** in the cooking mode screen.

2 Set the oven temperature. Scroll through the numbers on the display or press the number pad icon to enter the numbers directly. If Convection Auto Conversion is turned on, the temperature after preheating will be 25 °F / 14 °C lower than the entered temperature.

Number pad icon	1 2 3 4

3 If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Press the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.

en-us_main.book.book Page 25 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

4 Press **START**. The oven starts to preheat.

5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.

6 A chime sounds once preheating is complete.

7 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.

NOTE

- If no cook time is set, the oven turns off automatically after 12 hours.
- The heating elements and fan turn off immediately when the door is opened. They turn on again approximately 1 second after the door is closed.
- Press **STOP** in the display to cancel Convection Bake and Convection Roast at any time.
- When preparing meats for roasting, use the broiler pan and grid. The broiler pan catches grease spills and the grid helps prevent grease splatters.
- The oven fan runs while convection baking and convection roasting. The fan stops when the door is opened. In some cases, the fan may shut off during a convection bake cycle.

Changing the Cook Settings

1 Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.

2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.

3 Press **START**.

To Stop Cooking

1 Press **STOP** in the display, and press **YES**.

Tips for Convection Baking

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

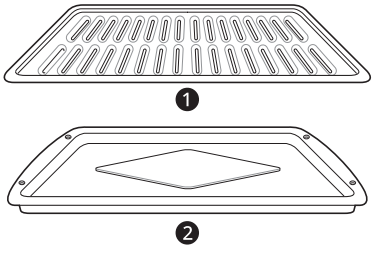
Tips for Convection Roasting

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

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

1 Place the oven rack in position ① or ②.

2 Place the grid ❶ in the broiler pan ❷.



3 Place the broiler pan on the oven rack.

⚠ CAUTION

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

en-us_main.book.book Page 26 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Air Fry

This feature automatically increases the entered temperature by 45 °F (25 °C) for optimal performance when using Air Fry.

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

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

Setting the Air Fry Mode

1 Press **Air Fry** in the cooking mode screen.

2 Set the oven temperature. Scroll through the numbers on the display or press the number pad icon to enter the numbers directly.

Number pad icon	1 2 3 4

3 If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Press the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.

4 Press **START**.

5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.

Changing the Cook Settings

1 Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.

2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.

3 Press **START**.

To Stop Cooking

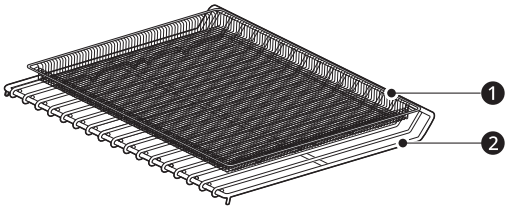
Press **STOP** in the display, and press **YES**.

NOTE

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

Tips for Air Fry

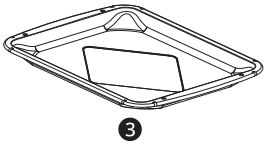
- For best results, use the provided air fry tray.
  - The mesh section of the air fry tray can be cleaned in a dishwasher.



❶ Air Fry Tray

❷ Heavy Duty Rack

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



❸ Broiler Pan

- For best results, cook food on a single rack placed in positions suggested in the chart in this manual.
- Spread the food out evenly in a single layer.
- Use either the optional air fry tray available from LG or a dark baking tray with no sides or short sides that does not cover the entire rack. This allows for better air circulation.
- If desired, spray the baking tray or air fry tray with a pan spray. Use an oil that can be heated to a high temperature before smoking, such as avocado, grapeseed, peanut or sunflower oil.
- Place a foil-lined baking tray on a rack in position 1 to catch the oil falling from the food. For high-fat foods like chicken wings, add a few sheets of parchment paper to absorb the fat.
- Check food often and shake it or turn it over for crisper results.
- Prepared frozen foods may cook faster with the Air Fry mode than stated on the package. Reduce the cooking time by about 20 percent, check food early, and adjust cooking time as needed.

en-us_main.book.book Page 27 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

- Use a food thermometer to make sure food has reached a safe temperature for consumption. Eating undercooked meats can increase your risk of food-borne illness.
- For the crispiest results, dredge fresh chicken wings or tenders in seasoned flour. Use 1/3 cup flour for 2 pounds of chicken.

Recommendations When Air Frying High-Fat Foods

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

⚠ CAUTION

- Never cover slots, holes, or passages in the oven bottom or cover entire racks with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and can result in carbon monoxide poisoning. Aluminum foil can also trap heat, causing a fire hazard or poor oven performance.

- Turn on your exhaust hood at a high fan setting before you start Air Fry and leave it on for 15 minutes after you're done.
- Open a window or sliding glass door, if possible, to make sure the kitchen is well-ventilated.
- Clean the grease filters on your exhaust hood regularly.
- Keep the oven free from grease buildup. Wipe down the interior of the oven before and after air frying (once the oven has cooled).
- Run oven cleaning cycles (**SpeedClean** or **SelfClean**) regularly, depending on how often and what types of food you **Air Fry**.
- Avoid opening the oven door more than necessary to help maintain the oven temperature, prevent heat loss, and save energy.
- Air-frying fresh chicken pieces such as wings or drumsticks with the skin left on can produce smoke as the fat renders at high temperatures. If the smoke is excessive, use the Convection Roast mode instead of Air Fry.

Recommended Air Frying Guide

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

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

Recommended Items	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Rack Position	Time	Guide
POTATOES-Frozen					
Frozen French Fries (Shoestring)	20	425	③	15-25	-
Frozen French Fries (Crinkle cut, 10x10 mm)	35	400	③	18-28	-
Frozen Sweet Potato Fries	25	400	③	15-25	-
Frozen Tater Tots	50	425	③	18-28	-
Frozen Hash Browns	40	425	③	18-28	-
POTATOES-Fresh/Homemade					

en-us_main.book.book Page 28 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Recommended Items	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Rack Position	Time	Guide
Homemade French Fries (10x10 mm)	25	425	③	20-30	Cut the potatoes and soak for 30 minutes in hot tap water. Drain and pat dry. Brush or lightly spray with 3 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
Homemade Potato Wedges	60	425	③	30-40	
CHICKEN-Frozen					
Frozen Chicken Nuggets, Crispy	30	400	③	15-25	-
Frozen Chicken Strips	35	400	③	25-35	-
Frozen Hot Wings, Bone-in	50	400	③	25-35	-
CHICKEN-Fresh, Skin on					
Fresh Chicken Wings†	40	450	③	25-35	Brush or lightly spray with 1 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
Fresh Chicken Drumsticks†	70	450	③	30-40	
Thighs	40	450	③	25-35	
Breasts	40	450	③	25-35	
OTHER					
Frozen Onion Rings, Breaded	20	400	③	15-25	-
Frozen Spring Rolls (0.7 oz each)	45	400	③	15-25	-
Thin Sausage (2.5 oz each, diameter 0.8")	90	400	③	15-25	-
Frozen Coconut Shrimp	25	400	③	15-25	Brush or lightly spray the surface of food with oil.
Fresh Scallops on the half shell (35.3 oz)	35	400	③	15-25	Melt 4 tbsp. of butter and brush on scallops. Mix 1/2 cup bread crumbs, 1 tbsp. minced garlic, 1/4 cup grated parmesan cheese and season to taste. Sprinkle mixture over scallops.
Fresh Shrimp	50	400	③	15-25	-
Mixed Vegetables	35	425	③	13-23	Brush or lightly spray with 4 tbsp. of olive oil. Add salt and pepper to taste.

RapidHeat Roast(+) Mode

The RapidHeat Roast feature is designed to quickly roast poultry. The combination of intense heat from the upper and lower heating elements and heated air from the back heating element results in crispier food and shorter cooking times.

en-us_main.book.book Page 29 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

RapidHeat Roast is especially good for medium sized poultry (about 3.3 lb.)

The RapidHeat Roast+ feature uses steam to roast poultry with more browning than the normal RapidHeat Roast function.

NOTE

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

Setting the RapidHeat Roast(+) Function

NOTE

- Make sure the steam feeder tank is filled with water before starting the RapidHeat Roast+ mode.

1. Press **Rapidheat Roast(+)** in the cooking mode screen.
2. If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Press the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
3. Press **START**.
4. If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.

Changing the Cook Settings

1. Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.
2. Adjust the settings using the number pad or scroll function.
3. Press **START**.

To Stop Cooking

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

Broil Mode

Setting the Oven to Broil

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

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

⚠ CAUTION

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

en-us_main.book.book Page 30 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

CAUTION

- When using your broiler, the temperature inside the oven will be extremely high. Take care to avoid possible burns by:
  - Keeping the door closed when broiling
  - Always wearing oven mitts when inserting or removing food items

NOTE

- This appliance is designed for closed-door broiling. Close the door to set the Broil function. If the door is open, the Broil function cannot be set and **DOOR OPEN** appears on the display. Close the door and reset the Broil function.

1. Place the food on the broiler pan grid.
2. Press **Broil** in the cooking mode screen.
3. Scroll to set the desired temperature: **LOW**, **MEDIUM**, or **HIGH**.
4. If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Press the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
5. Press **START**. The oven starts to preheat.
6. If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
7. A chime sounds once preheating is complete.

NOTE

- If the cook time is not set, the oven automatically turns off after 3 hours.
- The heating element(s) turn off immediately when the door is opened. They turn on again approximately 1 second after the door is closed.
- Press **STOP** in the display to cancel Broil at any time.

Changing the Broil Settings

1. Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.
2. Adjust the settings.
3. Press **START**.

To Stop Broiling

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

Tips for Reducing Smoke

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

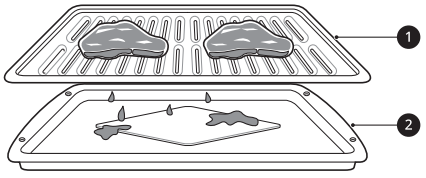
- Always use a broiler pan. Do not use saute pans or regular baking sheets for safety reasons.
- The broiler pan should always be thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
- ALWAYS run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
- Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.
- Avoid fatty marinades and sugary glazes. Both of these will increase the amount of smoke you experience. If you would like to use a glaze, apply it at the very end of cooking.
- If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
  - Lowering the broiler to the **LOW** setting.
  - Lowering the rack position to cook the food farther away from the broiler.
  - Using the **HIGH** broil setting to achieve the level of searing you desire, and then either switching to the **LOW** broil setting, or switching to the Bake function.
- As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
- Adhere to the guidelines in the **Recommended Broiling Guide** section whenever possible.

en-us_main.book.book Page 31 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Recommended Broiling Guide

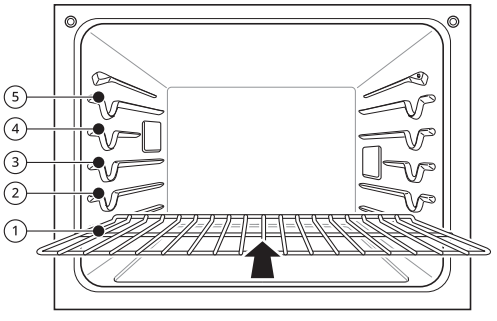
The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times.

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



❶ Grid

❷ Broiler pan



Food	Quantity and/or Thickness		Rack Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef	1 lb (9 patties) 1/2 to 3/4" thick		⑤	4-6	3-4	Space evenly. Up to 9 patties may be broiled at once.
Beef Steaks	1" thick 1 to $1^1/_2$ lb	Rare	④	6	2-3	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
		Medium	④	7	2-3	
		Well done	④	8	3-4	
	$1^1/_2$" thick 2 to 2 $^1/_2$ lb	Rare	④	10	4-6	
		Medium	④	12	6-8	
		Well done	④	14	8-10	
Chicken	1 whole, 2 to $2^1/_2$ lb, split lengthwise		③	20	6-8	Broil skin-side-down first.
	2 Breasts		③	20	6-10	

en-us_main.book.book Page 32 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Food	Quantity and/or Thickness		Rack Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Lobster Tails	2–4 10 to 12 oz each		③	12-14	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	$^1/_4$ to $^1/_2$" thick		④ or ⑤	5-6	3-4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	$^1/_2$" thick		④	5	3-5	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1 1/2" thick or home-cured ham.
Pork Chops Well done	2 ($^1/_2$" thick)		④ or ⑤	7	6-8	Slash fat.
	2 (1" thick) about 1lb.		④ or ⑤	9-10	7-9	
Lamb Chops	2 (1" thick) about 10 to 12 oz	Medium	④	6	4-6	Slash fat.
		Well done	④	8	7-9	
	2 (1 $^1/_2$" thick) about 1lb	Medium	④	11	9	
		Well done	④	13	9-11	
Salmon Steaks	2 (1" thick)		④ or ⑤	8	3-4	Grease pan. Brush steaks with melted butter.
	4 (1" thick) about 1 lb		④ or ⑤	9	4-6	

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

NOTE

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

Tips for Broiling

Beef

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

en-us_main.book.book Page 33 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

- Pieces of meat that are thicker than two inches should be removed from the refrigerator 30 minutes prior to cooking. This will help them cook more quickly and evenly, and will produce less smoke when broiling. Cooking times will likely be shorter than the times indicated in the Broiling Chart.
- For bone-in steaks or chops that have been frenched (all meat removed from around the bone), wrap the exposed sections of bone in foil to reduce burning.

Seafood

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

Vegetables

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

Warm Mode

This function will maintain an oven temperature of less than 200 °F (93 °C). It will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished.

Setting the Warm Mode

1. Press **Warm** in the cooking mode screen.
2. On the display, scroll to set the desired temperature: Low, Medium, or High. If desired, set a run time.
   - High: 200 °F (93 °C)
   - Medium: 170 °F (77 °C)
   - Low: 140 °F (60 °C)
3. If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Press the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
4. Press **START**.
5. If the cook time is set, the remaining time appears in the display.

Changing the Warm Settings

1. Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.
2. Adjust the settings as desired.
3. Press **START**.

To Stop the Warming Mode

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

NOTE

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

Proof Mode

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

Setting the Proof Mode

1. Press **Proof** in the cooking mode screen.
2. On the display, scroll through the numbers to set a proofing time or press the number pad icon to enter the numbers directly.

Number pad icon	1 2 3 4

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

en-us_main.book.book Page 34 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

NOTE

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

To Stop the Proof Mode

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

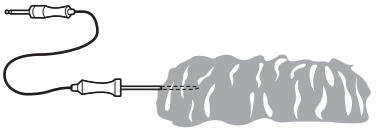
NOTE

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid over proofing.
- Do not use the Proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to keep foods at safe temperatures. Use the Warm feature to keep food warm. Proofing does not operate when the oven is above 125 °F. "**Oven is too hot. Try again after it cools down.**" shows in the display.
- It is normal for the fan to operate during the Proof function.
- The proof feature automatically provides the optimum temperature for the proofing process, and therefore does not have a temperature adjustment.
- For best results, cover the dough with a cloth or with plastic wrap. (The plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan does not blow it off.)

Probe Mode

The probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles. Always unplug and remove the probe from the oven before removing food. Before using, insert the probe into the center of the thickest part of meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bone. Place food in the oven and connect the meat probe to the jack. Keep the probe as far away from heat sources as possible.

- The probe cannot be used in the **Broil**, **Sous Vide**, **Steam Maintenance**, **Rapidheat Roast(+)**, **Self Clean**, **Speed Clean**, **Warm** or **Proof** modes.
- For thin cuts of meat, insert the probe in the thickest side of the meat.



Using the Meat Probe Feature

⚠ CAUTION

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

1 Insert the probe into the food.

2 Connect the probe to the jack in the oven. “Probe is connected” pops up in the display and the probe icon appears at the top of the display.

Probe icon	

3 Press an appropriate cooking mode in the cooking mode screen.

4 Set the oven temperature. Scroll through the numbers on the display or press the number pad icon to enter the numbers directly.

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

Number pad icon	

5 If desired, set the delayed start time using the same method. Press the arrow key on the right side of the display to see the additional settings.

6 Press **START**. If a delayed start time has been set, the start time appears in the display.

en-us_main.book.book Page 35 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

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

NOTE

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

Changing the Probe Temperature while Cooking

1 Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.

2 Adjust the settings as desired.

3 Press **START**.

To Stop Cooking

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

NOTE

- Press **STOP** in the display at any time to cancel a cooking operation.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.
- While the meat probe mode is running, **Speed Clean** does not respond.

Recommended Probe Guide

Recommended Probe Placement Chart

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

en-us_main.book.book Page 36 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Recommended Probe Temperature Chart

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

Steam Function

Steam cooking uses the moist heat of steam to cook food. This is an ideal cooking method for delicate food items such as seafood, which can lose nutrients when boiled.

The oven provides 2 methods of steam cooking: **Steam Combi** and **Sous Vide**.

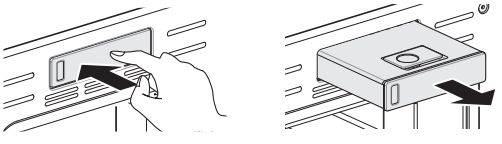
⚠ CAUTION

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

Using the Steam Feeder Tank

The steam feeder tank is located over the oven cavity.

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

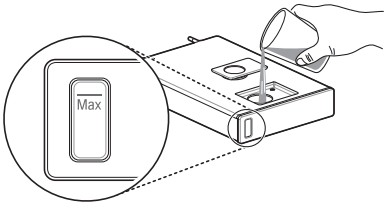


2 Remove the tank and place it on a flat surface.

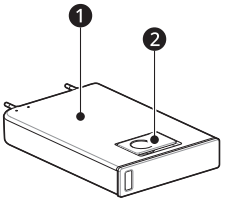
3 Remove the tank cover or flip open the fill lid at the front of the tank cover.

en-us_main.book.book Page 37 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

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



5 Assemble the cover or snap closed the fill lid.



❶ Tank cover

❷ Fill lid

⚠ CAUTION

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

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

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

Sous Vide

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

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

Refer to the cooking guide for recommended sous vide settings.

Benefits of Sous Vide

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

- **Healthier**

  Compared to other cooking methods, sous vide retains most of the original nutrients in food.
- **Safe and Convenient**

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

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

Setting Sous Vide Mode

1 Fill the tank with water up to the max line located at the front of the tank.

2 Place the heavy duty rack in position ③ and place the sealed food bag on it.

3 Press **STEAM COOK** in the cooking mode screen.

4 Press **Sous-vide** in the display.

5 Select the desired temperature.

en-us_main.book.book Page 38 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

6 If desired, scroll to set the cook time and delayed start time. Press the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.

7 Press **START**.

8 Once cooking is finished, allow the oven to cool completely. Then wipe up any water left on the oven interior.

Changing the Sous Vide Settings

1 Press **EDIT** in the display to bring up the cook settings screen.

2 Adjust the settings as desired.

3 Press **START**.

To Stop Sous Vide Cooking

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

NOTE

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

Sous Vide Cooking Guide

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

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

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

Steam Combi

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

Setting Steam Combi

1 Press **STEAM COOK** in the cooking mode screen.

2 Press **Steam Combi** in the display.

3 Select the desired temperature and steam level: **LOW**, **MEDIUM**, or **HIGH**.

4 If desired, scroll to set the cook time and delayed start time. Press the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.

5 Press **START**.

en-us_main.book.book Page 39 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

6 Once cooking is finished, allow the oven to cool completely. Then wipe up any water left on the oven interior.

NOTE

- Once **Steam Combi** cooking is started, an indicator on the display shows the status of the steam function.
- Make sure the steam feeder tank is filled with water before starting the **Steam Combi** mode. If the water in the tank runs out during cooking, a chime sounds and a popup appears in the display. The oven continues to cook without steam.
- Remember to drain the steam feeder tank after use.
- When the temperature rises in the oven, steam may not be visible.
- It is normal to hear the sound of boiling water from the steam generator while running the steam functions.

Changing the Steam Cook Settings

1 Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.

2 Adjust the settings as desired.

3 Press **START**.

To Stop Steam Cooking

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

Auto Cook Mode

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

Setting Auto Cook Mode

1 Press **AUTO COOK** in the cooking mode screen.

2 Press a category to filter the options.

3 Scroll through or tap the letters to find and select an item.

4 Follow the recommendations in the display regarding accessories and rack position.

5 Press **START**.

en-us_main.book.book Page 40 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Auto Cook Guide

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

NOTE

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

Beef				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Beef Tenderloin	2~4 lb. / Grid on broiler pan	Refrigerated / 2	Probe cook	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, garlic powder to taste **Instructions** Prepare beef tenderloin, trimmed. Brush or lightly spray with oil. Add salt, garlic powder and pepper to taste. Place the tenderloin on the grid on the broiler pan.
Roast Beef	2~4 lb. / Grid on broiler pan	Refrigerated / 2	Probe cook	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, garlic powder to taste **Instructions** Prepare beef sirloin, trimmed. Brush or lightly spray with oil. Add salt, garlic powder and pepper to taste. Place the sirloin on the grid on the broiler pan.
Prime Rib	8~12 lb. / Roasting pan	Refrigerated / 2	Probe cook	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, garlic powder to taste **Instructions** Prepare the bone-in prime rib. Brush or lightly spray with oil. Add salt, garlic powder and pepper to taste. Place the prime rib in the roasting pan.
Steak - Ribeye	1~3 lb. / Grid on broiler pan	Refrigerated / 3	When, oven beeps, turn food over.	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper to taste **Instructions** Prepare ribeye steaks, about 9~12 oz. each, thickness about 1~1.5 in. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the steaks on the grid on the broiler pan. When oven beeps, turn the steaks over.

en-us_main.book.book Page 41 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Pork				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Pork Ribs	2~4 lb. / Grid on broiler pan	Refrigerated / 2		**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper to taste **Instructions** Prepare bone-in pork ribs, trimmed. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the pork ribs on the grid on the broiler pan.
Pork Chops	2~6 EA / Grid on broiler pan	Refrigerated / 3		**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper to taste **Instructions** Prepare bone-in pork chops, about 6 oz. each, trimmed. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the pork chops on the grid on the broiler pan.
Pork Loin	2~4 lb. / Grid on broiler pan	Refrigerated / 2	Probe cook	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper to taste **Instructions** Prepare pork loin, about 4 inches in diameter, trimmed. Brush or lightly spray with 1 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste. Place the pork loin on the grid on the broiler pan.
Pork Tenderloin	2~4 lb. / Grid on broiler pan	Refrigerated / 2	Probe cook	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper to taste **Instructions** Prepare pork tenderloin, 2~3 inches in diameter, trimmed. Brush or lightly spray with 1 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste. Place the tenderloin on the grid on the broiler pan.

Lamb				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Rack of Lamb	2~4 lb. / Grid on broiler pan	Refrigerated / 2	Probe cook	**Ingredients** Canola oil, kosher salt, ground black pepper to taste **Instructions** Prepare rack of lamb, trimmed. Brush or lightly spray with 1 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste. Place the rack of lamb on the grid on the broiler pan.
Bone-in Leg of Lamb	5~7 lb. / Roasting pan	Refrigerated / 2	Probe cook	**Ingredients** Canola oil, kosher salt, ground black pepper to taste **Instructions** Prepare bone-in leg of lamb, trimmed. Brush or lightly spray with 1 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste. Place the leg of lamb in the roasting pan.

en-us_main.book.book Page 42 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Sausage			
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Instructions**
Italian Sausage	2~8 EA / 1/2 Sheet Pan	Refrigerated / 3	Prepare sausages, about 3.5 oz. each. Spray a rimmed sheet pan with cooking spray. Place the Italian sausages on the half sheet pan and space the sausages 1 1/2 in. apart from each other.
Hot Dogs	2~8 EA / 1/2 Sheet Pan	Refrigerated / 3	Prepare hot dogs, about 2 oz. each. Spray a rimmed sheet pan with cooking spray Place the hot dogs on the half sheet pan and space the hot dogs 1 1/2 in. apart from each other.

Fish			
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Instructions**
Fish Fillet	2~4 EA / Grid on broiler pan	Refrigerated / 3	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, oil to taste **Instructions** Prepare the fish fillets, about 7 oz. each, and about 1~1.5 in. thick. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the fillets on the grid on the broiler pan.
Cod Fillet	2~4 EA / Grid on broiler pan	Refrigerated / 3	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, oil to taste **Instructions** Prepare the cod fillets, about 7 oz. each, and about 1~1.5 in. thick. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the fillets on the grid on the broiler pan.
Salmon Fillet	2~4 EA / Grid on broiler pan	Refrigerated / 3	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, oil to taste **Instructions** Prepare the salmon fillets, about 7 oz. each, and 3/4 in. thick. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the fillets on the grid on the broiler pan.
Baked Shrimp	1~2 lb. / Grid on broiler pan	Refrigerated / 3	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, oil to taste **Instructions** Prepare the shrimp, peel and devein (if necessary). Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the shrimp on the grid on the broiler pan.
Tilapia Fillet	2~4 EA / Grid on broiler pan	Refrigerated / 3	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, oil to taste **Instructions** Prepare the tilapia fillets, about 7 oz. each, and about 1~1.5 in. thick. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the fillets on the grid on the broiler pan.

en-us_main.book.book Page 43 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Fish			
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Instructions**
Lobster Tails	1~2 EA / Grid on broiler pan	Refrigerated / 3	**Ingredients** Salt, pepper to taste, 1 tbsp butter - melted **Instructions** Prepare the lobster tails, about 5 oz. each. Butterfly the lobster tails. Brush with melted butter. Add salt to taste. Place the lobster tails on the grid on the broiler pan.
Salmon Steak	2~4 EA / Grid on broiler pan	Refrigerated / 3	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, oil to taste **Instructions** Prepare the salmon steaks, about 7 oz. each, and about 1.5~2 in. thick. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the salmon on the grid on the broiler pan.
Tuna Steak	2~4 EA / Grid on broiler pan	Refrigerated / 3	**Ingredients** Salt, pepper, oil to taste **Instructions** Prepare the tuna steaks, about 7 oz. each, and about 1.5~2 in. thick. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the tuna on the grid on the broiler pan.

Poultry				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Spatchcock Chicken	4~6 lb / chicken / Grid on broiler pan	Refrigerated / 2	Probe cook	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, to taste **Instructions** Prepare the chicken, about 4~6 lb. Spatchcock the chicken by removing the backbone. Add salt, pepper and herbs to taste. Place the chicken with the skin side up on the grid on the broiler pan.
Chicken Drumsticks	4~16 EA / Grid on broiler pan	Refrigerated / 3		**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, oil to taste **Instructions** Prepare the chicken drumsticks, about 4 oz. each. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the chicken drumsticks on the grid on the broiler pan.
Fresh Chicken Wings	10~20 EA / Grid on broiler pan	Refrigerated / 3		**Ingredients** Salt, pepper, oil to taste **Instructions** Prepare the fresh chicken wings, about 3 oz. each. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the fresh chicken wings on the grid on the broiler pan.

en-us_main.book.book Page 44 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Poultry				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Frozen Chicken Wings	10~20 EA / Grid on broiler pan	Refrigerated / 3		**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, oil to taste **Instructions** Prepare the frozen chicken wings, about 3 oz. each. Add salt and pepper to taste, if necessary. Place the frozen chicken wings on the grid on the broiler pan.
Chicken Breasts	2~8 EA / Grid on broiler pan	Refrigerated / 3		**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, oil to taste **Instructions** Prepare the fresh chicken breasts, about 6 oz. each. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the chicken breasts on the grid on the broiler pan.
Whole Chicken	5~7 lb / chicken / Grid on broiler pan	Refrigerated / 2	Probe cook	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, to taste **Instructions** Prepare the whole chicken, about 5~7 lb. Truss the chicken. Add salt and pepper to taste. Place the whole chicken on the grid on the broiler pan.
Turkey Breasts	1~4 EA / Grid on broiler pan	Refrigerated / 3	Probe cook	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, oil to taste **Instructions** Prepare the turkey breasts, about 3 lb. each. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the turkey breasts on the grid on the broiler pan.
Whole Turkey	12~16 lb. / Rack in roasting pan	Refrigerated / 2	Probe cook	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, to taste **Instructions** Prepare the whole turkey, about 12~16 lb. Add salt and pepper to taste. Place the whole turkey in the roasting pan.
Turkey with Stuffing	12~16 lb. / Rack in roasting pan	Refrigerated / 2	Probe cook	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, to taste **Instructions** Prepare the turkey, about 12~16 lb. Add stuffing to the cavity of the turkey. Add salt and pepper to taste. Place the turkey with stuffing in the roasting pan.
Spatchcock Turkey	7~12 lb. / Rack in roasting pan	Refrigerated / 2	Probe cook	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, to taste **Instructions** Prepare the turkey, about 7~12 lb. Spatchcock the turkey by removing the backbone. Add salt, pepper and herbs to taste. Place the turkey with the skin side up in the roasting pan.

en-us_main.book.book Page 45 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Casseroles				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Homemade Lasagna	1 casserole (serves 6)	Room	When the oven beeps, remove the cover on the food.	**Ingredients** 1 lb. ground beef, cooked 32 oz ricotta cheese 2 cups mozzarella cheese 1/2 cup grated parmesan cheese 2 eggs 2 24-oz jars tomato sauce 1 box no-boil lasagna sheets **Instructions** Serves 6 1) Combine the ricotta cheese, 1 cup of mozzarella cheese and 1/4 cup of parmesan cheese in a bowl. Add the eggs and combine. 2) Spread 1 cup of tomato sauce on the bottom of the baking dish. 3) Lay down 4 lasagna sheets, then 1 cup tomato sauce and 1/2 of the ricotta cheese mixture. Top with half of the cooked meat. 4) Repeat steps 2 and 3. 5) Top with 4 more lasagna sheets and the remaining tomato sauce. 6) Sprinkle with the remaining mozzarella and parmesan cheeses. 7) Place the baking dish on the rack for the image recognition. 8) Remove the baking dish while preheating and cover with foil. 9) After preheating, place the covered baking dish on the rack. 10) When the oven beeps, remove the foil. 11) Continue baking until cooking is complete.
	13 x 9 inch baking dish	2		

en-us_main.book.book Page 46 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Casseroles				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Homemade Mac & Cheese	1 casserole (serves 6)	Room	When the oven beeps, remove the cover on the food.	**Ingredients** Bread Crumb Topping 1 cup panko bread crumbs 2 tbsp unsalted butter, melted Macaroni 1 pound elbow macaroni pasta Cheese Sauce 4 tbsp unsalted butter 1/3 cup all-purpose flour 1 tsp ground mustard 1 tsp ground paprika 5 cups half and half 4 oz processed cheese 12 oz sharp white cheddar cheese, shredded 4 oz smoked gouda cheese, shredded 1 tsp Sriracha sauce **Instructions** Serves 6 Bread Crumb Topping In a bowl, combine the bread crumbs and the melted butter; set aside. Macaroni Cook the pasta in a large pot of boiling, salted water until al dente, according to the package recommendations. Drain and set aside.
	13 x 9 inch baking dish	2		

en-us_main.book.book Page 47 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Casseroles				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Homemade Mac & Cheese	1 casserole (serves 6)	Room	When the oven beeps, remove the cover on the food.	Cheese Sauce 1) In the same pot the pasta was cooked in, melt the 4 tbsp butter over medium heat. Add the flour and stir to combine with the butter. 2) Stir the ground mustard and paprika into the butter-flour mixture. Cook this mixture for 2 minutes, stirring frequently. 3) Whisk in the half and half slowly to avoid lumps. 4) Bring the half and half and butter-flour mixture to a simmer, stirring occasionally all the way to the bottom of the pot. 5) Lower the heat and stir frequently for five minutes until the sauce has thickened. 6) Add the processed cheese and stir to melt it into the sauce. 7) Off the heat, add the cheddar and gouda cheeses, a little bit at a time, until all the cheeses are melted into the sauce. 8) Stir in the Sriracha sauce. 9) Add the drained pasta and stir to combine with the cheese sauce. 10) Transfer the pasta and cheese sauce mixture to a casserole dish. 11) Top evenly with the bread crumb mixture. 12) After preheating, place the baking dish in the oven.
	13 x 9 inch baking dish	2		

en-us_main.book.book Page 48 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Casseroles				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Gratin Potatoes	1 casserole (Serves 6~8)	Room	When the oven beeps, remove the cover on the food.	**Ingredients** 1 tbsp unsalted butter, room temperature 1 garlic clove, smashed 2 1/2 pounds Yukon Gold potatoes or 4-5 russet potatoes, washed 2 1/2 cups heavy cream 4 oz Gruyere or Parmesan cheese, grated kosher salt and ground black pepper to taste **Instructions** 1) Generously butter the casserole dish. 2) Rub the smashed garlic clove all over the buttered casserole dish. 3) Cut the potatoes into 1/8 inch thick slices using a knife or a mandolin. 4) Build the dauphinoise by placing a portion of the heavy cream onto the bottom of the casserole dish. 5) Follow this with some of the sliced potatoes, the cheese, and salt and pepper. 6) Add more of the heavy cream and repeat with the potatoes, cheese, and salt and pepper. 7) Continue to build and layer the potatoes to fill the casserole dish. 8) Place the baking dish on the rack for the image recognition. 9) Remove the baking dish while preheating the oven and cover the top layer of potatoes with parchment paper. Press down on the paper so it touches the potatoes. 10) After preheating, place the covered baking dish directly on the rack. 11) When the oven beeps, remove the parchment paper.
	13 x 9 inch baking dish	2		

en-us_main.book.book Page 49 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Pizza			
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Instructions**
Frozen Thin Crust	1 pizza (about 18.5 oz) / Directly On Rack	Frozen / 3	1) Remove the pizza from the packaging. 2) Place the pizza directly on the rack for the image recognition. 3) Remove the pizza while preheating the oven. 4) After preheating, place the pizza directly on the rack.
Frozen Rising Crust	1 pizza (about 29 oz) / Directly On Rack	Frozen / 3	1) Remove the pizza from the packaging. 2) Place the pizza directly on the rack for the image recognition. 3) Remove the pizza while preheating the oven. 4) After preheating, place the pizza directly on the rack.
Homemade Pizza	14-inch pizza (serves 6~8) / Pizza Pan	Room / 3	**Ingredients** Dough 8 oz all-purpose flour 1/2 tbsp kosher salt 1/2 cup warm water, about 115 ℉ 1/8 tsp sugar 1/2 tbsp active dry yeast 1 tbsp olive oil + more for brushing Homemade Sauce 1 28-oz can of whole peeled tomatoes (preferably San Marzano) 1 6-oz can of tomato paste, 1 tbsp fresh basil, roughly chopped 2 tbsp olive oil, or olive oil blend, 1 tbsp kosher salt 1/2 tsp black pepper, 1 tbsp granulated garlic, 1 tbsp sugar ※ Store bought sauce can be used instead for simplicity. Pizza 1/2 to 3/4 cup sauce, 8 oz shredded mozzarella cheese

en-us_main.book.book Page 50 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Pizza			
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Instructions**
Homemade Pizza	14-inch pizza (serves 6~8)	Room	**Instructions** Dough 1) In the bowl of an electric stand mixer, whisk together the flour and salt. 2) In a separate bowl, add the water, sugar, yeast, and olive oil. 3) Whisk together the yeast mixture. Set it aside until it foams and bubbles, about 3-5 minutes. 4) Place the mixer bowl onto the mixer stand and attach the dough hook. 5) Add the yeast mixture to the flour and begin mixing the dough on medium speed for 8 1/2 minutes. If the dough is not completely combined, mix for another minute. If the dough is sticking to the bowl, add another 1/4 cup of flour and mix for another minute. If the dough is too dry, add another 1/4 cup of water and mix for another minute. 6) Pick the dough up and begin to form a ball by gently folding the dough under itself. 7) Place onto a lightly oiled sheet pan. 8) Brush the dough ball with olive oil to keep it moist. 9) Cover with plastic wrap and allow dough to rise until doubled in size, about an hour or so. 10) Turn the dough ball onto a lightly floured surface. 11) Begin shaping the dough ball by pressing down with your fingertips into the dough to form a 6-inch-round circle. 12) Use a small amount of flour as needed to prevent sticking.
	Pizza Pan	3	

en-us_main.book.book Page 51 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Pizza			
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Instructions**
Homemade Pizza	14-inch pizza (serves 6~8) / Pizza Pan	Room / 3	Sauce 1) Open the cans of tomatoes and empty them into a blender. 2) Roughly chop the basil. 3) Add the tomato paste, chopped basil, and spices to the blender. 4) Blend the ingredients until the sauce is well blended, about 30 seconds. Pizza 1) To stretch the dough, place the dough onto a lightly floured surface and gently press into a circle, flipping several times and adding a pinch of flour if the dough is sticky. Once you have a 6- or 8-inch circle, begin rolling with the rolling pin to gently stretch the dough, turning it slightly to keep the circle shape. 2) Place your pizza dough onto a lightly floured pizza peel or nonstick pizza pan. You can cut the dough with a pizza cutter to form a circle or to make it smaller. 3) Use the dough docker to make indents in the dough. 4) These holes prevent bubbles in your pizza crust. 5) Evenly spread the sauce over the entire surface of the dough, leaving a 1-inch gap around the outer edge of the dough. 6) Place the cheese on top of the sauce. 7) Leave about a half-inch border from the sauce edge. The cheese is going to spread and will stay on top of your pizza this way. 8) Place the pizza pan or peel in the oven for image recognition. 9) Remove the pizza while preheating. 10) After preheating, place the pizza pan on the rack or use the peel to transfer the pizza to a pizza stone. 11) After cooking, cool for 5 minutes before slicing.

en-us_main.book.book Page 52 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Pastries			
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Instructions**
Refrigerated Croissants	2~8 EA / 1/2 Sheet Pan	Refrigerated / 3	Prepare the croissants. Roll the croissant triangles into croissant shapes. Place the croissants on the ungreased half sheet pan. Place the half sheet pan in the oven for image recognition. Remove the half sheet pan while preheating. After preheating, place the half sheet pan with the croissants back in the oven.
Frozen Dinner Rolls	2~6 EA / 1/2 Sheet Pan	Frozen / 3	Place the frozen dinner rolls on the half sheet pan. Place the half sheet pan in the oven for image recognition. Remove the half sheet pan while preheating. After preheating, place the half sheet pan with the frozen dinner rolls back in the oven.

Vegetables				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Baby Carrots	15~30 oz / 1/2 Sheet Pan	Refrigerated / 3		**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, oil to taste **Instructions** 1) Wash and peel (if necessary) the baby carrots. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the baby carrots on the half sheet pan.
Carrots, Diced	15~30 oz / 1/2 Sheet Pan	Refrigerated / 3		**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, oil to taste **Instructions** 1) Peel and cut carrots into 1/2~3/4 in. cubes. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the carrots on the half sheet pan.
White Mushrooms	5~20 oz / 1/2 Sheet Pan	Refrigerated / 3		**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, oil to taste **Instructions** 1) If desired, cut mushrooms into halves. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the mushrooms on the half sheet pan.

en-us_main.book.book Page 53 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Vegetables				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Asparagus	5~20 oz / 1/2 Sheet Pan	Refrigerated / 3		**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, oil to taste **Instructions** 1) Trim the heartier, woody ends of the asparagus and discard. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the asparagus on the half sheet pan.
Broccoli	15~30 oz / 1/2 Sheet Pan	Refrigerated / 3		**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, oil to taste **Instructions** 1) Cut the broccoli into bite-size florets. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the broccoli on the half sheet pan.
Cauliflower	15~30 oz / 1/2 Sheet Pan	Refrigerated / 3		**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, oil to taste **Instructions** 1) Cut the cauliflower into bite-size florets. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the cauliflower on the half sheet pan.
Brussels Sprouts	15~30 oz / 1/2 Sheet Pan	Refrigerated / 3		**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, oil to taste **Instructions** 1) Cut brussels sprouts in half, or in quarters if they are large. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the brussels sprouts on the half sheet pan.
Beets, Diced	15~30 oz / 1/2 Sheet Pan	Refrigerated / 3		**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, oil to taste **Instructions** 1) Peel and cut beets into 1/2~3/4 in. cubes 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the diced beets on the half sheet pan.

en-us_main.book.book Page 54 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Vegetables				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Sweet Potatoes, Diced	15~30 oz / 1/2 Sheet Pan	Room / 3		**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, oil to taste **Instructions** 1) Peel and cut sweet potatoes into 1/2~3/4 in. cubes. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the diced sweet potatoes on the half sheet pan.
Sweet Potato, Whole	1~4 EA (8 oz each) / Directly On Rack	Room / 3		1) Wash and prick the skin all over the sweet potatoes. 2) Place the sweet potatoes directly on the rack.
Cherry Tomatoes	15~30 oz / 1/2 Sheet Pan	Refrigerated / 3		**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, oil to taste **Instructions** 1) Wash the cherry tomatoes. 2) Remove stems, if present. 3) Brush or lightly spray with oil. 4) Add salt and pepper to taste. 5) Place the cherry tomatoes on the half sheet pan.
Corn on the Cob	1 sheet (8~12 oz each) / 1/2 Sheet Pan	Refrigerated / 3	When oven beeps, turn food over.	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, to taste, 1/2 tbsp. of oil per (1/2) piece **Instructions** 1) Remove husks and silk from corn cobs and cut cobs in half. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the corn on a half sheet pan. 5) When the oven beeps, turn the food over.
Green Beans	10~20 oz / 1/2 Sheet Pan	Refrigerated / 3		**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, oil to taste **Instructions** 1) Wash the green beans. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the green beans on a half sheet pan.

en-us_main.book.book Page 55 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Potatoes			
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Instructions**
Home Fries	15~30 oz / 1/2 Sheet Pan	Room / 3	**Ingredients** For 15 oz of Yukon Gold potatoes 2 tbsp olive oil 1 tsp kosher salt 1/2 tsp ground black pepper 1 tsp smoked paprika 1/2 tsp garlic powder 2 tbsp chopped parsley, for garnish **Instructions** 1) Dice potatoes into 1" cubes and place on half sheet pan. 2) Season the potatoes with salt, spices, and olive oil. Mix thoroughly. 3) Roast for 20 min depending on the size, stirring halfway through the cooking process. 4) Garnish with fresh herbs for color and serve immediately.
Potato Wedges	15~30 oz / 1/2 Sheet Pan	Room / 2	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, oil to taste **Instructions** 1) Wash and cut the potatoes into wedges. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the potatoes on a half sheet pan.
Smashed Potatoes	15~30 oz / 1/2 Sheet Pan	Room / 3	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, oil to taste **Instructions** 1) Cook russet potatoes in boiling water for 15 minutes and then strain and chill. 2) Combine all spices in a small mixing bowl. 3) Smash the potatoes using the side of a knife to flatten. 4) Place smashed potatoes on a half sheet pan. 5) Add olive oil and seasoning.

en-us_main.book.book Page 56 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Desserts				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Apple Pie	1 pie (serves 6) / Pie pan directly on rack and catch pan on rack below	Room / 3		**Ingredients** Pie Crust 2 1/2 cups pastry flour, 1 tsp salt, 1 tsp sugar 2 sticks unsalted butter, cut into small pieces and well chilled 4-6 tbsp ice water, as needed Apples 8 tart apples, like Granny Smith 2 tbsp lemon juice, 1/4 cup sugar, 1/2 tsp ground cinnamon 1/2 tsp kosher salt, 1 tbsp unsalted butter, cut into small pieces **Instructions** Pie Crust 1) Use a food processor with a blade attachment to combine the pastry flour, salt and sugar. 2) Add the chilled butter pieces and pulse until it resembles coarse meal. 3) Add ice cold water a tablespoon at a time and mix until the dough just comes together. 4) Turn the dough onto a lightly floured counter and bring the dough together. 5) Divide the dough into 2 equal portions and flatten each into a disk. Wrap each in plastic wrap and refrigerate for an hour.

en-us_main.book.book Page 57 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Desserts				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Apple Pie	1 pie (serves 6)	Room		Apples 1) Peel, core, quarter and thinly slice the apples and place them in a large bowl. 2) Toss the apples with the lemon juice, followed by the sugar, cinnamon, and kosher salt. To Assemble the Pie 1) On a well floured counter, roll each pie dough out to 12 inches in diameter. Use one rolled out pie dough to line a deep pie pan. 2) Add the apples to the pie pan and dot with 1 tbsp butter. 3) Use the other pie dough to cover the filling. Tuck the top crust under the bottom crust all around. Pinch together to close. 4) Cut a few slits in the top crust to allow steam to escape. In a small bowl, combine 1 egg and 1 tbsp milk. Brush the egg wash over the top crust. 5) Place the pie in the oven for image recognition. 6) Remove the pie while preheating the oven. 7) After preheating, place the pie pan directly on the rack and a foil-lined catch pan on the rack below. 8) Cool on a rack for 1 hour before serving.
	Pie pan directly on rack and catch pan on rack below	3		

en-us_main.book.book Page 58 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Desserts				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Brownies	1 Pan (serves 6) / 8x8 inch pan	Room / 3		**Ingredients** 1/2 stick unsalted butter, 6 oz semisweet chocolate, chopped 1/2 cup dark brown sugar, 1 cup sugar, 3 large eggs 1/4 cup cocoa powder, 1/2 tsp kosher salt 1/2 cup + 2 tbsp all-purpose flour **Instructions** Serves 6 1) Line an 8"x8" baking pan with parchment paper. 2) In a microwave-safe bowl, combine the butter and chocolate. 3) Microwave in short intervals and stir after each interval until melted and smooth. 4) Add the sugars and whisk until combined. 5) Add the eggs one at a time, mixing until incorporated. 6) Sift the cocoa powder, salt and flour into the bowl and mix until combined. 7) Pour the batter into the 8"x8" baking pan. 8) Place the baking pan in the oven for image recognition. 9) Remove the pan while preheating the oven. 10) After the oven preheats, place the pan back in the oven. 11) After cooking, let the brownies cool for 15 minutes in the pan before slicing.

en-us_main.book.book Page 59 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Desserts				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Scones	1 sheet of 24 scones	Room		**Ingredients** 2 /4 cups pastry flour, 2 tsp sugar, 2 tbsp + 1 tsp baking powder 4 1/2 tsp kosher salt, 3 sticks unsalted butter, chilled and cut into small pieces 6 cups all-purpose flour, 3 cups buttermilk **Instructions** Makes 24 scones 1) Use a food processor with the blade attachment to combine the pastry flour, sugar, baking powder and salt. 2) Add the chilled butter pieces and pulse until the mixture resembles coarse meal. 3) In a large bowl, combine the all-purpose flour with the mixture from the food processor. 4) Add the buttermilk and mix until the dough comes together. 5) Turn the dough onto a floured surface and roll out to 1 1/2 in. thick. 6) Cut the dough into the desired shape or use a round biscuit cutter. 7) Transfer the cut scones to a parchment lined half sheet pan. 8) Place the half sheet pan in the oven for image recognition. 9) Remove the half sheet pan while preheating the oven. 10) After the oven preheats, place the scones back in the oven to cook.
	1/2 Sheet Pan	3		

en-us_main.book.book Page 60 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Desserts				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Sponge Cake	2 cakes / 9 in. cake pans	Room / 3		**Ingredients** 1 cup cake flour, 6 large eggs, separated 1 cup sugar, 3/4 cup sugar for egg yolks, 1/4 cup sugar for egg whites 2 tsp vanilla, 1/4 tsp salt **Instructions** 1) Grease the bottom and sides of two 9" cake pans with unsalted butter. Line the bottoms of the cake pans with parchment paper and butter the paper. Dust the pans with all-purpose flour. 2) Use an electric mixer with a whisk attachment to combine the egg yolks with 3/4 cup sugar. Beat on medium high for 5 minutes until the egg yolk mixture is thick and pale in color. 3) In a clean bowl, use an electric mixer with a whisk attachment to beat the egg whites until soft peaks form. Slowly add 1/4 cup sugar and continue beating until stiff, glossy peaks form. 4) Fold 1/3 of the yolk mixture at a time into the whipped whites. 5) Sift the cake flour over the egg mixture and gently fold it in. 6) Divide the batter equally between the pans. 7) Place the pans in the oven for image recognition. 8) Remove the pans while preheating the oven. 9) After preheating the oven, place the pans in the oven and bake. 10) Let the cakes cool for 5 minutes before inverting onto a cooling rack.

en-us_main.book.book Page 61 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Desserts				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Cheesecake	1 cake (serves 6~8) / 9" springform pan in water bath	Room / 3		**Ingredients** Cookie Crust 1 stick unsalted butter, room temperature 2 tbsp granulated sugar, 1 cup brown sugar, 1 egg 1 cup all-purpose flour, 1/4 tsp baking soda 1/8 tsp baking powder, 1/4 tsp salt Cheesecake Batter 2 lb. cream cheese, room temperature, 1 1/2 cups granulated sugar 2 eggs, 2 egg yolks, 5 tbsp heavy cream, 1/2 tsp vanilla extract **Instructions** Cookie Crust 1) Preheat the oven to 350 ℉ in the Bake mode. 2) Pan spray and line the 9" springform cake pan with parchment paper. 3) Place the butter in the bowl of a stand mixer and begin to soften it with the paddle attachment. 4) Add the sugar and brown sugar and cream them with the butter until well blended, 3 to 5 minutes. 5) Add the egg to the mixture and combine. 6) Add the flour, baking soda, baking powder and salt to the mixer bowl and mix gently until just combined. 7) Remove the bowl from the mixer and empty it into the prepared pan. Gently press the cookie dough down to line the entire bottom of the springform pan. 8) Place the pan in the oven and bake for 20 minutes. 9) Allow the cookie to cool while preparing the cheesecake batter.

en-us_main.book.book Page 62 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Desserts				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Cheesecake	1 cake (serves 6~8)	Room		Cheesecake Batter 1) Place the cream cheese in the bowl of a stand mixer and mix to soften it. 2) Add the sugar and mix until well combined, about 5 minutes. 3) Add the eggs and egg yolks slowly to ensure they are well combined. 4) Add the heavy cream and vanilla extract and mix until just combined. 5) Pour the batter on top of the cooled cookie crust in the springform pan. 6) Wrap the bottom of the springform pan with foil, carrying it up the sides. 7) Place the foil-wrapped springform pan into a larger casserole dish. 8) Add just enough water to the casserole dish to reach up the sides of the pan but not above the foil. 9) Place the cheesecake in the oven for image recognition. 10) Remove the cheesecake while the oven is preheating. 11) After preheating, place the casserole dish with the cheesecake in the oven and bake. 12) Allow the cake to cool in the water bath for 1 hour. After an hour, remove it from the water bath and place it in the refrigerator overnight in the springform pan.
	9" springform pan in water bath	3		

en-us_main.book.book Page 63 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Desserts				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Chocolate Chip Cookies	1 sheet (12 cookies)	Room		**Ingredients** (Makes 3 dozen cookies) 2 1/2 sticks salted butter, 1 1/4 cups brown sugar, 1 cup + 2 tbsp sugar 2 large eggs, 1 tsp vanilla extract, 3 2/3 cups all-purpose flour 1 1/4 tsp baking powder, 1 1/4 tsp baking soda 1 1/4 tsp fine sea salt, 20 oz chocolate chips **Instructions** Cooked 12 to a sheet pan. 1) Cream the butter with the sugars in an electric mixer until light, about 5 minutes. Scrape down the bowl and paddle as needed. 2) Add the eggs one at a time, mixing well after each addition. 3) Scrape down the bowl and paddle and add the vanilla. 4) Sift the flour, powder, baking soda and salt together. 5) Add the dry mixture to the wet mixture. 6) Scrape down the bowl and paddle. 7) Fold in the chocolate chips. 8) Line half sheet pans with parchment paper. 9) Scoop the cookie dough onto the pans in a 3x4 pattern. 10) Place a half sheet pan in the oven for image recognition. 11) Remove the half sheet pan while preheating the oven. 12) After preheating, place the half sheet pan in the oven. Bake the cookies one half sheet pan at a time.
	1/2 Sheet Pan	3		

en-us_main.book.book Page 64 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Desserts				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Baguette	2 demi baguettes / 1/2 Sheet Pan	Room / 3	Steam Cook	**Ingredients** 0.25 oz package active dry yeast, about 3/4 tbsp of yeast 11 oz water, about 100 ℉ 18 oz bread flour 1 tbsp of salt **Instructions** 1) In a small bowl dissolve the yeast in the warm water using a whisk. 2) Add the yeast and water mixture to the bowl of an electric mixer. 3) Add the bread flour and salt to the bowl. 4) Use the dough hook to mix the dough on low speed for 7 minutes. 5) Place the dough into a bowl and let it rise for 30 minutes or until doubled in size. 6) Punch the dough down and let it rise again until doubled in size. 7) Remove the dough and place it on a work surface. 8) Divide the dough into 2 equal pieces. 9) Shape each piece into a small baguette. 10) Place the baguettes onto a parchment lined half sheet pan. 11) Cover the baguettes with plastic wrap and allow to double in size. 12) After the baguettes have doubled in size, use a serrated knife and slash each baguette with 3 four inch long, half inch deep, diagonal slashes. 13) Place the baguettes on the half sheet pan. 14) Place the half sheet pan in the oven for image recognition. 15) Remove the half sheet pan while preheating the oven. 16) After preheating, place the half sheet pan back in the oven.

en-us_main.book.book Page 65 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Desserts				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Fruit Tart	1 tart / Tart pan	Room / 3		**Ingredients** Tart Dough 2 cups all-purpose flour, 1 1/2 tbsp sugar, 1 tbsp brown sugar 1 1/2 sticks unsalted butter, cold and cut into small pieces 1 whole egg, 1 egg yolk, 2 tbsp ice water Pastry Cream 2/3 cup sugar, 1/4 cup cornstarch pinch of kosher salt, 2 large eggs, 2 cups milk 2 tbsp unsalted butter, cut into small pieces, 2 tsp vanilla **Instructions** Tart Dough 1) Place the flour and sugars into the work bowl of a food processor and pulse to combine. 2) Add the cold pieces of butter and pulse until the mixture resembles coarse meal. 3) Add the whole egg, egg yolk and the ice water and pulse until the dough just forms a ball. 4) Remove from the work bowl and form into a disc. Wrap the dough in plastic wrap and place it in the refrigerator while the filling is being made. Pastry Cream 1) In a saucepan, combine the sugar and milk. Gently warm it to a lazy simmer. 2) In a bowl, combine the eggs, cornstarch, salt and vanilla. Add the warm milk mixture to the egg mixture in small amounts to temper the eggs and avoid cooking them. 3) Return everything back to the saucepan and cook the custard until it thickens and begins to bubble. 4) Strain through a fine mesh strainer and stir in the butter. Cool the pastry cream to room temperature before using.

en-us_main.book.book Page 66 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Desserts				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Fruit Tart	1 tart / Tart pan	Room / 3		To Assemble the Tart 1) Remove the tart dough from the refrigerator. 2) Place the dough on a lightly floured work surface. 3) Sprinkle a little more flour on the dough and roll the dough out to 1/8" thick. 4) Gently spray the tart pan with pan spray and line the tart pan with the dough. 5) Place the tart pan in the oven for image recognition. 6) Remove the tart pan while preheating the oven. 7) After preheating the oven, place the tart pan back in the oven. 8) After cooking, allow the tart shell to cool completely before adding the pastry cream and decorating with fresh fruit.
Muffins	1 Pan / Muffin pan	Room / 3		**Ingredients** 2 cups all-purpose flour, 1/2 cup sugar, 2 tsp baking powder 1/2 tsp kosher salt, 3/4 cup milk 1/2 cup unsalted butter, melted and cooled, 2 large eggs **Instructions** 1) Line a muffin pan with paper liners and set aside. 2) In a small bowl, whisk the flour, sugar, baking powder, and salt together. 3) In a medium bowl, whisk the milk, butter, and eggs together until well combined. 4) Add the dry ingredients to the wet ingredients and stir with a silicone spatula just until combined. 5) Divide the batter evenly between the muffin cups. 6) Place the muffin pan in the oven for image recognition. 7) Remove the muffin pan while preheating the oven. 8) After preheating is done, place the muffin pan in the oven.

en-us_main.book.book Page 67 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Toast				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Bagels	2~4 EA / Grid on broiler pan	Room / 3		Slice the bagels in half along the narrow edge. Place the bagels with the inner side up on the grid on the broiler pan.
Bread Slices	2~4 EA / Grid on broiler pan	Room / 3	When oven beeps, turn food over	Place bread slices on the grid on the broiler pan. When the oven beeps, flip the bread over.
English Muffins	2~4 EA / Grid on broiler pan	Room / 3		Slice the English muffins in half along the narrow edge. Place the English muffins with the inner side up on the grid on the broiler pan.

Frozen Products			
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Instructions**
Chicken Nuggets	10~40 EA (0.6 oz each) / Air Fry Tray	Frozen / 3	Place frozen chicken nuggets on the LG air fry tray with a catch pan below.
Chicken Tenders	6~24 EA (1 oz each) / Air Fry Tray	Frozen / 3	Place frozen chicken tenders on the LG air fry tray with a catch pan below.
Mozzarella Sticks	6~24 EA (1 oz each) / Air Fry Tray	Frozen / 3	Place frozen mozzarella sticks on the LG air fry tray with a catch pan below.
Mac & Cheese	1 casserole (40oz) / 1/2 Sheet Pan	Frozen / 3	1) Remove casserole from packaging. 2) Place the casserole on the half sheet pan in the oven for image recognition. 3) Remove the casserole and half sheet pan while preheating the oven. 4) After preheating, place the half sheet pan with the frozen mac and cheese back in the oven.
Burritos	2~8 EA (5 oz each) / 1/2 Sheet Pan	Frozen / 3	1) Remove burritos from packaging. 2) Place the burritos on the half sheet pan in the oven for image recognition. 3) Remove the burritos and the half sheet pan while preheating the oven. 4) After preheating, place half sheet pan with burritos back in the oven.

en-us_main.book.book Page 68 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Frozen Products			
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Instructions**
Biscuits	5~20 EA (2 oz each)	Frozen	Remove the package and place the frozen biscuits on the LG air fry tray with a catch pan below.
	Air Fry Tray	3	
Tater Tots	1~4 servings	Frozen	Place the frozen tater tots on the LG air fry tray with a catch pan below. 1 serving is about 12 oz.
	Air Fry Tray	3	
French Fries Straight	1~4 servings	Frozen	Place frozen french fries on the LG air fry tray with a catch pan below. 1 serving is about 5 oz.
	Air Fry Tray	3	
French Fries Crinkle	1~4 servings	Frozen	Place frozen french fries on the LG air fry tray with a catch pan below. 1 serving is about 8 oz.
	Air Fry Tray	3	
Hash Browns Patties	4~16 EA (2.3 oz each)	Frozen	Place frozen hash browns on the LG air fry tray with a catch pan below.
	Air Fry Tray	3	
Sweet Potato Fries	1~4 servings	Frozen	Place frozen sweet potato fries on the LG air fry tray with a catch pan below. 1 serving is about 6 oz.
	Air Fry Tray	3	
Onion Rings	1~4 servings	Frozen	Place frozen onion rings on the LG air fry tray with a catch pan below. 1 serving is about 5 oz.
	Air Fry Tray	3	
Breaded Fish Fillets	4~16 EA (2 oz each)	Frozen	Place frozen breaded fish fillets on the LG air fry tray with a catch pan below.
	Air Fry Tray	3	
Breakfast Sausages	6~24 EA (1 oz each)	Frozen	Place frozen breakfast sausages on the LG air fry tray with a catch pan below.
	Air Fry Tray	3	

CAUTION

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

My Recipe Mode

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

Creating My Recipe

- When combining two or more cooking modes, a cooking time or probe temperature must be set before selecting an additional cooking mode.
- The Probe function cannot be used with the Broil, Sous Vide, Steam Maintenance, Rapid Heat Roast +, Warm, or Proof modes.

en-us_main.book.book Page 69 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

1 Press **MY RECIPES** in the cooking mode screen.

2 Press **CREATE** to make a new hot key.

3 Select a cook mode listed in the display and set the desired cook temperature.

4 Press **SET COOK TIME** or **SET PROBE**.

5 If there are no additional cooking stages, press **DONE**. To add another cooking stage, set a cooking time or probe temperature for the previous stage. Then press **ADD COOK STAGE**.

6 Repeat steps 3-5 until all desired cooking stages have been entered. Then press **DONE**.

7 Enter a name for your recipe using the keyboard and press **SAVE**.

8 The recipe name is added to the **MY RECIPES** menu.

NOTE

- If the probe was inserted in the oven jack to add a probe temperature, remember to remove it.
- After the steam mode is used for 8 hours, a reminder to descale the product appears in the display the next time the steam mode is selected. You will not be able to use the steam mode until the Descaling function is run. To avoid this delay, run the Descaling function after every 2-3 uses of the steam mode.
- If the descaling reminder appears, press **OK** to run the Descaling function.
- Proofing doesn't operate when the oven is above 125 °F (52 °C).
- If using Proof after cooking, wait for the oven to cool first.
- The **Proof** mode can only be set as a first stage (cook mode 1), not as part of second stage cooking.

Editing My Recipe

- The Edit function cannot add or remove cooking stages to a recipe. Only the oven temperature, probe temperature and cook time can be changed.

1 Press **MY RECIPES** in the cooking mode screen.

2 Select the recipe to edit and then press the pencil icon at the bottom left of the screen.

3 Edit the settings for the first cooking stage and press **DONE** to proceed to the next cooking stage, if any.

4 Edit the next cooking stage, press **DONE**, and proceed through all cooking stages in the same way.

5 Once the last cooking stage has been edited, enter a new name for the recipe or keep the previous name. Then press **SAVE**.

Deleting My Recipe

1 Press **MY RECIPES** in the cooking mode screen.

2 Select the recipe and press the trash can icon at the bottom left of the screen.

3 Press **YES**.

Remote Start Mode

If the appliance is connected to a home Wi-Fi network, any manual cooking mode on the oven can be started or stopped using the **LG ThinQ** smartphone app.

Preparing the Oven for a Remote Start

1 If preheating, open the oven door to make sure the oven is empty and do not place food in the oven. Close the oven door. Remote Start can only be set when the oven door is closed.

en-us_main.book.book Page 70 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

2 Press **SETTINGS**, located at the center bottom of the display. Press **Remote Start** on the first Settings screen, and then press **ON**. Follow the instructions on the popup that opens in the display.

3 Follow the instructions in the **LG ThinQ** smartphone app for using the **Remote Start** function.

WARNING

- Use caution when cooking with Remote Start. Excessive soil or items improperly stored in the oven can cause fires or damage the oven. If the oven is misused, it could malfunction or cause injuries.
- Do not store or use flammable materials in or near the oven.

NOTE

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

en-us_main.book.book Page 71 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

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

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

LG ThinQ Application Features

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

NOTE

- In the following cases, you must update the network information for each appliance in the **LG ThinQ** application under **Device Cards** ⟶ **Settings** ⟶ **Change Network**.
  - wireless router is changed
  - wireless router password is changed
  - Internet service provider is changed
- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for product improvement purposes without notice to users.

ENGLISH

Installing LG ThinQ Application and Connecting an LG Appliance

Models with QR Code

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

Models without QR Code

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

NOTE

- To verify the Wi-Fi connection, check that the Wi-Fi indicator on the control panel is lit.
- The appliance supports 2.4 GHz Wi-Fi networks only. To check your network frequency, contact your Internet service provider or refer to your wireless router manual.
- **LG ThinQ** is not responsible for any network connection problems or any faults, malfunctions, or errors caused by network connection.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.

en-us_main.book.book Page 72 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

NOTE

- If the distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal becomes weak. It may take a long time to connect or fail to install the application.
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.
- The network connection may not work properly depending on the Internet service provider.
- The Wi-Fi may not connect or the connection may be interrupted because of the home network environment.
- If the appliance cannot be connected due to problems with the wireless signal transmission, unplug the appliance and wait about a minute before trying again.
- If the firewall on your wireless router is enabled, disable the firewall or add an exception to it.
- The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)
- Smartphone user interface (UI) may vary depending on the mobile operating system (OS) and the manufacturer.
- If the security protocol of the router is set to **WEP**, network setup may fail. Change the security protocol (**WPA2** is recommended), and connect the product again.

Radio Equipment Specifications

Type	Operating Frequency Range	Output Power (Max.)
Wireless LAN	2400 MHz - 2472 MHz	< 1 W
Bluetooth†	2400 MHz - 2483.5 MHz	

† This feature is only available on some models.

FCC Notice

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

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

This device (transmitter module contained in this product) complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

(1) This device may not cause harmful interference and

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

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

FCC RF Radiation Exposure Statement

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

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

Supplier's Declaration of Conformity

47 CFR §2.1077 Compliance Information

Trade Name	**LG** or **SKS** or **LG**, **SKS**
Responsible Party	LG Electronics USA, Inc.

en-us_main.book.book Page 73 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Address	111 Sylvan Avenue North Building Englewood Cliffs, NJ 07632
Email	lg.environmental@lge.com

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

(1) This device may not cause harmful interference, and

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

Industry Canada Statement

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

(1) This device may not cause interference.

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

IC Radiation Exposure Statement

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

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

NOTE

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

Open Source Software Notice Information

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

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

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

ENGLISH

Smart Diagnosis™ Feature

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

NOTE

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

Using LG ThinQ to Diagnose Issues

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

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

Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

Follow the instructions below to use the audible diagnosis method.

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

en-us_main.book.book Page 74 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

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

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

2 Press **START**.

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

NOTE

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

en-us_main.book.book Page 75 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

MAINTENANCE

Cleaning

Interior

Do not use oven cleaners to clean the oven cavity. Use the product's **SpeedClean** function regularly to clean light soil. For stubborn soil, use the **Self Clean** function (on some models) or clean manually using the following tips.

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

CAUTION

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

Exterior

Painted and Decorative Trim

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

Stainless Steel Surfaces

To avoid scratches, do not use steel wool pads.

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

NOTE

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

Oven 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 after the oven cools. At high temperature, foods react with porcelain and a permanent dull spot can result. When cleaning a spot, use only non-abrasive cleaners or scrubbers.

Oven Door

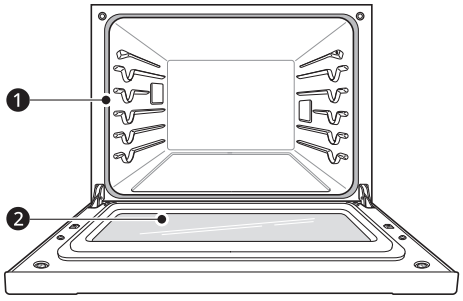
CAUTION

- Do not remove oven doors. Doing so can damage the camera and cause it to malfunction.
- Do not use harsh cleaners or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Doing so can cause damage.
- When cleaning the oven door, don't allow water or any liquid to enter the cover. It can cause damage to the camera.

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

en-us_main.book.book Page 76 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

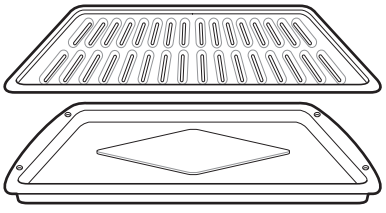
essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.



❶ Don’t hand clean oven door gasket

❷ Do hand clean door

Broiler Pan and Grid



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

Oven Racks

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

1 Clean with a mild, abrasive cleaner.

- Food spilled into the tracks could cause the racks to become stuck.

2 Rinse with clean water and dry.

NOTE

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

SpeedClean

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

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

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

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

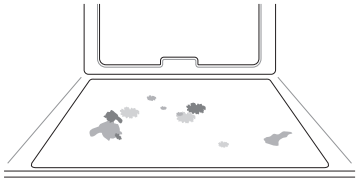
Benefits of SpeedClean

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

en-us_main.book.book Page 77 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

When to Use SpeedClean

- Example of oven soiling



Case 1

- Soil pattern: Small drops or spots
- Types of soils: Cheese or other ingredients
- Common food items that can soil your oven: Pizza

Case 2

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

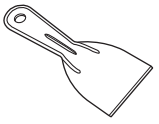
SpeedClean Instruction Guide

NOTE

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

1 Remove oven racks and accessories from the oven.

2 Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.



- Suggested plastic scrapers:
  - Hard plastic spatula
  - Plastic pan scraper
  - Plastic paint scraper
  - Old credit card

3 If cleaning the oven, fill the steam feeder tank to the maximum fill line with water.

4 Press **CLEANING** in the cooking mode screen.

5 Press **START**. The remaining time appears in the display.

⚠ CAUTION

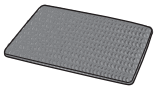
- Some surfaces may be hot after the **SpeedClean** cycle. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
- During the **SpeedClean** cycle, the oven becomes hot enough to cause burns. Wait until the cycle is over before wiping the inside surface of the oven. Failure to do so may result in burns.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

6 A tone will sound at the end of the 10-minute cycle. Press **STOP** in the display, and press **YES**. to clear the display and end the tone.

7 After the cleaning cycle and during hand-cleaning, enough water should remain on the oven bottom to completely submerge all soils. Add water if necessary. Place a towel on the floor in front of the oven to capture any water that may spill out during hand-cleaning.

8 Clean the oven cavity immediately after the **SpeedClean** cycle by scrubbing with a wet, non-scratch scouring sponge or pad. (The scouring side will not scratch the finish.)

en-us_main.book.book Page 78 Friday, July 11, 2025 3:02 PM



NOTE

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

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

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

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

NOTE

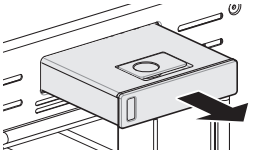
- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting **SpeedClean**, press **STOP** in the display, and press **YES**. Wait for the oven to cool to room temperature and then spray or pour water into the oven and start another **SpeedClean** cycle.
- The cavity gasket may be wet when the **SpeedClean** cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.
- It is normal for the fan to operate during the **SpeedClean** cycle.
- Using commercial oven cleaners or bleach to clean the oven is not recommended. Instead, use a mild liquid cleanser with a pH value below 12.7 to avoid discoloring the enamel.

Self Clean

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

Before Starting Self Clean

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



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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

en-us_main.book.book Page 79 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

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

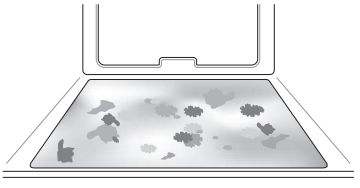
- If the self cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- It is normal for parts of the oven to become hot during a **Self Clean** cycle. Avoid touching the door, window or oven vent area during a **Self Clean** cycle.
-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

NOTE

- The oven light cannot be turned on during a **Self Clean** cycle. The oven light cannot be turned on until the oven temperature has cooled below 500 °F (260 °C) after a **Self Clean** cycle is complete.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- It is normal for the cooling fan to operate during the **Self Clean** cycle.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled steel wool pad after the oven cools. If the oven is not clean after one **Self Clean** cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a **Self Clean** cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide more easily.
- After a **Self Clean** cycle, fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.
- The **Self Clean** cycle cannot be started if the **Control Lock** feature is active.
- Once the **Self Clean** cycle is set, the oven door locks automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock releases automatically.
- Once the door has been locked, the lock 🔒 indicator light stops flashing and remains on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to activate.
- If the clock is set for a 12-hour display (default) the Delayed **Self Clean** can never be set to start more than 12 hours in advance.
- After the oven is turned off, the cooling fan keeps operating until the oven has cooled down.

When to Use Self Clean

- Example of oven soiling



Case 1

- Soil pattern: Medium to heavy splatter
- Types of soils: Fat/grease
- Common food items that can soil your oven: Meat roasted at high temperatures

Case 2

- Soil pattern: Drops or spots
- Types of soils: Filling or sugar based soils
- Common food items that can soil your oven: Pies

Case 3

- Soil pattern: Drops or spots
- Types of soils: Cream or tomato sauce
- Common food items that can soil your oven: Casseroles

en-us_main.book.book Page 80 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

NOTE

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

Setting Self Clean

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

Self Clean Soil Guide

Soil Level	Cycle Setting
Lightly Soiled Oven Cavity	3-Hour
Moderately Soiled Oven Cavity	4-Hour
Heavily Soiled Oven Cavity	5-Hour

1 Remove all racks and accessories from the oven.

2 Press **CLEANING** in the cooking mode screen. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven.

3 Select the desired cycle time.

4 If desired, scroll to set a delayed start time or press the number pad icon to enter the start time directly.

Number pad icon	1 2 3 4

5 Press **START**. The remaining time or the delayed start time appears in the display.

6 Once the self-clean cycle is set, the oven door locks automatically and the lock icon displays.

- You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock releases automatically when the oven has cooled.

⚠ CAUTION

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

During Self Clean

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

After the Self Clean Cycle

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

Cleaning the Steam Feeder Tank

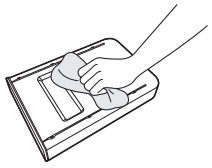
The steam feeder tank is used during the steam cooking functions. Use filtered, softened water if possible.

NOTE

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

en-us_main.book.book Page 81 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

- If the steam feeder tank does not slide in as smoothly as it should, clean the bottom of the tank.



Hard Water Scale

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

Cleaning Scale on Oven Bottom

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

Descaling

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

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

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

Setting Descaling

1. Fill the steam feeder tank with a 20:1 mixture of water and citric acid. For example, use 4 tsp of citric acid in 4 1/4 cups water (20 g citric acid in 1000 ml water).
2. Insert the steam feeder tank into the slot over the oven cavity and push it in until it clicks into place.
3. Press **CLEANING** in the cooking mode screen.
4. After 1 hour 43 minutes of descaling, a popup will appear in the display. Following the instructions, drain the tank and fill it with clean water.
5. Insert the tank and start the Rinsing function.
6. Once the Rinsing function is complete, dry the inside of the oven with a soft cloth. Leave the oven door open and allow the oven to dry completely.

NOTE

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

Drying the Oven Interior

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

Setting Drying

1. Make sure that the steam feeder tank is empty.
2. Press **CLEANING** in the cooking mode screen.
3. Press **Steam Maintenance** and press **Drying**.
4. Press **START** to begin Drying. The remaining time appears in the display.

Using Evaporation Function

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

en-us_main.book.book Page 82 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Setting Evaporation

1 Press **CLEANING** in the cooking mode screen.

2 Press **Steam Maintenance** and press **Evaporation**.

3 Press **START** to begin Evaporation. The remaining time appears in the display.

Periodic Maintenance

Changing the Oven Light

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

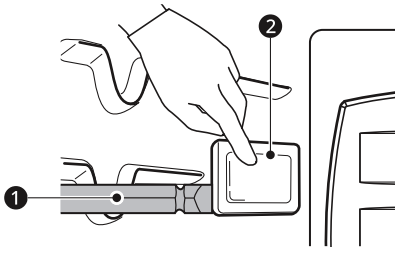
⚠ WARNING

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

1 Unplug the oven or disconnect power.

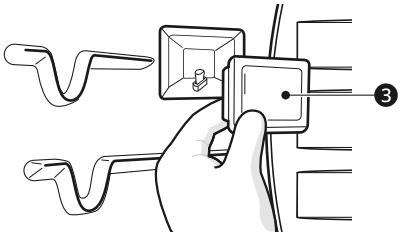
2 Remove the oven racks.

3 Slide a flat blade screwdriver ❶ between the housing and the glass light cover ❷.



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 ❸.



6 Remove the bulb from the socket.

7 Replace the bulb, and reassemble the light cover by snapping it back into place.

8 Plug in the oven or reconnect power.

en-us_main.book.book Page 83 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

TROUBLESHOOTING

FAQs

Frequently Asked Questions

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

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

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

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

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

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

Q: Can I use aluminum foil to catch drippings in my oven cavity?

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

Q: Can I use aluminum foil on the racks?

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

⚠ CAUTION

- Foil may be used to wrap food in the oven, but do not allow the foil to come into contact with the exposed heating/broiling elements in the oven. The foil could melt or ignite, causing smoke, fire, or injury.

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

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

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

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

Q: Should I broil with the door open or closed?

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

Q: Why aren't the function buttons working?

en-us_main.book.book Page 84 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

A: Make sure that the appliance is not in **Control Lock** mode. The lock 🔒 will show in the display if **Control Lock** is activated. To deactivate **Control Lock**, refer to the **Control Lock Feature** section. The unlock melody sounds and Loc appears in the display until the controls are unlocked.

Q: My appliance is still dirty after running the SpeedClean cycle. What else should I do?

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

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

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

Q: Soils on my oven walls are not coming off. How can I get the oven walls clean?

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

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

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

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

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

Q: Is it safe for my convection fan or heater element to get wet during SpeedClean?

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

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

A: Yes. It is highly recommended that 1 cup (8 oz or 240 ml) of water be sprayed or poured on the bottom and an additional ¼ cup (2 oz or 60 ml) of water be sprayed on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.

Q: I see smoke coming out of my appliance’s vents during SpeedClean. Is this normal?

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

Q: How often should I use SpeedClean?

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

Q: What is required for SpeedClean?

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

en-us_main.book.book Page 85 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Before Calling for Service

Review this section before calling for service; doing so will save you both time and money.

For detailed information or videos, visit www.lg.com for the troubleshooting page.

Cooking

Problem	Possible Cause & Solution
Oven will not work	**Plug on appliance is not completely inserted in the electrical outlet.** • Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. • Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set. • See the "Operating the Oven" section in the Operation chapter.
	Oven too hot. • Allow the oven to cool to below locking temperature.
Steam is exhausted through the oven vent.	**Cooking foods with high moisture produces steam.** • This is normal.
Appliance does not operate.	**Cord is not plugged in correctly.** • Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers.
	Service wiring is not complete. • Contact your electrician for assistance.
	Power outage. • Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Oven smokes excessively during broiling.	**Control not set properly.** • Follow instructions under Setting Oven Controls.
	Meat too close to the element. • Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing.
	Meat not properly prepared. • Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling.
	Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. • Always place the grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into the pan.
	Grease has built up on oven surfaces. Old grease or food spatters cause excessive smoking. • Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
Food does not bake or roast properly	**Oven controls improperly set.** • See the "Operating the Oven" section in the Operation chapter.
	Rack position is incorrect or the rack is not level. • See the "Operating the Oven" section in the Operation chapter.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used. • See the "Operating the Oven" section in the Operation chapter.
	Oven sensor needs to be adjusted. • See the "Adjusting the Oven Temperature" section in the Operation chapter.

en-us_main.book.book Page 86 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Problem	Possible Cause & Solution
Food does not broil properly	**Oven controls improperly set.** • Make sure you select the **Broil** mode properly.
	Improper rack position being used. • See the Broiling Guide.
	Cookware not suited for broiling. • Use broiling pan and grid.
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. • See the "Operating the Oven" section in the Operation chapter.
	In some areas the power voltage may be low. • Preheat the broil element for 5-7 minutes. See the Broiling Guide.
Oven temperature too hot or too cold	**Oven sensor needs to be adjusted.** • See the "Temperature Adjustment" section in the Operation chapter.
Excessive smoking during a Self Clean cycle	**Excessive soil.** • Turn off the Self Clean function. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the Self Clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the self clean.
Burning or oily odor emitting from the vent	**This is normal in a new oven.** • This will disappear in time. To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Self Clean section. (On some models)
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent	**This happens when cooking foods high in moisture.** • This is normal.
	A very wet cloth was used when cleaning the window. • Do not use too much water when cleaning the window.
Warm air venting into kitchen after oven has been turned off.	**Warm air exhaust is needed to maintain and cool down oven temperatures. It turns off automatically when the heat cools to a safe temperature.** • This is normal.
Oven will not steam cook	**Improper assembly** • Make sure to slide the tank into the slot until it clicks into place.
	The drain in the steam feeder tank may be clogged with hard water scale. • If this happens, the descaling function must be run before the steam function can be used.
Water pools in the bottom of the oven during or after steam cooking	**During steam cooking, the water in the steam feeder tank is transferred to the bottom of the oven.** • It is normal for water to fill the bottom of the oven during or after the Steam mode. • If the water leaves mineral deposits on the oven bottom, remove the deposits with a cloth or sponge soaked in vinegar.
White residue appears on the oven bottom after steam cooking	**Using hard water in the steam feeder tank can result in hard water scale on the oven bottom.** • To remove mineral deposits that remain on the oven bottom, use a cloth or sponge soaked in vinegar or a weak citric acid solution.
The sous vide module beeps during operation	**This alert sounds when the sous vide module is operated without water in the steam feeder tank.** • Fill the steam feeder tank to the recommended level before using.

en-us_main.book.book Page 87 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Parts & Features

Problem	Possible Cause & Solution
Oven control beeps and displays any F code error.	**Electronic control has detected a fault condition.** • Turn off the oven function you are using to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number and contact a service agent. - Code: F-19 Cause: Oven not heating
🔒 is on in the display when you want to cook	**The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.** • Press the STOP button. Allow the oven to cool.
Oven light does not work.	**It is time to replace the bulb or the bulb is loose.** • Replace or tighten bulb. See "Changing the Oven Light" section in this Owner's Manual.
Cooling fan continues to run after oven is turned off.	**The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.** • This is normal.
Oven will not Self Clean.	**The oven temperature is too high to set a Self Clean operation.** • Allow the appliance to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set. • See the Self Clean section.
	A Self Clean cycle cannot be started if oven door is open. • Close the oven door.
Oven door does not open after a Self Clean cycle	**Oven is too hot.** • Allow the oven to cool below locking temperature.
	The control and door may be locked. • Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a Self Clean cycle. The door can be opened when the lock 🔒 is no longer displayed.
The oven is not clean after a Self Clean cycle	**Oven controls not properly set.** • See the Self Clean section.
	Oven was heavily soiled. • Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to Self Clean again or for a longer period of time.
Convection fan stops (On some models)	**Convection fan stops during a convection bake cycle. It is done to allow for more even heating during the cycle.** • This is not a failure of the range and should be considered normal operation.
Displayed Time is flashing (On some models)	**This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption.** • Touch the **Clock** key and reset the time, or touch any key to stop the flashing.
Oven racks are difficult to slide (On some models)	**The shiny, silver-colored racks were cleaned in a Self Clean cycle.** • Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

en-us_main.book.book Page 88 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

Noises

Problem	Possible Cause & Solution
“Crackling” or “popping” sound	**This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and Self Clean functions.** • This is normal.
Fan noise	**A convection fan may automatically turn on and off.** • This is normal.

Wi-Fi

Problem	Possible Cause & Solution
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	**The password for the Wi-Fi network was entered incorrectly.** • Delete your home Wi-Fi network and begin the connection process again.
	Mobile data for your smartphone is turned on. • Turn off the Mobile data on your smartphone before connecting the appliance.
	The wireless network name (SSID) is set incorrectly. • The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)
	The router frequency is not 2.4 GHz. • Only a 2.4 GHz router frequency is supported. Set the wireless router to 2.4 GHz and connect the appliance to the wireless router. To check the router frequency, check with your Internet service provider or the router manufacturer.
	The appliance and the router are too far apart. • If the appliance is too far from the router, the signal may be weak and the connection may not be configured correctly. Move the router closer to the appliance or purchase and install a Wi-Fi repeater.
	During Wi-Fi setup, the app is requesting a password to connect to the product (on certain phones). • Locate the network name which starts with "LG" under Settings > Networks. Note the last part of the network name. - If the network name looks like LGE_Appliance_XX-XX-XX, enter lge12345. - If the network name looks like LGE_Appliance_XXXX, enter XXXX twice as your password. For example, if the network name appears as LGE_Appliance_8b92, then you would enter 8b928b92 as your password. In this instance, the password is case sensitive and the last 4 characters are unique to your appliance.

en-us_main.book.book Page 89 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

LIMITED WARRANTY

USA

TERMS AND CONDITIONS

ARBITRATION NOTICE: THIS LIMITED WARRANTY CONTAINS AN ARBITRATION PROVISION THAT REQUIRES YOU AND LG ELECTRONICS ("LG") TO RESOLVE DISPUTES BY BINDING ARBITRATION INSTEAD OF IN COURT, UNLESS YOU CHOOSE TO OPT OUT. IN ARBITRATION, CLASS ACTIONS AND JURY TRIALS ARE NOT PERMITTED. PLEASE SEE THE SECTION TITLED "PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES" BELOW.

Should your LG Oven ("Product") fail due to a defect in materials or workmanship under normal and proper use, during the warranty period set forth below, LG will, at its option, repair or replace the Product. This limited warranty is valid only to the original retail purchaser of the Product (“You”) and applies only when purchased lawfully and used within the United States including U.S. Territories.

WARRANTY PERIOD	HOW SERVICE IS HANDLED
Three (3) years from the date of original retail purchase, or from the date of delivery as per applicable law	Any part of the oven that fails due to a defect in materials or workmanship. During this full three-years warranty, LG will also provide, free of charge, all labor and inhome service to replace the defective part.

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

EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ON THE PRODUCT IS LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THE ABOVE LIMITED WARRANTY. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL LG OR ITS U.S. DISTRIBUTORS/DEALERS BE LIABLE FOR ANY INDIRECT, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, OR PUNITIVE DAMAGES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOST GOODWILL, LOST REVENUES OR PROFITS, WORK STOPPAGE, IMPAIRMENT OF OTHER GOODS, COST OF REMOVAL AND REINSTALLATION OF THE PRODUCT, LOSS OF USE, OR ANY OTHER DAMAGES WHETHER BASED IN CONTRACT, TORT, OR OTHERWISE. LG’S TOTAL LIABILITY, IF ANY, SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID BY YOU FOR THE PRODUCT.

SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OR LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER

- Service trips to deliver, pick up, or install, educate how to operate, correct wiring, or correct unauthorized repairs.
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service.
- Damage or failure of the Product caused by leaky or broken water pipes, frozen water pipes, restricted drain lines, inadequate or interrupted water supply or inadequate supply of air.
- Damage or failure of the Product resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the Product owner’s manual.

en-us_main.book.book Page 90 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

- Damage or failure of the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of nature, or any other causes beyond the control of LG.
- Damage or failure of the Product caused by unauthorized modification or alteration, or if the Product is used for other than the intended purpose, or any water leakage where the Product was not properly installed.
- Damage or failure of the Product caused by incorrect electrical current, voltage, or plumbing codes.
- Damage or failure of the Product caused by transportation, storage, and/or handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of the Product, unless such damage is reported within one (1) week of delivery.
- Damage or failure of the Product resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance. Improper repair includes the use of parts not authorized by LG. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product owner’s manual.
- Damage or failure of the Product caused by the use of parts, components, accessories, consumable cleaning products, or any other products or services that were not authorized by LG.
- Damage or missing items to any display or open box Product.
- Refurbished Product or any Product sold “As Is”, “Where Is”, “With all Faults”, or similar disclaimer.
- Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined.
- Increases in utility costs and additional utility expenses.
- Any noises associated with normal operation.
- Products used for other than normal and proper household use (e.g., commercial or industrial use) or contrary to the Product owner’s manual.
- Costs associated with removal and reinstallation of the Product for repairs, or the removal and reinstallation of the Product if it is installed in an inaccessible location or not installed in accordance with the Product Owner's manual.
- Accessories, removable components, or consumable parts (e.g. Shelves, door bins, drawers, water/air filters, racks, light bulbs, batteries, etc., as applicable), except for internal/functional parts covered under this limited warranty.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by You.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

Call 1-855-790-6655 and select the appropriate option from the menu.

Or visit our website at www.sksappliances.com.

Or by mail: LG Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES

ALL DISPUTES BETWEEN YOU AND LG ARISING OUT OF OR RELATING IN ANY WAY TO THIS LIMITED WARRANTY OR THE PRODUCT SHALL BE RESOLVED EXCLUSIVELY THROUGH BINDING ARBITRATION, AND NOT IN A COURT OF GENERAL JURISDICTION. BINDING ARBITRATION MEANS THAT YOU AND LG ARE EACH WAIVING THE RIGHT TO A JURY TRIAL AND TO BRING OR PARTICIPATE IN A CLASS ACTION.

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

Notice of Dispute. In the event you intend to commence an arbitration proceeding, you must first notify LG in writing at least 30 days in advance of initiating the arbitration by sending a letter to LG at LG Electronics, USA, Inc. Attn: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. You and LG agree to engage in good faith discussions in an attempt to amicably resolve your claim. The notice must provide your name, address, and telephone number; identify the product that is the subject of

en-us_main.book.book Page 91 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

the claim; and describe the nature of the claim and the relief being sought. If you and LG are unable to resolve the dispute within 30 days, either party may proceed to file a claim for arbitration.

Agreement to Binding Arbitration and Class Action Waiver. Upon failure to resolve the dispute during the 30 day period after sending written notice to LG, you and LG agree to resolve any claims between us only by binding arbitration on an individual basis, unless you opt out as provided below. Any dispute between you and LG shall not be combined or consolidated with a dispute involving any other person's or entity's product or claim. More specifically, without limitation of the foregoing, any dispute between you and LG shall not under any circumstances proceed as part of a class or representative action. Instead of arbitration, either party may bring an individual action in small claims court, but that small claims court action may not be brought on a class or representative basis.

Arbitration Rules and Procedures. To begin arbitration of a claim, either you or LG must make a written demand for arbitration. The arbitration will be administered by the American Arbitration Association ("AAA") and will be conducted before a single arbitrator under the AAA's Consumer Arbitration Rules that are in effect at the time the arbitration is initiated (referred to as the "AAA Rules") and under the procedures set forth in this section. The AAA Rules are available online at www.adr.org/consumer. Send a copy of your written demand for arbitration, as well as a copy of this provision, to the AAA in the manner described in the AAA Rules. You must also send a copy of your written demand to LG at LG Electronics, USA, Inc. Attn: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. If there is a conflict between the AAA Rules and the rules set forth in this section, the rules set forth in this section will govern. This arbitration provision is governed by the Federal Arbitration Act. Judgment may be entered on the arbitrator's award in any court of competent jurisdiction. All issues are for the arbitrator to decide, except that issues relating to the scope and enforceability of the arbitration provision and to the arbitrability of the dispute are for the court to decide. The arbitrator is bound by the terms of this provision.

Governing Law. The law of the state of your residence shall govern this Limited Warranty and any disputes between us except to the extent that such law is preempted by or inconsistent with applicable federal law.

Fees/Costs. You do not need to pay any fee to begin an arbitration. Upon receipt of your written demand for arbitration, LG will promptly pay all arbitration filing fees to the AAA unless you seek more than $25,000 in damages, in which case the payment of these fees will be governed by the AAA Rules. Except as otherwise provided for herein, LG will pay all AAA filing, administration and arbitrator fees for any arbitration initiated in accordance with the AAA Rules and this arbitration provision. If you prevail in the arbitration, LG will pay your attorneys' fees and expenses as long as they are reasonable, by considering factors including, but not limited to, the purchase amount and claim amount. Notwithstanding the foregoing, if applicable law allows for an award of reasonable attorneys' fees and expenses, an arbitrator can award them to the same extent that a court would. If the arbitrator finds either the substance of your claim or the relief sought in the demand is frivolous or brought for an improper purpose (as measured by the standards set forth in Federal Rule of Civil Procedure 11(b)), then the payment of all arbitration fees will be governed by the AAA Rules. In such a situation, you agree to reimburse LG for all monies previously disbursed by it that are otherwise your obligation to pay under the AAA Rules. Except as otherwise provided for, LG waives any rights it may have to seek attorneys' fees and expenses from you if LG prevails in the arbitration.

Hearings and Location. If your claim is for $25,000 or less, you may choose to have the arbitration conducted solely on the basis of (1) documents submitted to the arbitrator, (2) through a telephonic hearing, or (3) by an in-person hearing as established by the AAA Rules. If your claim exceeds $25,000, the right to a hearing will be determined by the AAA Rules. Any in-person arbitration hearings will be held at a location within the federal judicial district in which you reside unless we both agree to another location or we agree to a telephonic arbitration.

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

en-us_main.book.book Page 92 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

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

CUSTOMER ASSISTANCE INFORMATION

To Prove Warranty Coverage	**Retain your Sales Receipt to prove date of purchase.** A copy of your Sales Receipt must be submitted at the time warranty service is provided.
To Obtain the Nearest Authorized Service Center or Sales Dealer, or to Obtain Product, Customer, or Service Assistance	**Call** 1-855-790-6655 (Phone answered 24 hours - 365 days a year) and choose the appropriate prompt from the menu; or visit our website at: http://www.sksappliances.com or by mail: LG Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

CANADA

TERMS AND CONDITIONS

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

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

WARRANTY PERIOD	HOW SERVICE IS HANDLED
Three (3) years from the date of original retail purchase.	Any part of the oven that fails due to a defect in materials or workmanship. During this full three-years warranty, LG will also provide, free of charge, all labor and inhome service to replace the defective part.

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

DISCLAIMER:

IF YOU ARE A CONSUMER SUBJECT TO QUEBEC AND ONTARIO'S CONSUMER PROTECTION ACT, THE EXCLUSION OF WARRANTIES CONTAINED IN THIS SECTION DO NOT EXCLUDE OR LIMIT THE RIGHTS AND

en-us_main.book.book Page 93 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

REMEDIES THAT YOU MAY HAVE UNDER SUCH ACT, INCLUDING THE RIGHT TO MAKE A CLAIM UNDER ANY OF THE STATUTORY WARRANTIES PROVIDED THEREUNDER.

LG'S SOLE LIABILITY IS LIMITED TO THE LIMITED WARRANTY SET OUT ABOVE, UNLESS SUCH LIMITATION IS PROHIBITED BY THE LAWS OF THE PROVINCE IN WHICH YOU RESIDE. EXCEPT AS EXPRESSLY PROVIDED ABOVE, OR IF OTHERWISE PROHIBITED BY THE LAW OF THE PROVINCE IN WHICH YOU RESIDE, LG DOES NOT MAKE ANY OTHER WARRANTIES OR CONDITIONS RESPECTING THE PRODUCT, 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. LG DOES NOT AUTHORIZE ANY PERSON TO CREATE OR ASSUME FOR IT ANY OTHER WARRANTY OBLIGATION OR LIABILITY IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. TO THE EXTENT THAT ANY WARRANTY OR CONDITION IS IMPLIED BY LAW, IT IS LIMITED TO THE WARRANTY PERIOD SET OUT ABOVE. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL LG, THE MANUFACTURER OR DISTRIBUTOR OF THE PRODUCT, BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, DIRECT, INDIRECT, PUNITIVE OR EXEMPLARY DAMAGES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOSS OF GOODWILL, LOST PROFITS, LOSS OF ANTICIPATED PROFITS, LOST REVENUE, LOSS OF USE, OR ANY OTHER DAMAGE, WHETHER ARISING DIRECTLY OR INDIRECTLY FROM ANY CONTRACTUAL BREACH, FUNDAMENTAL BREACH, TORT OR OTHERWISE, OR FROM ANY ACTS OR OMISSIONS. LG'S TOTAL LIABILITY, IF ANY, SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID BY YOU FOR THE PRODUCT.

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

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER

- Service trips to i) deliver, pick up, or install or; educate on how to operate the Product; ii) correct wiring or plumbing; or iii) correct unauthorized repairs or installations of the Product;
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service;
- Damage or failure resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product's owner's manual;
- Damage or failure to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of God, or any other causes beyond the control of LG or the manufacturer;
- Damage or failure resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance of the Product. Improper repair includes use of parts not authorized or specified by LG. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product's owner's manual;
- Damage or failure caused by unauthorized modification or alteration of the Product, or if used for other than the intended household purpose/use of the Product, or damage or failure resulting from any water leakage due to improper installation of the Product;
- Damage or failure caused by incorrect electrical current, voltage or plumbing codes;
- Damage or failure caused by use that is other than normal household use, including, without limitation, commercial or industrial use, including use in commercial offices or recreational facilities, or as otherwise outlined in the Product's owner's manual;
- Damage or failure caused by transportation and handling, including scratches, dents, chips and/or other damage to the finish of the Product, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to LG within one (1) week of delivery of the Products;
- Damage or missing items to any display, open box, refurbished or discounted Product;
- Refurbished Product or any Product sold "As Is", "Where Is", "With all Faults", or any similar disclaimer;
- Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined at the discretion of LG;
- Increases in utility costs and additional utility expenses in any way associated with the Product;

en-us_main.book.book Page 94 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

- Any noises associated with normal operation of the Product;
- Replacement of light bulbs, filters, fuses or any other consumable parts;
- Replacement of any part that was not originally included with the Product;
- Costs associated with removal and/or reinstallation of the Product for repairs; and
- Shelves, drawers, handle and accessories to the Product, except for internal/functional parts covered under this Limited Warranty.

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

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION, PLEASE CALL OR VISIT OUR WEBSITE:

Call 1-888-289-2802 and select the appropriate option from the menu.

Visit our website at www.sksappliances.com.

By mail: 20 Norelco Drive, North York, ON, M9L 2X6

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES

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

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

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

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

Arbitration Rules and Procedures. To begin arbitration of a claim, either you or LG must make a written demand for arbitration. The arbitration will be private and confidential, and conducted on a simplified and

en-us_main.book.book Page 95 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

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

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

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

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

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

Opt Out. The arbitration provision requires you and LG to resolve disputes by binding arbitration instead of court, unless the laws of your province or territory do not permit that, or, in other jurisdictions, if you choose to opt out. The arbitration provision does not apply to consumers in Ontario and Québec.

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

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

en-us_main.book.book Page 96 Friday, July 11, 2025 3:02 PM

for any claim, action, dispute or controversy between you and LG, you and LG agree to attorn to the exclusive jurisdiction of the courts of the province or territory of your residence for the resolution of the claim, action, dispute or controversy between you and LG.

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

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

bookinfo.fm Page 1 Friday, July 11, 2025 3:12 PM

Escanee el código QR para ver el manual.

SKS

MANUAL DEL PROPIETARIO

HORNO DE PARED

Lea el manual del propietario detenidamente previo a operar el electrodoméstico y mantengalo al alcance para futuras referencias.

ESPAÑOL

SKSSV3011MT

www.sksappliances.com

Copyright © 2024-2025 LG Electronics. Todos los derechos reservados

ÍNDICE

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

4 LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR
- 4 Mensajes de Seguridad

4 ADVERTENCIA
- 4 Instalación
- 5 Funcionamiento
- 6 Mantenimiento
- 6 Riesgo de incendio y materiales inflamables
- 7 Estándar de seguridad para pilas de botón o moneda

8 PRECAUCIÓN
- 8 Funcionamiento
- 8 Mantenimiento

10 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

10 Características del producto
- 10 Interior/exterior
- 10 Accesorios

12 FUNCIONAMIENTO

12 Funcionamiento del panel de control
- 12 Funciones del panel de control
- 13 Consejos para el ahorro de energía

13 Cambio de configuraciones
- 13 Comenzar
- 14 Configuración
- 14 Bloqueo de control
- 14 Fecha y hora
- 15 Temas de reloj
- 15 Cámara
- 15 Wi-Fi
- 16 Inicio remoto
- 16 Modo Sabbath
- 16 Brillo
- 17 InstaView
- 17 Pantalla
- 17 Conversión automática a convección
- 18 Idioma
- 18 Volumen
- 18 Luz de finalización de precalentamiento
- 18 Ajuste de temperatura
- 19 Unidades de temperatura
- 19 Smart Diagnosis™
- 19 Restablecimiento de datos de fábrica
- 19 Licencia de código abierto
- 19 Enfriamiento del horno
- 19 Temporizador

20 Funcionamiento del horno
- 20 Antes de usar el horno
- 20 Uso de los estantes resistentes del horno y estante desplazable
- 21 Uso de los estantes deslizantes del horno
- 22 Cámara
- 23 Modo Bake (Hornear)
- 24 Guía de recomendaciones para asar
- 25 Modos Convection Bake (Hornear por convección) y Convection Roast (Rostizado por convección)
- 27 Freír con aire
- 28 Guía para freír con aire recomendada
- 30 Modo Rostizado(+) RapidHeat
- 31 Modo Broil (Asar)
- 32 Guía de recomendaciones para asar
- 35 Modo Warm (Calentar)
- 35 Modo Proof (Leudar)
- 36 Modo Probe (Sonda)
- 37 Guía para sonda recomendada
- 38 Función Steam (Vapor)
- 39 Sous vide (Cocción al vacío)
- 40 Guía de cocción al vacío (Sous Vide)
- 41 Vapor combo
- 42 Modo Auto Cook (Cocción automática)
- 43 Guía de Auto Cook (Cocción automática)
- 74 Modo Mi Receta
- 75 Modo de Inicio remoto

77 FUNCIONES INTELIGENTES

77 Aplicación LG ThinQ
- 77 Funciones de la aplicación LG ThinQ
- 77 Instalación de la aplicación LG ThinQ y conexión de un electrodoméstico LG
- 78 Especificaciones del equipo de radio
- 78 Aviso de la FCC
- 79 Declaración de conformidad del

proveedor
79 Declaración de Industry Canada
79 Software de código abierto

79 Función Smart Diagnosis™
80 Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas
80 Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

81 MANTENIMIENTO

81 Limpieza
81 Interior
81 Exterior
82 SpeedClean
84 Self Clean (Autolimpieza)
87 Limpieza del tanque del alimentador de vapor
87 Limpieza de sarro en la parte inferior del horno
88 Secado del interior del horno
88 Uso de la función Evaporation (Evaporación)

88 Mantenimiento periódico
88 Cambio de la luz del horno

90 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

90 Preguntas Frecuentes
90 Preguntas frecuentes

93 Antes de llamar al servicio técnico
93 Cocción
95 Partes y Características
96 Ruidos
96 Wi-Fi

98 GARANTÍA LIMITADA

98 EE. UU.
98 TÉRMINOS Y CONDICIONES
98 ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE
99 PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS
101 INFORMACIÓN DE ASISTENCIA AL CLIENTE

es-us_main.book.book Page 4 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

Mensajes de Seguridad

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

Tanto en este manual como en el equipo, hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad importantes. Siempre debe leer y respetar todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le advierte de posibles peligros que pueden matarlos o lastimarlos a usted y a otros. Todos los mensajes de seguridad seguirán el símbolo de alerta de seguridad y la palabra ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN.

Estos términos significan lo siguiente:

ADVERTENCIA

Podría sufrir lesiones graves o la muerte si no sigue las instrucciones.

PRECAUCIÓN

Puede resultar lesionado o causar daño al producto si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el riesgo potencial, le indicarán cómo reducir la probabilidad de lesiones y le proporcionarán información sobre qué podría suceder si no se siguen las instrucciones.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA

- Para reducir el riesgo de explosiones, incendios, descargas eléctricas, quemaduras, lesiones o muerte de las personas al usar este producto, siga las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

Instalación

- Nunca permita que nadie se suba, pare o cuelgue de la puerta del horno. Podría sufrir lesiones por el contacto con la comida caliente o el horno mismo.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni ningún otro material. Esto altera la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundirá en la superficie interior del horno).
- No utilice papel de aluminio ni ningún otro material para revestir la base del horno. La instalación inadecuada de los revestimientos del horno podría causar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su electrodoméstico de manera apropiada, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Cualquier ajuste y servicio deben realizarlo exclusivamente instaladores de hornos o técnicos de servicio calificados.
- Asegúrese de retirar todos los materiales del embalaje antes de la puesta en funcionamiento. Mantenga el plástico, telas, papel y otros materiales inflamables lejos de las piezas del electrodoméstico que se podrían calentar.
- Se debe cortar el suministro de electricidad mientras se llevan a cabo las conexiones eléctricas.

es-us_main.book.book Page 5 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

- La conexión incorrecta del cableado doméstico de aluminio a los cables de cobre puede provocar descargas eléctricas o un incendio. Utilice únicamente conectores diseñados para unir cobre con aluminio y siga al pie de la letra el procedimiento recomendado por el fabricante.
- Importante - Guardar para el uso del inspector local de electricidad

Funcionamiento

- NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALENTADORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Los elementos calentadores podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entren en contacto con los elementos calentadores ni las superficies interiores del horno, hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies, como los orificios de ventilación del horno y las superficies cercanas a estos orificios, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno también se calientan y podrían causar quemaduras si no se las deja enfriar.
- Abra la puerta del horno con cuidado. El aire caliente y el vapor que salen del horno pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos. Permita que el aire caliente o el vapor salgan del horno antes de sacar o colocar nuevamente la comida en el horno.
- No utilice plástico para cubrir los alimentos. Utilice únicamente papel de aluminio o tapas seguras para horno.
- Nunca intente secar una mascota en el horno.
- Nunca utilice su electrodoméstico para calefaccionar el ambiente.
- Utilice siempre agarraderas o guantes para horno cuando retire alimentos de un horno o una placa de cocción. Los utensilios de cocina estarán calientes. Utilice solo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No permita que la agarradera toque los elementos calentadores. No utilice una toalla u otra tela gruesa para retirar alimentos.
- No caliente recipientes de alimentos cerrados. La presión puede causar una explosión que podría generar lesiones.
- No permita que el papel de aluminio ni la sonda de temperatura entren en contacto con las hornallas.
- No toque los estantes del horno mientras están calientes.
- Acomode los estantes del horno solo cuando el horno esté frío. Si se debe mover un estante mientras el horno está caliente, evite que la agarradera toque el quemador del horno.
- Tire del estante del horno hasta llegar a la posición de detención y bloqueo al cargar, y descargar alimentos del horno. Esto ayuda a prevenir quemaduras causadas al tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No utilice el horno si el quemador desarrolla un punto de brillo durante el uso o si muestra otros signos de daño. Un punto de brillo indica que el quemador podría fallar y representar un peligro potencial de quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite que un técnico calificado reemplace el quemador.
- No deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico en uso o todavía caliente. Nunca se debe permitir que los niños se sienten o paren sobre ninguna parte del electrodoméstico, ya que podrían lesionarse o quemarse.
- NO bloquee la ventilación del horno cuando el electrodoméstico esté en funcionamiento, ya que esto puede producir daños en las piezas eléctricas del horno. El aire debe poder circular sin bloqueos. El reborde inferior de ventilación debe ensamblarse correctamente en la parte inferior delantera del horno antes de instalar la puerta del horno.
- No coloque elementos pesados y grandes, como, por ejemplo, un pavo entero sobre la puerta abierta del horno.
- Para evitar lesiones, tenga cuidado cuando la puerta del horno esté abierta.
- Si se dañan la puerta o los sellos de la puerta, el horno no debe ponerse en funcionamiento hasta que no lo repare una persona capacitada.

es-us_main.book.book Page 6 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

- No permita que los niños se metan dentro del horno.
- No coloque la mano debajo del controlador o entre la puerta y el reborde inferior de ventilación cuando el horno esté en funcionamiento. La parte exterior del horno puede volverse muy caliente al tacto.

Mantenimiento

- Deje que los utensilios calientes se enfríen en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- Si el vidrio de la puerta, la superficie o la resistencia del electrodoméstico están dañados, deje de usar el electrodoméstico y solicite servicio técnico.
- Siempre desconecte la energía del electrodoméstico antes de que se efectúen tareas de mantenimiento.
- Antes de reemplazar la luz del horno, desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel disyuntor.
- Nunca derrame agua fría sobre el horno caliente para limpiarlo.
- No limpie con paños de metal abrasivos. Las piezas pueden quemar el paño y entrar en contacto con partes eléctricas, que puede causar un riesgo de descarga eléctrica.
- Cuando el horno no esté en uso, no lo utilice para guardar ningún material, excepto los accesorios recomendados por el fabricante.
- No cubra las rejillas ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio, ya que puede provocar el sobrecalentamiento del horno.
- Si se enciende la luz de mal funcionamiento del modo de autolimpieza o si suena una señal sonora, apague o desconecte el electrodoméstico del suministro de energía y hágalo revisar por un técnico calificado.
- Si el horno está muy sucio con aceite, realice una autolimpieza del horno antes de volver a utilizarlo. El aceite puede provocar un incendio.
- En caso de un incendio en el horno durante la autolimpieza, apáguelo y espere a que se apague el fuego. No fuerce la puerta para abrirla. El ingreso de aire fresco a las temperaturas de autolimpieza puede producir un estallido de llamas en el horno. Si no sigue estas instrucciones podría sufrir quemaduras graves.
- Si su horno se cae o daña, hágalo revisar bien por un técnico de servicio calificado antes de utilizarlo.

Riesgo de incendio y materiales inflamables

- No almacene ni utilice material inflamable en el horno ni cerca de este. Los materiales inflamables incluyen papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos para paredes, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables como grasa o aceite de cocina. Estos materiales pueden prenderse fuego cuando el horno está en uso.
- Tenga sumo cuidado al mover o desechar grasa caliente.
- Use vestimenta adecuada. No use prendas holgadas o que cuelguen, ya que podrían prenderse fuego en contacto con superficies calientes y causar quemaduras graves.
- No utilice el horno para secar ropa. Solo use el horno para el propósito para el que fue diseñado.
- Si posee gabinetes de almacenamiento directamente sobre el horno, úselos para guardar los objetos que use con poca frecuencia y que puedan almacenarse de manera segura en un lugar expuesto al calor. Las altas temperaturas pueden ser peligrosas para objetos volátiles como líquidos inflamables, limpiadores o aerosoles.
- No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa. Si se produce un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor. No arroje agua ni harina sobre el fuego. La harina podría ser explosiva y el agua podría hacer que un incendio causado por grasa se propague y genere lesiones personales.

es-us_main.book.book Page 7 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Estándar de seguridad para pilas de botón o moneda

⚠ ADVERTENCIA

• **PELIGRO DE INGESTIÓN**: este producto contiene una pila de botón o moneda. • Si se ingiere, puede producirse la **MUERTE** o una lesión seria. • Si se traga una pila de botón o moneda, se pueden producir **Quemaduras químicas internas** en tan solo **2 horas**. • **MANTENGA** las pilas nuevas y usadas **FUERA DEL ALCANCE de los NIÑOS**. • **Obtenga atención médica inmediata** si sospecha que una pila fue tragada o insertada en alguna parte del cuerpo.	

- Retire y recicle o deseche inmediatamente las pilas usadas de acuerdo con las regulaciones locales y manténgalas alejadas de los niños.
  - NO deseche pilas con la basura doméstica ni las incinere.
- Incluso las pilas usadas podrían causar lesiones graves o la muerte.
- Llame a un centro de control local de toxicología para obtener información de tratamiento.
- Las pilas no recargables no deben ser recargadas.
- No fuerce la descarga, la recarga, el desmontaje, el calentamiento arriba de 140 °F (60 °C) ni la incineración.
  - De lo contrario, podría resultar en lesiones debido a fugas, y quemaduras químicas por escapes o explosiones.
- El producto contiene pilas no sustituibles.
- Tipo de pila: MS621FE
- Tensión nominal: 3,0 V

es-us_main.book.book Page 8 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

PRECAUCIÓN

⚠ PRECAUCIÓN

- Para reducir el riesgo de lesiones leves a personas, mal funcionamiento o daño al producto o a la propiedad al usar este producto, siga las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

Funcionamiento

- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si freirá una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras a fin de evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogados o frituras profundas efectivos. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.
- Las partes accesibles podrían calentarse cuando se utiliza la parrilla.
- No coloque alimentos ni utensilios de cocina en el fondo de la cavidad del horno. Si lo hace, causará daños permanentes al acabado de la base del horno.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien las carnes rojas y aves. El USDA ha indicado que las siguientes constituyen temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:
  - Carne molida de vaca: 160 °F (71 °C)
  - Aves: 165 °F (74 °C)
  - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F (63 °C)
  - Pescado/mariscos: 145 °F (63 °C)
- No use este horno para fines comerciales. Está destinado únicamente al uso doméstico.
- La puerta y la superficie externa del horno pueden calentarse cuando el electrodoméstico se encuentra en funcionamiento.
- No use este horno para otro fin que no sea de cocción.
- Tenga cuidado si abre la puerta cuando el horno esté funcionando. Las superficies calientes pueden causar quemaduras graves.

Mantenimiento

- No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que así se recomiende específicamente en el manual. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- No utilice limpiadores ásperos, abrasivos ni espátulas de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie. Los arañazos podrían hacer que el vidrio se quiebre.
- Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de limpiar.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para lograr un buen sellado. No debe frotar, dañar ni mover la junta.
- Nunca tenga aves domésticas en la cocina. La salud de las aves es sumamente sensible a los gases emanados durante un ciclo de autolimpieza del horno. Los gases pueden ser nocivos o fatales para las aves. Traslade las aves a un ambiente bien ventilado.
- No coloque las bandejas y los estantes en agua para enjuagarlos en cuanto termina de cocinar: podrían dañarse o romperse.

es-us_main.book.book Page 9 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

- El horno debe limpiarse con regularidad y debe retirarse cualquier resto de comida. Si no se mantiene en condiciones de limpieza, la superficie puede deteriorarse y esto podría acortar la vida útil del electrodoméstico y ocasionar situaciones de peligro.
- Limpie con el ciclo de autolimpieza solo las partes indicadas en este manual. Antes de realizar la autolimpieza del horno, retire la asadera, todos los estantes del horno, la sonda para carne y cualquier otro utensilio o alimento del horno.
- No guarde objetos de interés para los niños sobre la protección trasera del horno ni en los gabinetes que se encuentran arriba de un electrodoméstico de cocción. Si los niños suben al horno para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

es-us_main.book.book Page 10 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

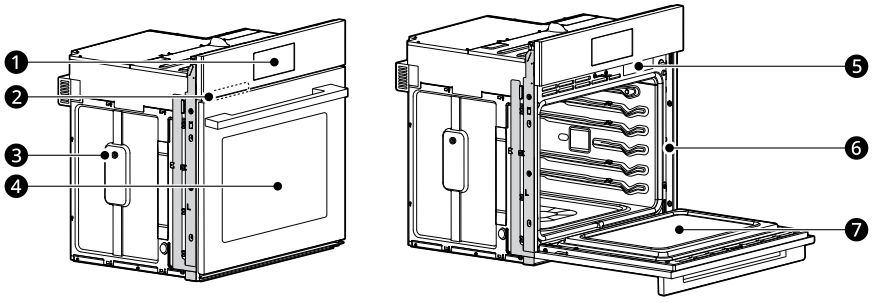
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Características del producto

La apariencia y las especificaciones detalladas en este manual podrían variar debido a mejoras constantes en el producto.

Asegúrese de comprender el nombre y función de cada parte.

Interior/exterior



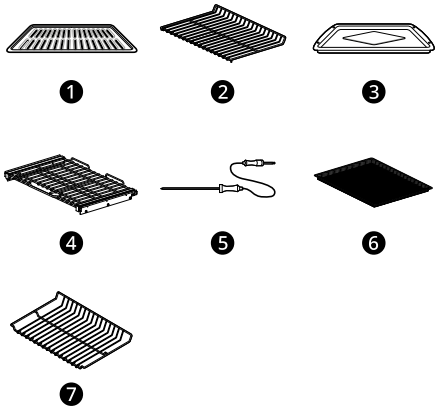
❶	Controlador del horno	❺	Tanque del alimentador de vapor
❷	Etiqueta de clasificación, placa con el número de serie y el modelo	❻	Junta
❸	Espaciador (2 c/u)	❼	Cámara
❹	Puerta del horno	-	

NOTA

- El número de serie y el modelo pueden verificarse en la etiqueta de clasificación.

Accesorios

Accesorios para cocinar



❶ Rejilla (1 c/u)

❷ Estante resistente (1 c/u)

❸ Asadera (1 c/u)

❹ Estante deslizante (1 c/u)

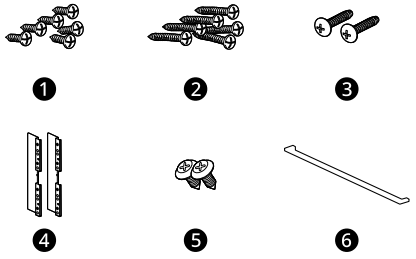
❺ Sonda para carne (1 c/u)

❻ Estante para freír con aire (1 c/u)

❼ Estante desplazable (1 c/u)

es-us_main.book.book Page 11 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Accesorios para la instalación



❶ Tornillos para madera de 4x14 para el montaje (6 c/u) (se requieren 4 para la instalación y se proporcionan 2 adicionales)

❷ Tornillos para madera de 3x27 para el montaje para instalación al ras (6 c/u)

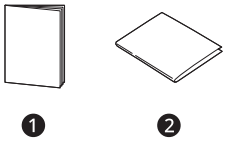
❸ Tornillos autorroscantes de 4x22 para el soporte de la cubierta (2 c/u)

❹ Soportes de cubierta para instalación al ras (2 c/u)

❺ Tornillos de 4x10 para el reborde decorativo inferior (2 c/u)

❻ Reborde decorativo inferior (1 c/u)

Manuales



❶ Manual del propietario (1 c/u)

❷ Manual de instalación (1 c/u)

NOTA

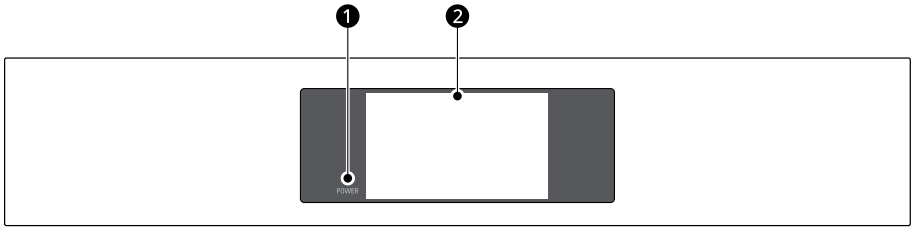
- Contacte al Servicio de atención al cliente de **SKS** si falta algún accesorio.
- Para su seguridad y una mayor duración del producto, utilice únicamente componentes autorizados.
- El fabricante no es responsable del mal funcionamiento del producto ni de accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.
- Las ilustraciones en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, los cuales están sujetos a cambios sin previo aviso por parte del fabricante a fin de introducir mejoras en el producto.

es-us_main.book.book Page 12 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

FUNCIONAMIENTO

Funcionamiento del panel de control

Funciones del panel de control

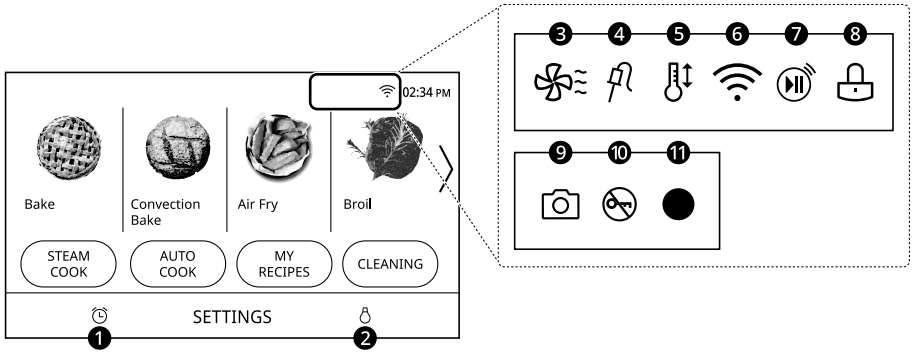


❶ **LCD Display On/Off** (Encendido/Apagado de pantalla LCD)

❷ **LCD Touchscreen for Oven** (Pantalla táctil LCD para el horno)

Íconos de pantalla

Los íconos aparecen en la pantalla cuando están activos.



	❶ **Timer Icon** (Icono de temporizador) Presione para configurar un tiempo
	❷ **Lamp Icon** (Icono de lámpara) Presione para encender o apagar la luz
	❸ **Oven Cooling Icon** (Icono de enfriamiento del horno) Aparece durante o después del funcionamiento para indicar que el ventilador de enfriamiento está funcionando en el horno
	❹ **Ícono de sonda** Aparece cuando la sonda está conectada
	❺ **Auto Conversion Icon** (Icono de conversión automática) Aparece cuando se enciende la Conversión automática a convección
	❻ **Wi-Fi Icon** (Icono de Wi-Fi) • Aparece cuando el horno está conectado a la red Wi-Fi • Aparece cuando el horno está desconectado de la red Wi-Fi o no está conectado a la aplicación

es-us_main.book.book Page 13 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

	❼ **Icono de Inicio remoto** Aparece cuando se activa Remote Start (Inicio remoto)
	❽ **Lock Icon** (Icono de bloqueo) Aparece cuando el Bloqueo de control está activo
	❾ **Icono de cámara** Aparece cuando la Cámara está activa
	❿ **Icono de Bloqueo de puerta** Aparece cuando el Bloqueo de puerta está activo
●	⓫ **Icono de grabación** Aparece cuando la cámara está grabando

Consejos para el ahorro de energía

- La cocción con varios estantes ahorra tiempo y energía. Siempre que sea posible, cocine los alimentos que requieran la misma temperatura de cocción juntos en un horno.
- A fin de ahorrar energía y obtener un rendimiento óptimo, siga las instrucciones para colocar los estantes y bandejas en la forma correcta.
- Reduzca el consumo de energía limpiando la suciedad leve del horno con la función **Limpieza Rápida** en lugar de la autolimpieza.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra energía.

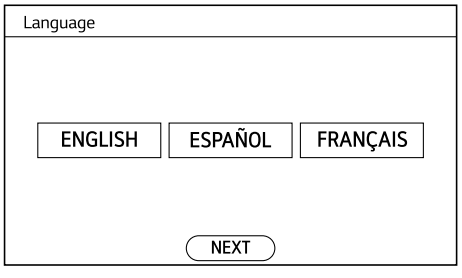
Cambio de configuraciones

Comenzar

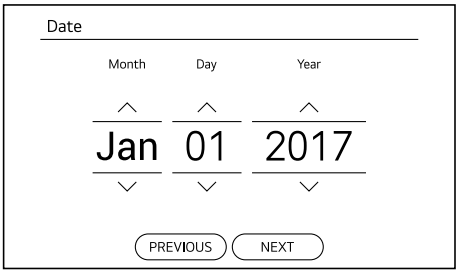
Después de encender el horno por primera vez, ajuste la configuración según sus preferencias.

1 Presione **POWER** en la pantalla LCD.

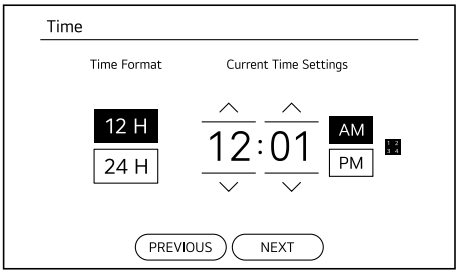
2 Después de la animación inicial, seleccione el idioma deseado y presione **SIGUIENTE**.



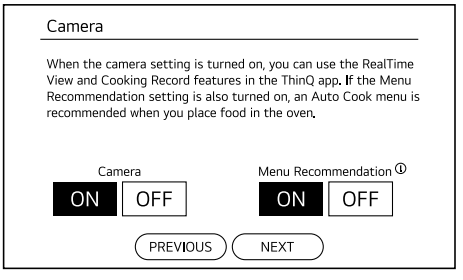
3 Deslícese hacia arriba o hacia abajo por las opciones para configurar la fecha correcta y presione **SIGUIENTE**.



4 Configure la hora del día correcta y elija el formato de 12 o 24 horas. Luego presione **SIGUIENTE**.

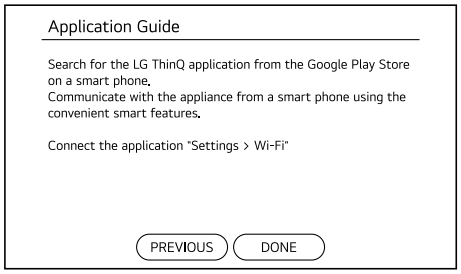


5 Seleccione Cámara **ENCENDIDO** u **APAGADO**. Si se selecciona **ENCENDIDO**, seleccione Recomendación de menú **ENCENDIDO** u **APAGADO** y presione **SIGUIENTE**.



es-us_main.book.book Page 14 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

6 Lea la guía de la aplicación en la pantalla y presione **LISTO**.

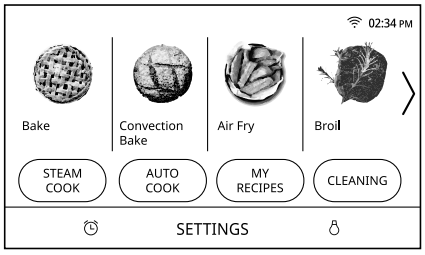


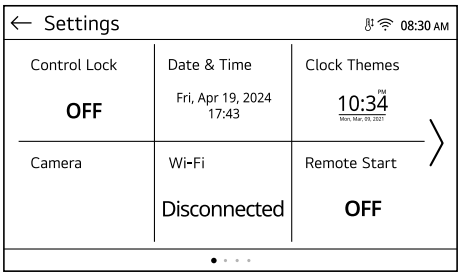
7 Aparece la pantalla de modos.

Configuración

Para realizar ajustes después de la configuración inicial, presione la pantalla para abrir la Pantalla principal. Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal.

Cambie de pantalla o presione las teclas de flecha < > para navegar por las pantallas de Configuración.





Ubicación de configuración

- Página 1: **Bloqueo de control**, **Date & Time**, **Temas del reloj**, **Caméra**, **Wi-Fi**, **Remote Start**
- Página 2: **Sabbat**, **Brillo**, **InstaView**, **Visualización**, **Convection Auto Conversion**, **Idioma**
- Página 3: **Volumen**, **Luz de fin de precalentamiento**, **Ajuste del termostato**, **Unidades de temperatura**, **Smart Diagnosis**, **Restablecimiento de los datos de fábrica**
- Página 4: **Licencia de código abierto**

Bloqueo de control

La función **Bloqueo de control** evita automáticamente que se enciendan la mayoría de los controles del horno. No desactiva el reloj ni el temporizador, y la luz interior estará apagada.

Lock (Bloqueo)

1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal.

2 Presione **Bloqueo de control** en la primera pantalla de Configuración.

3 Presione **Bloquear**.

4 Cuando el **Bloqueo de control** está encendido, el icono de bloqueo aparece en la parte superior de la pantalla.

Desbloqueo

1 Pulse cualquier parte de la pantalla mientras **Bloqueo de control** está activo.

2 Aparece una ventana emergente. Presione **Desbloquear** durante 3 segundos.

3 El icono de bloqueo desaparece de la parte superior de la pantalla.

Fecha y hora

La fecha y hora se muestran en la pantalla LCD cuando el horno no está en uso.

Fecha de configuración

1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal. Luego, presione **Date & Time** en la pantalla Configuración.

es-us_main.book.book Page 15 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

2 Presione **Fecha**, y desplácese para programar la fecha correcta.

3 Presione **ACEPTAR**.

Configuración de la hora

1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal. Luego, presione **Date & Time** en la pantalla Configuración.

2 Presione **Hora**, y desplácese para programar las horas y minutos correctos. También puede presionar el icono de botón numérico e ingresar los números deseados.

Icono de botón numérico	

3 Seleccione el modo de reloj de 12 o 24 horas (12H/24H).

4 Presione **ACEPTAR**.

Temas de reloj

Hay seis temas de reloj diferentes disponibles que incluyen varios relojes analógicos y digitales.

Ajuste de Temas de reloj

1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal.

2 Presione **Temas del reloj** en la primera pantalla de Configuración y cambie a navegar para ver los temas de reloj.

3 Seleccione un tema de reloj y presione **ACEPTAR**.

Cámara

Están disponibles las funciones de Cámara, Recomendación de menú, Vista en tiempo real y Grabación de cocción. El electrodoméstico debe estar conectado a una red Wi-Fi doméstica y la aplicación **LG ThinQ** para usar las funciones de Vista en tiempo real y Grabación de cocción.

Configuración de cámara

1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal y toque **Caméra** en la primera pantalla de Configuración.

2 Seleccione **ENCENDIDO** o **APAGADO** en el lado izquierdo y presione **ACEPTAR**.

3 Si seleccionó **ENCENDIDO**, aparecerá el icono de Cámara ❶ en la parte superior de la pantalla.

❶	

Configuración de recomendación de menú

1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal y toque **Caméra** en la primera pantalla de Configuración.

2 Seleccione **ENCENDIDO** o **APAGADO** en el lado derecho y presione **ACEPTAR**.

Wi-Fi

Conecte el electrodoméstico a una red Wi-Fi hogareña para usar el Inicio remoto y otras funciones inteligentes. Consulte la sección de Funciones inteligentes para obtener más detalles.

Configuración de Wi-Fi

1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal y toque **Wi-Fi** en la primera pantalla de Configuración.

2 Siga las instrucciones de la Guía de **Wi-Fi** en la pantalla.

3 Seleccione **ENCENDIDO**, **APAGADO**, o **CONFIGURACIÓN** y presione **ACEPTAR**.

es-us_main.book.book Page 16 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

4 Si seleccionó **ENCENDIDO**, aparecerá el icono de **Wi-Fi** en la parte superior de la pantalla.

5 Al seleccionar **Reconfigurar** se inicializa la dirección IP.

Inicio remoto

Inicia o detiene cualquier modo de cocción manual del electrodoméstico. El electrodoméstico debe estar conectado a una red Wi-Fi doméstica para usar esta función.

Configuración de Inicio remoto

1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal y toque **Remote Start** en la primera pantalla de Configuración.

2 Seleccione **ENCENDIDO** o **APAGADO** y presione **ACEPTAR**.

3 Si seleccionó **ENCENDIDO**, aparecerá el icono de **Remote Start** en la parte superior de la pantalla.

Icono de Inicio remoto	

Modo Sabbath

El **Modo Sabbat** es utilizado en el Sabbat y las festividades judías.

Mientras el horno está en **Modo Sabbat**, no se puede cambiar la temperatura y las funciones de temporizador, luz y alarma están desactivadas. Solo aparecen en pantalla el modo de cocción y la temperatura programada.

NOTA

- Si la luz del horno se enciende y el modo **Modo Sabbat** está activo, la luz del horno se apagará. El modo **Modo Sabbat** solo puede usarse en **Modo Hornear**.

Configuración del modo Sabbath

1 Desconecte la sonda. La función **Sonda** no está disponible en **Modo Sabbat**.

2 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal, cambie a la segunda pantalla de Configuración y presione **Sabbat**.

3 Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción deseados. Puede programar cualquier tiempo de cocción entre 1 minuto y 73 horas, 59 minutos. Luego presione **INICIO**.

4 Para detener el **Modo Sabbat**,, presione **POWER** en la pantalla LCD.

NOTA

- Si se configura un tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente al final de ese tiempo de cocción, sin que suene. El horno permanece en **Modo Sabbat**, pero está apagado.
- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno no se apagará automáticamente.
- Después de un corte de energía, la pantalla se volverá a encender en **Modo Sabbat**, pero el horno se apagará.

Brillo

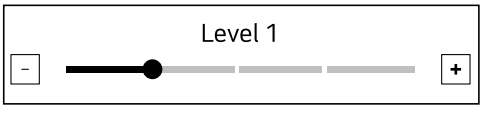
Ajuste el brillo de la pantalla LCD de 20 % a 100 % en incrementos de 20 %.

Configuración del brillo de la pantalla

1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal, cambie a la segunda pantalla de Configuración y presione **Brillo**.

2 Ajuste el brillo de la pantalla al presionar y arrastrar el punto por la barra; presione en cualquier parte de la barra o toque + o —.

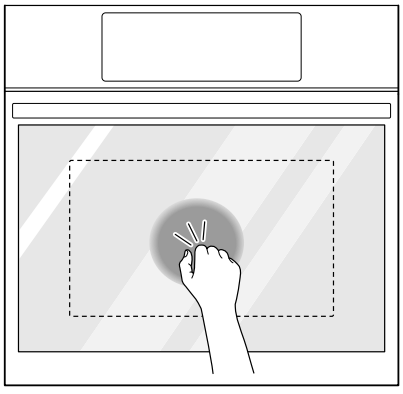
3 Presione **ACEPTAR**.



es-us_main.book.book Page 17 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

InstaView

Golpee suavemente dos veces el centro del panel de vidrio para revelar el contenido del horno sin abrir la puerta.



PRECAUCIÓN

- No golpee el panel de la puerta de vidrio con una fuerza desmedida. No se debe golpear el panel de la puerta de vidrio con objetos duros, como utensilios de cocina o botellas de vidrio. El vidrio podría romperse causando un riesgo de lesiones personales.

NOTA

- Golpee suavemente dos veces el panel de vidrio para encender o apagar la luz en el interior.
- La luz no se apaga automáticamente.
- La función **InstaView** está deshabilitada cuando la puerta del horno está abierta y durante un segundo después de cerrarla.
- La función **InstaView** está deshabilitada durante **Auto Limpiado**, **Bloqueo de control**, **Modo Sabbat** y la entrada de potencial inicial (solo en algunos modelos).
- Tocar los bordes del panel de vidrio no activa la función **InstaView**.
- Los golpes en el panel de vidrio deben ser lo suficientemente fuertes para que se oigan.
- Los ruidos fuertes cerca del horno pueden activar la función **InstaView**.

Configuración de Instaview

1. Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal, cambie a la segunda pantalla de Configuración y presione **InstaView**.
2. Seleccione **ENCENDIDO** o **APAGADO** y presione **ACEPTAR**.

Pantalla

Configure la duración de la hora antes de que la pantalla entre en suspensión.

Hay tres opciones que puede seleccionar.

- **ON**: Siempre encendido
- **OFF**: Se apaga automáticamente si está inactivo más de 30 minutos.
- **NIGHT OFF** : Se apaga de 10:00 p. m. a 5:00 a. m.

Configuración de la opción de pantalla

1. Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal, cambie a la segunda pantalla de Configuración y presione **Visualización**.
2. Seleccione la opción deseada y presione **ACEPTAR**.

Conversión automática a convección

No hay necesidad de recordar convertir las temperaturas de recetas estándar para la cocción a convección.

Convection Auto Conversion resta automáticamente 25 °F/14 °C a la temperatura programada cuando se selecciona un modo de cocción a convección. La temperatura convertida aparece en la pantalla una vez que finaliza el precalentamiento.

Por ejemplo, seleccione **Hornear por convección** e ingrese 350 °F. La temperatura se convertirá automáticamente a 325 °F y mostrará la temperatura convertida.

Convection Auto Conversion pasa a **ENCENDIDO** de manera predeterminada.

Encendido/apagado de conversión automática a convección

1. Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal, cambie a la segunda pantalla de Configuración y presione **Convection Auto Conversion**.

es-us_main.book.book Page 18 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

2 Seleccione **ENCENDIDO** o **APAGADO** y presione **ACEPTAR**.

3 Cuando **Convection Auto Conversion** pasa a **ENCENDIDO**, el icono aparece en la parte superior de la pantalla.

Icono **Convection Auto Conversion**	

NOTA

- Si **Convection Auto Conversion** pasa a **ENCENDIDO**, el icono parpadea en la pantalla mientras cocina en un modo a convección.

Idioma

Configure el idioma de pantalla en inglés, español o francés.

Selección de idioma

1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal, cambie a la segunda pantalla de Configuración y presione **Idioma**.

2 Seleccione el idioma deseado y presione **ACEPTAR**.

Volumen

Ajuste el volumen de los controles del horno.

Configuración del volumen

1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal, cambie a la tercera pantalla de Configuración y presione **Volumen**.

2 Seleccione **Silencio**, **Bajo**, o **Alto** y presione **ACEPTAR**.

Luz de finalización de precalentamiento

Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la luz de finalización de precalentamiento titila 5 veces o hasta que se abra la puerta del horno.

Puede encender o apagar la luz de finalización de precalentamiento.

Ajuste de la luz de finalización de precalentamiento

1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal, cambie a la tercera pantalla de Configuración y presione **Luz de fin de precalentamiento**.

2 Seleccione **ENCENDIDO** o **APAGADO** y presione **ACEPTAR**.

Ajuste de temperatura

El horno nuevo podría cocinar de manera diferente a su horno anterior. Use el horno nuevo durante algunas semanas para familiarizarse con él antes de cambiar los ajustes de temperatura. Si después de familiarizarse con el horno nuevo, sigue pensando que la temperatura está demasiada elevada o baja, puede ajustar el termostato del horno.

NOTA

- Para comenzar, suba o baje el termostato 15 °F (8 °C). Pruebe el horno con la nueva configuración. Si el horno aún necesita un ajuste, suba o baje nuevamente el termostato y utilice el primer ajuste como referencia medidora. Por ejemplo, si el ajuste fue excesivo, suba o baje el termostato 10 °F (5 °C). Si el ajuste no fue suficiente, suba o baje el termostato 20 °F (12 °C). Proceda de esta manera hasta que el horno quede ajustado para su satisfacción.

Ajuste del termostato

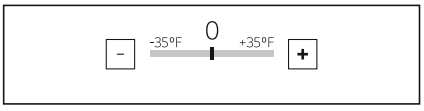
1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal, cambie a la tercera pantalla de Configuración y presione **Ajuste del termostato**.

2 Hay dos escalas de ajuste, una para cada horno.
Para hacer ajustes más grandes, arrastre el indicador central hacia los extremos + o — de la escala o pulse una ubicación en la escala. Para hacer pequeños ajustes, pulse +

es-us_main.book.book Page 19 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

o — para aumentar o disminuir el termostato gradualmente en incrementos de 1 grado. Mantenga pulsado + o — para desplazarse hacia arriba o hacia abajo en la escala.

3 Cuando aparezca el cambio deseado sobre la cocina, presione **ACEPTAR**.



Unidades de temperatura

Configure la pantalla de temperatura del horno en unidades Fahrenheit o Celsius.

El horno muestra los valores en Fahrenheit de manera predeterminada, salvo que el usuario lo modifique.

Configuración de unidades de temperatura

1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal, cambie a la tercera pantalla de Configuración y presione **Unidades de temperatura**.

2 Seleccione ºF o ºC y presione **ACEPTAR**.

Smart Diagnosis™

Smart Diagnosis™ se puede ejecutar a través de una aplicación de teléfono inteligente o solicitando soporte. Coloque el auricular de su teléfono inteligente cerca de la esquina superior izquierda de la pantalla. Consulte "Función **Smart Diagnosis**" en la sección de Funciones inteligentes para obtener instrucciones detalladas.

1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal, cambie a la tercera pantalla de Configuración y presione **Smart Diagnosis**™.

2 Pulse **INICIO** para iniciar el tono de diagnóstico.

Restablecimiento de datos de fábrica

Esta función regresa todas las configuraciones a los valores predeterminados de fábrica.

⚠ PRECAUCIÓN

- Se eliminarán todos los datos almacenados.

1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal, cambie a la tercera pantalla de Configuración y presione **Restablecimiento de los datos de fábrica**.

2 Si desea restablecer los valores predeterminados de fábrica, presione **Reconfigurar** y luego **ACEPTAR**.

Licencia de código abierto

Esta pantalla muestra una lista del software de código abierto que contiene este producto. Consulte las licencias indicadas para ver los términos y condiciones de uso.

1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal y cambie a la cuarta pantalla de Configuración.

2 Presione **Licencia de código abierto**.

Enfriamiento del horno

El icono de enfriamiento del horno aparece en pantalla si la temperatura dentro del horno es alta durante o después del funcionamiento. El icono desaparece si la temperatura del horno es inferior a 210 ºF (100 ºC).

Oven Cooling Icon (Icono de enfriamiento del horno)	

Temporizador

El temporizador del horno no afecta el funcionamiento del horno ni el tiempo de cocción. Utilícelo como temporizador de cocina adicional. Una vez que el tiempo se agota, el horno emite una alarma y aparece "Timer finished" (Temporizador finalizado) en la pantalla.

es-us_main.book.book Page 20 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

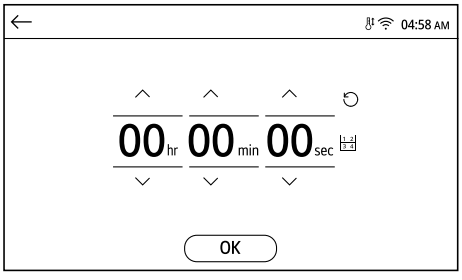
Configuración del temporizador

1 Presione el icono de reloj en la parte inferior de la pantalla.

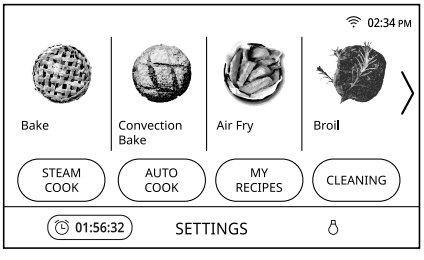
Icono de reloj	

2 Desplácese por los números en la ventana emergente hasta que aparezca la hora deseada o presione el icono del botón numérico para ingresar los números directamente y presione **ACEPTAR**.

Icono de botón numérico	



3 El tiempo restante aparece al lado del icono del reloj en la pantalla.



Ajuste o cancelación del temporizador

1 Presione el tiempo restante junto al icono de reloj en la pantalla.

2 Para cancelar el temporizador, toque el icono Reiniciar en la pantalla emergente. Luego, presione **ACEPTAR**.

Icono Reiniciar	

3 Para ajustar el tiempo, desplácese por los números en la pantalla emergente hasta que aparezca la hora deseada. Luego presione **ACEPTAR**.

4 Se ajusta el tiempo restante en la pantalla.

Funcionamiento del horno

Antes de usar el horno

NOTA

- Como la temperatura del horno es cíclica, es posible que el termómetro que está dentro de la cavidad del horno no indique la misma temperatura configurada.
- Es normal que el ventilador de convección funcione durante el precalentamiento en un ciclo normal de horneado.
- El motor del ventilador de convección puede funcionar periódicamente durante un ciclo normal de horneado.
- Si la puerta queda abierta durante más de 30 segundos durante el proceso de horneado, el calor se apaga. El calor se enciende automáticamente cuando la puerta se cierra.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra energía.

Ventilación del horno

Las áreas cercanas a la ventilación podrían calentarse durante el funcionamiento y causar quemaduras. Evite colocar plásticos cerca de la ventilación, ya que el calor podría deformar o derretir el plástico.

Es normal que se vea vapor cuando se cocinan alimentos con un alto contenido de humedad.

⚠ ADVERTENCIA

- No bloquee la abertura de ventilación en la parte inferior del horno.

Uso de los estantes resistentes del horno y estante desplazable

Los estantes tienen un borde posterior hacia arriba que evita que salgan de la cavidad del horno.

es-us_main.book.book Page 21 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

⚠ PRECAUCIÓN

- Reposicione los estantes del horno antes de encender el horno para evitar quemaduras.
- No cubra los estantes con papel de aluminio o cualquier otro material, ni coloque nada sobre la parte inferior del horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar la base del horno.
- Acomode los estantes del horno solo cuando el horno esté frío.
- No coloque objetos que pesen más de 33 lb (15 kg) sobre los estantes. No coloque objetos pesados en las esquinas de los estantes. De lo contrario, podrían dañarse.
- Al usar la función Recomendación de menú, no coloque el estante desplazable en la primera o la segunda posición de estantes desde la base.

Extracción de los estantes

1 Tire del estante hacia afuera hasta que se detenga.

2 Levante el frente del estante y tire de él hacia afuera.

Cómo volver a colocar de los estantes

1 Coloque el extremo del estante sobre el soporte.

2 Incline el extremo frontal hacia arriba y empuje el estante hacia adentro.

Uso de los estantes deslizantes del horno

Los estantes deslizantes se deslizan hacia dentro y hacia fuera sobre un marco. Esto mantiene nivelados los recipientes pesados y evita que se deslicen cuando el estante está completamente extendido.

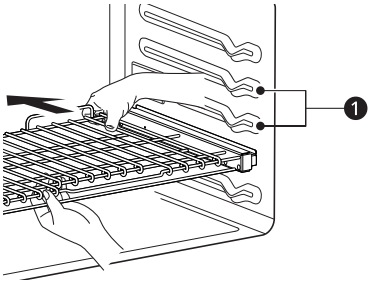
⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar quemaduras, coloque los estantes del horno en la ubicación deseada antes de encenderlo.
- No cubra los estantes con papel de aluminio o cualquier otro material, ni coloque nada sobre la parte inferior del horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar la base del horno.

Instalación de los estantes deslizantes

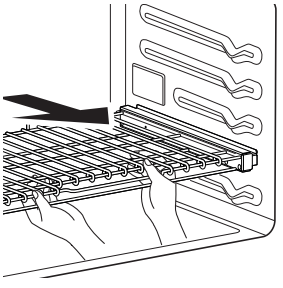
1 Comience con el estante en la posición cerrada. Sostenga el estante con una mano en la parte central del frente y la otra mano en la esquina trasera derecha.

2 Introduzca cuidadosamente el estante entre las guías y deslícelo hacia atrás hasta que quede en el lugar.



❶ Guías del estante

3 Una vez que el estante está asegurado en la parte trasera, tire de él hacia afuera hasta que se bloquee en el lugar.



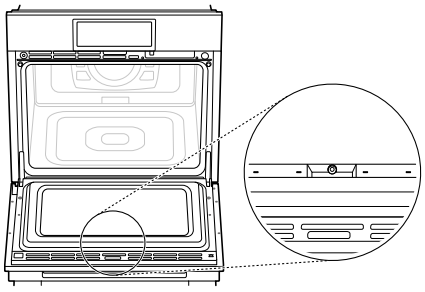
Extracción de los estantes deslizantes

1 Con el estante en la posición cerrada, tómelo del frente y del marco y levántelo. Empuje suavemente el estante hacia la pared trasera hasta que se libere del tope.

2 Una vez que se libere del tope, levante la parte trasera del estante y tire de él y del marco para sacarlos entre las guías.

es-us_main.book.book Page 22 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Cámara



Antes de usar la cámara

ADVERTENCIA

- Para evitar quemaduras u otras lesiones, asegúrese de que el horno y la puerta del horno estén fríos antes de limpiarlos.

PRECAUCIÓN

- No utilice limpiadores ásperos, abrasivos ni espátulas de metal para limpiar el cristal de la puerta del horno, porque podrían rayar la superficie. Esto podría hacer que el reconocimiento de la cámara funcione inadecuadamente.

NOTA

- Antes de usar la función cámara. limpie el cristal de la puerta del horno.
- Si el cristal de la puerta del horno está sucio, ejecute la función de Autolimpieza.
- La función Cámara no se puede operar cuando el horno están en un modo de limpieza.
- El LED de la puerta permanece encendido mientras la función cámara está siendo operada.

Recomendación de menú

La cámara del horno puede reconocer alimentos y recomendar técnicas, tiempos de cocción y temperaturas. Si la función Cámara y la función Recomendación de menú está activas, el horno muestra automáticamente recomendaciones cuando coloca alimentos en el horno y cierra la puerta.

Uso de Recomendación de menú

1. Coloque alimentos en el horno y cierre la puerta.
2. Cuando la cámara reconoce el artículo, la pantalla muestra las opciones recomendadas.
3. Presione una categoría para filtrar las opciones.
4. Deslícese o presione las letras para encontrar y seleccionar un elemento.
5. Siga las recomendaciones en la pantalla en relación con los accesorios y la posición del estante.
6. Presione **INICIO**.

NOTA

- Cuando la cámara reconozca el alimento, siga la Guía de Auto Cook (Cocción automática) para obtener detalles.
- Si la cámara no reconoce los alimentos, siga las instrucciones del menú de ajuste de la cámara del horno.
  - Coloque los alimentos en el centro de la rejilla sobre los accesorios suministrados.
  - Limpie el cristal de la puerta del horno alrededor de la cámara si está sucio.
  - Si la coincidencia de menús sigue persiste, compruebe los menús disponibles en Auto Cook (Cocción automática).
- La función de Recomendación de Menú no funciona si el horno está en cualquier modo de cocción o de limpieza.
- La tasa de reconocimiento podría verse afectada por el recipiente y los accesorios usados. Para obtener mejores resultados, use los accesorios proporcionados por LG.
- La tasa de reconocimiento se ve afectada por el tamaño, la forma y el estado de los alimentos antes de la cocción. Para obtener mejores resultados, siga la Guía de cocción automática.

Vista en tiempo real

Vea el video desde el interior del horno mientras cocina usando la aplicación **LG ThinQ**. También puede tomar fotos. El electrodoméstico debe estar conectado a una red Wi-Fi doméstica y la aplicación **LG ThinQ** para usar la función Vista en tiempo real.

es-us_main.book.book Page 23 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Uso de la Vista en tiempo real

1 Ejecute la aplicación **LG ThinQ** en un teléfono inteligente.

2 Seleccione el horno conectado para que funcione.

3 Presione **RealTime View**.

4 Presione el icono ▶ en la pantalla.

5 Si la aplicación se conecta al horno, el interior del producto puede ser visto desde un teléfono inteligente.

NOTA

- Si el interior del producto no es claramente visible a través de la cámara, limpie el cristal de la puerta del horno que está cerca de la lente de la cámara.
- Si el Wi-Fi no está conectado, podrían aplicarse tarifas de datos.
- Si la señal de la red no es suficientemente fuerte, el video podría ralentizarse.
- Usted podría aparecer en la pantalla si usa el horno durante el monitoreo.
- Puede monitorear el horno en tiempo real, incluso cuando el LCD está apagado en el modo de espera.
- Si el horno está vacío o los alimentos no están colocados apropiadamente, la pantalla de la app podría no mostrarse claramente.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.

Grabación de cocción

La cámara puede grabar el proceso de cocción y hacer un video de Lapso de tiempo. El electrodoméstico debe estar conectado a una red Wi-Fi doméstica y la aplicación **LG ThinQ** para usar la función Grabación de cocción.

Uso de la Grabación de cocción

1 Ejecute la aplicación **LG ThinQ** en un teléfono inteligente.

2 Seleccione el horno conectado para que funcione.

3 Active la función Grabación de cocción.

4 Seleccione el tiempo de video deseado: 5 segundos, 10 segundos o 20 segundos.

5 Cocine mientras el horno está conectado a la red Wi-Fi.

6 Después del final de la cocción, el video de Lapso de tiempo se guarda.

NOTA

- Si la conexión Wi-Fi del producto es inestable, la cámara podría no funcionar adecuadamente.
- Las imágenes se capturan a partir de los 4 minutos de tiempo de cocción. Los videos se almacenan durante 72 horas, y se pueden almacenar hasta 10 videos a la vez.
- Los videos se almacenan en la app **LG ThinQ**. Se puede guardar en el álbum del teléfono inteligente o ser compartidos.

Modo Bake (Hornear)

El modo Bake (Hornear) se utiliza para preparar alimentos como pasteles, panes y estofados.

Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 170 °F (80 °C) y 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).

Configuración de la función Bake (Hornear)

1 Seleccione **Hornear** en la pantalla del modo de cocción.

2 Configure la temperatura del horno. Deslícese por los números en la pantalla, o presione el ícono del teclado numérico para ingresar los números directamente.

Icono de botón numérico	1 2 3 4

es-us_main.book.book Page 24 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

3 Si lo desea, configure el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retrasado con el mismo método. Presione la tecla de flecha en el lado derecho de la pantalla para ver la configuración del tiempo de inicio retrasado.

4 Presione **INICIO**. El horno comienza a precalentar.

5 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si se configuró un tiempo de inicio retrasado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.

6 Una vez que el precalentamiento haya finalizado, suena una alarma.

7 Cuando termina el tiempo de cocción configurado suena una alarma y aparece una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.

NOTA

- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas.

Cómo cambiar la Configuración de cocción

1 Pulse **EDITAR** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.

2 Ajuste la configuración con el teclado numérico o la función de deslizamiento.

3 Presione **INICIO**.

Para detener la cocción

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

NOTA

- Es normal que el ventilador de convección funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado. Esto sucede para asegurar resultados uniformes de horneado.

Consejos de horneado

- Para obtener mejores resultados, los alimentos deben colocarse en un solo estante con al menos 1" a 1 1/2" de espacio para que pase el aire entre los recipientes y las paredes del horno.
- El tiempo y la temperatura de horneado variarán según las características, el tamaño y la forma de la bandeja para hornear que se utilice.
- Compruebe que los alimentos estén cocidos en el tiempo mínimo de preparación.
- Utilice recipientes para horneado de metal (con o sin acabado antiadherente), vitrocerámica resistente al calor, cerámica u otros recipientes para horneado recomendados para horno.
- Las bandejas de metal oscuro o los revestimientos antiadherentes cocinarán los alimentos más rápido y se dorarán más. Los recipientes para hornear aislados extenderán levemente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos.
- La base del horno tiene un acabado de esmalte de porcelana. Para facilitar la limpieza, proteja el fondo del horno de derrames excesivos colocando una bandeja para hornear galletas debajo del estante en el que está cocinando. Esto es particularmente importante cuando se hornea un pastel de frutas u otros alimentos con un alto contenido de ácido. Los rellenos de frutas calientes u otros alimentos que son muy ácidos pueden causar picaduras y dañar la superficie de esmalte de porcelana, y deben limpiarse de inmediato.

Guía de recomendaciones para asar

Colocación de estantes y bandejas

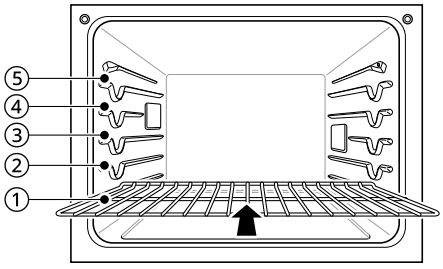
Los resultados del horneado serán mejores si las bandejas para hornear están centradas en el horno todo lo posible. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones que se muestran.

La cocción con varios estantes ahorra tiempo y energía. Siempre que sea posible, cocine los alimentos que requieran la misma temperatura de cocción juntos en un horno.

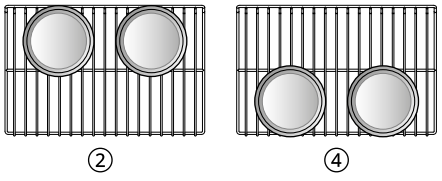
Si cocina con más de una bandeja, colóquelas de manera que cada una tenga al menos entre 1" (25

es-us_main.book.book Page 25 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

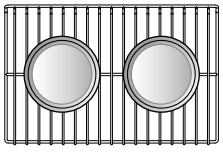
mm) y 1 1/2" (38 mm) de espacio para que pase el aire alrededor.



Posición del estante múltiple



Posición del estante individual



Guía para horneado en estantes

Tipo de alimento	Posición del estante
Pastel de ángel, tartas congeladas	③
Bizcocho o pastel en savarín	②
Panecitos, muffins, brownies, galletas, pastelitos, pasteles en capas, tartas	③
Guisados	②
Pavo, rostizados o jamón	①
Pizza congelada	③
Pollo rostizado	②

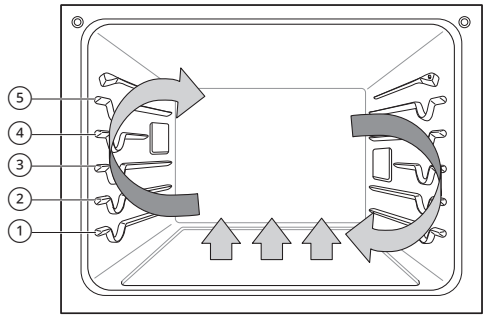
NOTA

- Cuando hornea pasteles y galletas en varios estantes, utilice el modo Convection Bake (Hornear por convección) y coloque los estantes en las posiciones ② y ④.

Modos Convection Bake (Hornear por convección) y Convection Roast (Rostizado por convección)

El sistema de convección usa un ventilador para hacer circular el calor de manera uniforme dentro del horno. Esto mejora la distribución del calor y permite una cocción uniforme y excelentes resultados mientras se cocina con un solo estante o con varios.

Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 170 °F (80 °C) y 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).



Utilización de la convección

1 Seleccione **Hornear por convección** o **Asar por convección** en la pantalla del modo de cocción.

2 Configure la temperatura del horno. Deslícese por los números en la pantalla o presione el ícono del teclado numérico para ingresar los números directamente. Si la Conversión automática a convección se activa, la temperatura luego del precalentamiento será 25 °F / 14 °C más baja que la temperatura ingresada.

Icono de botón numérico	1 2 3 4

3 Si lo desea, configure el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retrasado con el mismo método. Presione la tecla de flecha en el lado derecho de la pantalla para ver la configuración del tiempo de inicio retrasado.

4 Presione **INICIO**. El horno comienza a precalentar.

es-us_main.book.book Page 26 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

5 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si se configuró un tiempo de inicio retrasado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.

6 Una vez que el precalentamiento haya finalizado, suena una alarma.

7 Cuando termina el tiempo de cocción configurado suena una alarma y aparece una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.

NOTA

- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas.
- Los quemadores y el ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se vuelven a encender aproximadamente 1 segundo después de que se cierra la puerta.
- Presione **DETENER** en la pantalla para cancelar el Horneado por convección y el Rostizado por convección en cualquier momento.
- Use una asadera con rejilla al preparar carnes para rostizar. La asadera recibe los derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.
- El ventilador del horno funciona mientras se hornea y se rostiza por convección. Si la puerta está abierta, el ventilador se detiene. En algunos casos, el ventilador podrá detenerse durante un ciclo de horneado por convección.

Cómo cambiar la Configuración de cocción

1 Pulse **EDITAR** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.

2 Ajuste la configuración con el teclado numérico o la función de deslizamiento.

3 Presione **INICIO**.

Para detener la cocción

1 Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

Consejos para el horneado por convección

- Utilice el horneado por convección para lograr una cocción más rápida y uniforme de pasteles, galletas, muffins, bizcochos y panes de todo tipo en varios estantes.
- Hornee galletas y bizcochos en bandejas sin lados o con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de la comida. Los alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinarán más rápido.
- Si utiliza el horneado por convección en un solo estante, coloque el estante del horno en la posición ③. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones ② y ④.
- La cocción con varios estantes puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción de algunos alimentos.
- Los pasteles, las galletas y los muffins tienen mejores resultados cuando se utilizan varios estantes.

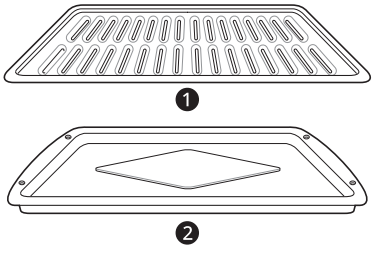
Consejos para asar por convección

La función de rostizado por convección está diseñada para ofrecer resultados de rostizado óptimos. El rostizado por convección combina la cocción con el ventilador de convección para rostizar carnes y aves. El aire caliente circula alrededor de los alimentos desde todos los ángulos, y sella los jugos y los sabores. Los alimentos cocinados de esta manera quedan dorados y crocantes por fuera, y jugosos por dentro. El rostizado por convección es ideal para cortes de carne grandes y tiernos, sin cubrir.

Use una asadera y una rejilla cuando prepare carnes para asar por convección. La asadera contiene la grasa derramada, y la rejilla ayuda a prevenir las salpicaduras de grasa.

1 Coloque el estante del horno en la posición ① o ②.

2 Coloque la rejilla ❶ en la asadera ❷.



3 Coloque la asadera en el estante del horno.

es-us_main.book.book Page 27 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

PRECAUCIÓN

- No use una asadera sin rejilla.
- No cubra la rejilla con papel de aluminio.
- Coloque los alimentos (con la grasa hacia arriba) en la rejilla.

Freír con aire

Esta función aumenta automáticamente la temperatura ingresada a 45 °F (25 °C) para un desempeño óptimo cuando se usa Freír con aire.

Es posible programar los modos de Air Fry (Freír con aire) para cocinar a cualquier temperatura entre 300 °F (150 °C) y 500 °F (260 °C). La temperatura predeterminada es 400 °F (205 °C).

La función Freír con aire está especialmente diseñada para freír sin aceite.

Configuración del modo Air fry (Freír con aire)

1 Seleccione **Freír con aire** en la pantalla del modo de cocción.

2 Configure la temperatura del horno. Deslícese por los números en la pantalla, o presione el ícono del teclado numérico para ingresar los números directamente.

Icono de botón numérico	1 2 3 4

3 Si lo desea, configure el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retrasado con el mismo método. Presione la tecla de flecha en el lado derecho de la pantalla para ver la configuración del tiempo de inicio retrasado.

4 Presione **INICIO**.

5 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si se configuró un tiempo de inicio retrasado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.

Cómo cambiar la Configuración de cocción

1 Pulse **EDITAR** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.

2 Ajuste la configuración con el teclado numérico o la función de deslizamiento.

3 Presione **INICIO**.

Para detener la cocción

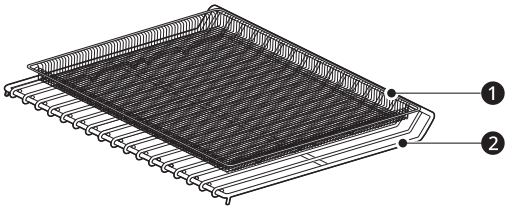
Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

NOTA

- Cuando se usa el modo Freír con aire, no se requiere precalentamiento.
- Si cocina varias tandas de comidas, las últimas tandas pueden tardar menos en cocinarse.
- Los batidos y recubrimientos húmedos no se doran ni se endurecen cuando se usa el modo Freír con aire.

Consejos para Air Fry (Freír con aire)

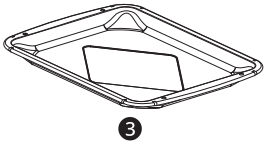
- Para obtener mejores resultados, utilice el estante para Air Fry.
  - La sección de la malla de la bandeja para freír con aire se puede limpiar en lavavajillas.



❶ Bandeja para freír con aire

❷ Estante resistente

- Si no tiene la bandeja para freír con aire, coloque los alimentos sobre un estante dentro de una asadera forrada con papel de aluminio.



❸ Asadera

es-us_main.book.book Page 28 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

- Para obtener mejores resultados, cocine los alimentos en un solo estante colocado en las posiciones sugeridas en la tabla en este manual.
- Distribuya los alimentos de manera uniforme en una sola capa.
- Use la bandeja para freír con aire opcional disponible de LG o una bandeja para hornear oscura sin lados o con lados bajos que no cubra todo el estante. Esto permite una mejor circulación del aire.
- Si lo desea, rocíe con aerosol para sartenes la bandeja para hornear o la bandeja para freír con aire. Use un aceite que se pueda calentar a una temperatura elevada antes de provocar humo; como por ejemplo, aceite de aguacate, semillas de uva, maní o girasol.
- Coloque una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio en un estante en la posición 1 para atrapar el aceite que caiga de los alimentos. Para alimentos con alto contenido de grasa, como las alitas de pollo, agregue algunas hojas de papel de horno para absorber la grasa.
- Controle los alimentos con frecuencia y agítelos o gírelos para obtener resultados más crujientes.
- Con el modo Freír con aire, los alimentos congelados preparados pueden cocinarse más rápido de lo que se indica en el paquete. Reduzca el tiempo de cocción en aproximadamente un 20 %, verifique los alimentos con anticipación y ajuste el tiempo de cocción según sea necesario.
- Use un termómetro para alimentos si desea asegurarse de que hayan alcanzado una temperatura adecuada para el consumo. Comer carnes mal cocidas puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Para obtener resultados más crujientes, reboce las alitas de pollo frescas o los filetes en harina sazonada. Use 1/3 taza de harina cada 2 libras de pollo.

Recomendaciones para freír alimentos con alto contenido de grasa

Los alimentos con alto contenido de grasa se ahumarán cuando se use el modo Freír con aire.

Para obtener mejores resultados, siga estas recomendaciones al freír alimentos con alto contenido de grasa, como alitas de pollo, tocino, salchichas, salchichas, muslos de pavo, chuletas de cordero, costillas, lomo de cerdo, pechugas de pato o algunas proteínas de origen vegetal.

⚠ PRECAUCIÓN

- Nunca cubra ranuras, orificios o pasajes en la base del horno ni cubra todos los estantes con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, bloqueará el flujo de aire a través del horno y puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono. El papel de aluminio también puede atrapar el calor y provocar riesgo de incendio o un rendimiento deficiente del horno.

- Encienda la campana extractora en una configuración de ventilador alta antes de iniciar el modo Freír con aire, y déjela encendida durante 15 minutos después de que haya terminado.
- En lo posible, abra una ventana o una puerta para asegurarse de que la cocina esté bien ventilada.
- Limpie los filtros de grasa de la campana extractora con regularidad.
- Mantenga el horno libre de grasa acumulada. Limpie el interior del horno antes y después de freír con aire (una vez que el horno se haya enfriado).
- Ejecute ciclos de limpieza del horno (**Limpieza Rápida** o **Auto Limpiado**) con regularidad, según la frecuencia y el tipo de alimentos que cocina con **Freír con aire**.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario para ayudar a mantener la temperatura del horno, evitar la pérdida de calor y ahorrar energía.
- Freír con aire piezas de pollo frescas, como alitas o muslos, sin piel, puede producir humo ya que la grasa se derrite a altas temperaturas. Si el humo es excesivo, use el modo de asado por convección en lugar del modo Freír con aire.

Guía para freír con aire recomendada

- Disponga los alimentos de manera uniforme en una sola capa.
- Coloque una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio en un estante en la posición ② para que caigan las gotas. Si fuera necesario, agregue papel de horno para absorber el aceite y reducir el humo.
- Dé vuelta los alimentos durante la cocción para evitar que se quemen.

es-us_main.book.book Page 29 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

† Los alimentos con mucha grasa pueden producir más humo si se los cocina con la función Air Fry (Freír con aire). Para reducir el humo, cocine con el modo de Rostizado por convección.

Puntos recomendados	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Posición del estante	Hora	Guía
PAPAS congeladas					
Papas fritas congeladas (Shoestring)	20	425	③	15-25	-
Papas fritas congeladas (Corte ondulado, 10 x 10 mm)	35	400	③	18-28	-
Batatas fritas congeladas	25	400	③	15-25	-
Tater Tots congeladas	50	425	③	18-28	-
Hash Browns congeladas	40	425	③	18-28	-
PAPAS frescas/caseras					
Papas fritas caseras (10 x 10 mm)	25	425	③	20-30	Corte las papas y sumérjalas durante 30 minutos en agua caliente del grifo. Escurra y seque. Pinte o rocíe ligeramente con 3 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta a gusto.
Gajos de papas caseras	60	425	③	30-40	
POLLO congelado					
Nuggets crocantes de pollo congeladas	30	400	③	15-25	-
Tiras de pollo congeladas	35	400	③	25-35	-
Alitas de pollo congeladas	50	400	③	25-35	-
POLLO fresco con piel					
Alitas de pollo frescas†	40	450	③	25-35	Pinte o rocíe ligeramente con 1 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta a gusto.
Patitas de pollo frescas†	70	450	③	30-40	
Muslos	40	450	③	25-35	
Pechugas	40	450	③	25-35	
OTRAS					
Aros de cebolla empanados congelados	20	400	③	15-25	-
Rollos primavera congelados (0,7 onzas c/u)	45	400	③	15-25	-
Salchichas (2,5 onzas c/u, 0,8" de diámetro)	90	400	③	15-25	-

es-us_main.book.book Page 30 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Puntos recomendados	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Posición del estante	Hora	Guía
Camarones con coco congelados	25	400	③	15-25	Pinte o rocíe con aceite la superficie del alimento.
Ostiones frescos en su media concha (35,3 onzas)	35	400	③	15-25	Derrita 4 cucharadas de manteca y pinte los ostiones. Mezcle 1/2 taza de pan rallado, 1 cucharada de ajo picado, 1/4 de tasa de queso parmesano rallado y condimente a gusto. Esparza la mezcla sobre los ostiones.
Camarones frescos	50	400	③	15-25	-
Vegetales mixtos	35	425	③	13-23	Pinte o rocíe ligeramente con 4 cucharadas de aceite de oliva. Agregue sal y pimienta a gusto.

Modo Rostizado(+) RapidHeat

La función Rostizado RapidHeat está diseñada para asar aves rápidamente. La combinación del calor intenso de las resistencias superior e inferior y el aire caliente de la resistencia trasera da como resultado alimentos más crujientes y tiempos de cocción más cortos. El Rostizado RapidHeat es especialmente óptimo para aves de tamaño medio (alrededor de 3.3 lb.)

La función Rostizado+ RapidHeat utiliza vapor para asar aves con más dorado que la función Rostizado RapidHeat normal.

NOTA

- El tiempo de cocción recomendado es de 55~65 minutos para un pollo entero de 3.3 lb de peso.
- Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo con el peso de las aves.
- Coloque el estante del horno en la posición ②.
- Rostizado(+) RapidHeat está diseñado para reducir el tiempo de cocción. No es necesario precalentar.
- Esta función está optimizada para aves, por lo que no se puede ajustar la temperatura de cocción.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Rostizado(+) RapidHeat.
- Si aparece el recordatorio de eliminación de sarro, pulse **ACEPTAR** para ejecutar la función Descaling (Eliminar sarro).
- Es posible que, cuando aumente la temperatura del horno, no sea visible el vapor.
- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno durante la cocción al vapor o cuando esta haya finalizado, ya que el vapor caliente puede causar quemaduras.
- Luego de cualquier ciclo de cocción al vapor se ejecutará la función de secado. Es normal escuchar el funcionamiento de la bomba de vapor durante la función de secado.

Configuración de la función Rostizado(+) RapidHeat

NOTA

- Asegúrese de que el tanque del alimentador de vapor esté lleno de agua previo a iniciar el modo Rostizado+ RapidHeat.

1. Seleccione **Asado Rápido(+)** en la pantalla del modo de cocción.
2. Si lo desea, configure el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retrasado con el mismo método. Presione la tecla de flecha en el lado derecho de la pantalla para ver la configuración del tiempo de inicio retrasado.
3. Presione **INICIO**.

es-us_main.book.book Page 31 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

4 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si se configuró un tiempo de inicio retrasado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.

Cómo cambiar la Configuración de cocción

1 Pulse **EDITAR** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.

2 Ajuste la configuración con el teclado numérico o la función de deslizamiento.

3 Presione **INICIO**.

Para detener la cocción

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

Modo Broil (Asar)

Configuración del horno para asar

La función de asar utiliza un calor intenso y radiante para cocinar los alimentos. Durante el asado completo se calientan los elementos asadores interiores y externos. Durante el asado central solo se calienta el elemento asador interno. El ciclo de los elementos se enciende y apaga a intervalos para mantener la temperatura del horno. La sonda para carne no se puede utilizar con este modo.

Mantenga la puerta del horno cerrada durante el asado. Deje que el horno se precaliente durante aproximadamente 5 minutos antes de cocinar los alimentos.

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice una rejilla sin una asadera. El aceite puede provocar un incendio causado por grasa.
- No cubra la rejilla ni la asadera con papel de aluminio. Si lo hace, se prenderá fuego.
- Siempre use una asadera con rejilla para drenar el exceso de grasa. Esto ayuda a reducir las salpicaduras, el humo y las llamaradas ocasionales.
- Si se produce un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor.
- NO arroje agua ni harina sobre el fuego. La harina podría ser explosiva y el agua podría hacer que un incendio causado por grasa se propague y cause lesiones personales.
- Cuando use su asador, la temperatura dentro del horno será extremadamente elevada. Tenga cuidado de evitar posibles quemaduras por los siguientes motivos:
  - Mantenga la puerta cerrada al asar
  - Siempre use guantes de cocina al insertar o quitar alimentos

NOTA

- Este electrodoméstico está diseñado para asar a puerta cerrada. Cierre la puerta para ajustar la función Asar. Si la puerta está abierta, la función Asar no se puede ajustar y en la pantalla aparece **PUERTA ABIERTA**. Cierre la puerta y reajuste la función Asar.

1 Coloque la comida sobre la rejilla de la asadera.

2 Seleccione **Broil** en la pantalla del modo de cocción.

3 Desplácese para establecer la temperatura que desee: **Bajo**, **Medio**, o **Alto**.

4 Si lo desea, configure el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retrasado con el mismo método. Presione la tecla de flecha en el lado derecho de la pantalla para ver la configuración del tiempo de inicio retrasado.

5 Presione **INICIO**. El horno comienza a precalentar.

6 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si se configuró un tiempo de inicio retrasado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.

7 Una vez que el precalentamiento haya finalizado, suena una alarma.

es-us_main.book.book Page 32 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

NOTA

- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 3 horas.
- Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 1 segundo después de cerrar la puerta.
- Presione **DETENER** en la pantalla para cancelar la función de Asar en cualquier momento.

Cómo cambiar la configuración de asado

1 Pulse **EDITAR** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.

2 Ajuste la configuración.

3 Presione **INICIO**.

Cómo detener el asado

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

Consejos para reducir el humo

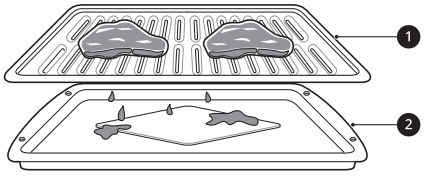
Debido al intenso calor asociado con el asado, es normal experimentar humo durante el proceso de cocción. Este humo es un producto secundario natural del proceso de dorado y no debe preocuparlo. Si hay más humo del esperado, siga estos consejos para reducir la cantidad de humo en su horno.

- Utilice siempre una asadera. No use sartenes o bandejas para hornear normales por razones de seguridad.
- La asadera debe estar siempre limpia y a temperatura ambiente al comienzo de la cocción.
- SIEMPRE encienda el sistema de ventilación de la placa de cocción o la campana de ventilación durante el asado.
- Mantenga el interior del horno lo más limpio posible. Los restos de comidas anteriores pueden quemarse o incendiarse.
- Evite los adobos grasos y los glaseados azucarados. Ambos aumentarán la cantidad de humo presente. Si desea utilizar un glaseado, aplíquelo al final de la cocción.
- Si experimenta demasiado humo con algún alimento, considere lo siguiente:
  - Bajar el asador a la configuración **Bajo**.
  - Bajar la posición del estante para cocinar los alimentos más lejos del asador.
  - Utilice la configuración Asar **Alto** para lograr el nivel de dorado que desee y luego cambie a la configuración Asar **Bajo** o cambie a la función de Horneado.
- Como regla general, los cortes de carne y pescado más grasos producirán más humo que los más magros.
- Siga la sección **Guía de recomendaciones para asar** siempre que sea posible.

Guía de recomendaciones para asar

El tamaño, el peso, el espesor, la temperatura inicial y su preferencia de cocción afectarán el tiempo de asado.

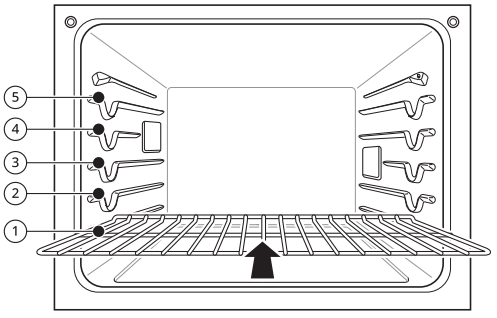
Esta guía se basa en carnes a temperatura de refrigerador. Para obtener mejores resultados al asar, use una bandeja especial para asar.



❶ Rejilla

❷ Asadera

es-us_main.book.book Page 33 Friday, July 11, 2025 3:10 PM



Comida	Cantidad y/o espesor		Posición del estante	Tiempo en el primer lado (min)	Tiempo en el segundo lado (min)	Comentarios
Carne vacuna molida	1 lb (9 hamburguesas) de 1/2 a 3/4" de espesor		⑤	4-6	3-4	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 9 hamburguesas.
Bistecs de carne vacuna	1" de espesor 1 a $1^1/_2$ lb	Poco cocidos	④	6	2-3	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar una sartén. Corte la grasa.
		Término medio	④	7	2-3	
		Bien cocidos	④	8	3-4	
	$1^1/_2$" de espesor 2 a 2 $^1/_2$ lb	Poco cocidos	④	10	4-6	
		Término medio	④	12	6-8	
		Bien cocidos	④	14	8-10	
Pollo	1 entero, 2 a $2^1/_2$ lb, cortado a lo largo		③	20	6-8	Ase primero con el lado de la piel hacia abajo.
	2 pechugas		③	20	6-10	
Colas de langostas	2-4 de 10 a 12 oz cada una		③	12-14	No las gire.	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y en la mitad de la cocción.
Filetes de pescado	$^1/_4$ a $^1/_2$" de espesor		④ o ⑤	5-6	3-4	Mueva y gire con mucho cuidado. Pincele con mantequilla con limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.

es-us_main.book.book Page 34 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Comida	Cantidad y/o espesor		Posición del estante	Tiempo en el primer lado (min)	Tiempo en el segundo lado (min)	Comentarios
Fetas de jamón (precocidas)	$^1/_2$" de espesor		④	5	3-5	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un espesor de 1 1/2" o para jamón ahumado casero.
Chuletas de cerdo Bien cocidos	2 ($^1/_2$" de espesor)		④ o ⑤	7	6-8	Corte la grasa.
	2 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb.		④ o ⑤	9-10	7-9	
Chuletas de cordero	2 (1" de espesor) de alrededor de 10 a 12 oz	Término medio	④	6	4-6	Corte la grasa.
		Bien cocidos	④	8	7-9	
	2 (1 $^1/_2$" de espesor) de alrededor de 1 lb	Término medio	④	11	9	
		Bien cocidos	④	13	9-11	
Filetes de salmón	2 (1" de espesor)		④ o ⑤	8	3-4	Engrase la bandeja. Pincele los filetes con mantequilla derretida.
	4 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb		④ o ⑤	9	4-6	

- Esta guía es meramente de referencia. Ajuste el tiempo de cocción según su preferencia.

NOTA

- El Departamento de Agricultura de los Estados Unido (United States Department of Agriculture, USDA) advierte que el consumo de pescado, carne o aves crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- El USDA ha indicado que las siguientes constituyen temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:
  - Carne molida de vaca: 160 °F (71,1 °C)
  - Aves: 165 °F (73,9 °C)
  - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F (62,8 °C)
  - Pescado/mariscos: 145 °F (62,8 °C)

Consejos para asar

Carne de res

- Los filetes y chuletas siempre deben dejarse reposar durante cinco minutos antes de cortarlos y comerlos. Esto permite que el calor se distribuya uniformemente a través de la comida y crea un resultado más tierno y jugoso.
- Los trozos de carne que tengan más de dos pulgadas de espesor deben sacarse del refrigerador 30 minutos antes de cocinarlos. Esto permitirá cocinar de manera más rápida y uniforme, y producirá

es-us_main.book.book Page 35 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

menos humo al asar. Los tiempos de cocción probablemente serán más cortos que los tiempos indicados en la Tabla para asar.

- En el caso de los bistecs con hueso o las chuletas deshuesadas (que se les quitó toda la carne alrededor del hueso), envuelva las secciones expuestas del hueso en papel de aluminio para reducir el quemado.

Mariscos

- Al asar pescado con piel, utilice siempre la configuración de Asar en Lo y ase siempre por último el lado de la piel.
- Es mejor consumir los mariscos inmediatamente después de cocinarlos. Dejar reposar los mariscos después de cocinarlos puede hacer que los alimentos se sequen.
- Es una buena idea frotar una capa fina de aceite en la superficie de la asadera antes de cocinar para evitar que se pegue, especialmente con pescados y mariscos. También puede usar una capa ligera de aerosol antiadherente para sartenes.

Vegetales

Mezcle las verduras ligeramente en aceite antes de cocinarlas para mejorar el dorado.

Modo Warm (Calentar)

Esta función mantiene la temperatura del horno a 200 °F (93 °C) o menos. Mantiene los alimentos cocidos a la temperatura justa para servir hasta 3 horas después de finalizado el ciclo de cocción.

Configuración del modo Warm (Calentar)

1. Seleccione **Warm** en la pantalla del modo de cocción.
2. En la pantalla, deslícese por las opciones para configurar la temperatura deseada: Baja, Media o Alta. Si lo desea, configure un tiempo de ejecución.
   - Alta: 200 °F (93 °C)
   - Término medio: 170 °F (77 °C)
   - Baja: 140 °F (60 °C)
3. Si lo desea, configure el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retrasado con el mismo método. Presione la tecla de flecha en el lado derecho de la pantalla para ver la configuración del tiempo de inicio retrasado.
4. Presione **INICIO**.
5. Si se configura el tiempo de cocción, aparece el tiempo restante en la pantalla.

Cómo cambiar la configuración de la función Warm (Calentar)

1. Pulse **EDITAR** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.
2. Ajuste la configuración como lo desee.
3. Presione **INICIO**.

Para detener el modo Calentar

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

NOTA

- La función Calentar está diseñada para mantener calientes los alimentos. No la use para bajar la temperatura de los alimentos.

Modo Proof (Leudar)

Esta función mantiene el horno caliente para leudar los productos con levadura antes de hornear.

Configuración del modo Leudar

1. Seleccione **Proof** en la pantalla del modo de cocción.

es-us_main.book.book Page 36 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

2 En la pantalla, deslícese por los números para configurar un tiempo de leudado o toque el ícono de botón numérico para ingresar los números directamente.

Icono de botón numérico	

3 Presione **INICIO** (Inicio). El tiempo de leudado restante aparece en la pantalla.

NOTA

- Si no se configura un tiempo de leudado, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas.

Para detener el modo Leudar

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

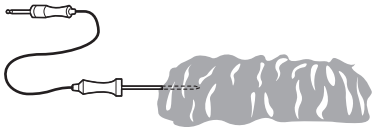
NOTA

- Para evitar que baje la temperatura del horno y que se prolongue el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno si no es necesario. Revise los alimentos panificados con tiempo para evitar un leudado excesivo.
- No use el modo de leudado para calentar comida ni para mantener calientes los alimentos. La temperatura del horno para el leudado no es lo suficientemente alta para mantener alimentos a temperaturas seguras. Use la función Warm (Calentar) para mantener calientes los alimentos. La función de leudado no funciona si la temperatura es superior a 125 °F. La pantalla mostrará el mensaje "**El horno está demasiado caliente. Inténtelo de nuevo cuando se haya enfriado.**".
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Leudar.
- La función de leudado proporciona automáticamente la temperatura óptima para el proceso de leudado y, por lo tanto, no tiene una función de ajuste de temperatura.
- Para obtener mejores resultados, cubra la masa con un paño o un film plástico (es posible que el plástico deba quedar sujetado debajo del recipiente para que el ventilador del horno no lo sople).

Modo Probe (Sonda)

La sonda mide con precisión la temperatura interna de la carne, las aves y los estofados. Desenchufe y extraiga siempre la sonda del horno antes de retirar la comida. Antes de usar, inserte la sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne, en el muslo interno o en la pechuga de las aves, alejada de la grasa o los huesos. Coloque la comida en el horno y enchufe la sonda para carne al conector hembra. Mantenga la sonda lo más alejada de las fuentes de calor que sea posible.

- La sonda no puede utilizarse en los modos **Broil**, **Cocción al vacío**, **Mantenimiento con Vapor**, **Asado Rápido(+)**, **Auto Limpiado**, **Limpieza Rápida**, **Warm** o **Proof**.
- Para cortes de carne delgados, inserte la sonda en el lado más grueso de la carne.



Cómo utilizar la función Meat Probe (Sonda para carne)

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice siempre un guante para horno al retirar la sonda de temperatura. NO toque el elemento asador. Si no respeta esta advertencia, se pueden producir lesiones personales graves.
- Para evitar daños en la sonda para carne, no use pinzas para tirar de la sonda al retirarla.
- No guarde la sonda para carne dentro del horno.

1 Inserte la sonda en el alimento.

2 Conecte la sonda al conector hembra del horno. Aparecerá en la pantalla la leyenda “Probe is connected” (La sonda está conectada) y aparece el ícono de la sonda en la parte superior de la pantalla.

Ícono de sonda	

3 Presione un modo de cocción apropiado en la pantalla del modo de cocción.

es-us_main.book.book Page 37 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

4 Configure la temperatura del horno. Deslícese por los números en la pantalla, o presione el ícono del teclado numérico para ingresar los números directamente.

- La temperatura predefinida para la sonda es de 150 °F (65 °C), pero puede modificarse a cualquier temperatura entre 80 °F (27 °C) y 210 °F (100 °C).

Icono de botón numérico	1 2 3 4

5 Si lo desea, configure el tiempo de inicio retrasado con el mismo método. Presione la tecla de flecha en el lado derecho de la pantalla para ver la configuración adicional.

6 Presione **INICIO**. Si se ha configurado un tiempo de inicio retrasado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.

7 Cuando se alcanza la temperatura configurada para la sonda, el horno se apaga de forma automática.

NOTA

- Calcular el tiempo de cocción total por peso ya no es necesario cuando se utiliza esta función. Consulte el Cuadro de temperatura de sonda recomendada para configurar la temperatura de la sonda.

Cambio de la temperatura de la sonda durante la cocción

1 Pulse **EDITAR** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.

2 Ajuste la configuración como lo desee.

3 Presione **INICIO**.

Para detener la cocción

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

NOTA

- Presione **DETENER** en la pantalla en cualquier momento para cancelar una operación de cocción.
- Para evitar que se dañe la sonda, asegúrese de que la comida esté totalmente descongelada antes de insertarla.
- Mientras el modo de sonda está en funcionamiento, la función **Limpieza Rápida** no responde.

Guía para sonda recomendada

Cuadro de ubicaciones recomendadas de la sonda

Categoría	Ejemplos de alimento	Ubicación de la sonda
Carne picada y mezclas de carnes	Pastel de carne americano	Insértela en la parte más gruesa
	Albóndigas	
Ternera, cordero, carne vacuna fresca	Bistecs, asados, chuletas	Insértela en la parte más gruesa, lejos de huesos, grasa y cartílagos.
Aves	Pollo o pavo enteros	Insértela en la parte más gruesa de la pierna, evitando el hueso
	Asados o pechugas de aves	
	Pato, ganso, faisán	
	Relleno (solo o en el ave)	Insértela en la parte más gruesa del plato

es-us_main.book.book Page 38 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Categoría	Ejemplos de alimento	Ubicación de la sonda
Cerdo y jamón	Cerdo jugoso	Insértela en la parte más gruesa, lejos de huesos, grasa y cartílagos.
	Jamón jugoso (crudo)	
	Jamón precocido (recalentar y servir)	
Restos de comida y estofados	Restos de comida	Insértela en la parte más gruesa del plato
	Guisados	
Mariscos	Pescado entero	Insértela en la parte más gruesa del pescado.
	Filete de pescado (corte lateral)	
	Rodajas o porciones	

Cuadro de temperatura de sonda recomendada

Categoría	Ejemplos de alimento	Temperatura interna objetivo	Cocción deseada
Carne picada y mezclas de carnes	Pastel de carne americano	160 °F (71 °C)	
	Albóndigas	165 °F (74 °C)	
Ternera, cordero, carne vacuna fresca	Asados	145 °F (63 °C)	Poco cocida: 120 °F (49 °C). Medio cocido: 125 °F (52 °C) Término medio: 130 °F (54 °C) Término medio, bien cocido: 135 °F (57 °C) Bien cocido: 140 °F (60 °C)
Aves	Pollo o pavo enteros	165 °F (74 °C)	
	Asados o pechugas de aves		
	Pato, ganso, faisán		
	Relleno (solo o en el ave)		
Cerdo y jamón	Cerdo jugoso	145 °F (63 °C)	Bien cocido: 170 °F (77 °C)
	Jamón jugoso (crudo)		Bien cocido: 160 °F (71 °C)
	Jamón precocido (recalentar y servir)	140 °F (60 °C)	
Restos de comida y estofados	Restos de comida	165 °F (74 °C)	
	Guisados		
Mariscos	Pescado entero	145 °F (63 °C)	
	Filete de pescado (corte lateral)		
	Rodajas o porciones		

Función Steam (Vapor)

La cocción al vapor utiliza el calor húmedo del vapor para cocinar los alimentos. Se trata de un método de cocción ideal para alimentos delicados, como mariscos, que pueden perder nutrientes cuando se hierven.

El horno ofrece 2 métodos de cocción al vapor: **Vapor Combinado** y **Cocción al vacío**.

es-us_main.book.book Page 39 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

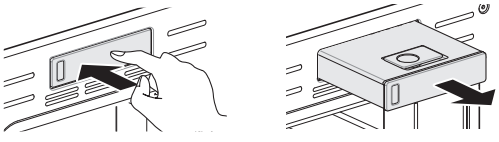
PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno durante la cocción al vapor o cuando esta haya finalizado, ya que el vapor caliente puede causar quemaduras.
- Después de cualquier ciclo de cocción al vapor se ejecutará automáticamente la función de secado. Es normal escuchar el funcionamiento de la bomba de vapor durante la función de secado.

Cómo usar el tanque del alimentador de vapor

El tanque del alimentador de vapor se ubica sobre la cavidad del horno.

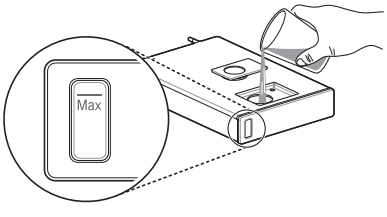
1 Empuje suavemente el frente del tanque del alimentador de vapor para deslizarlo hacia afuera.



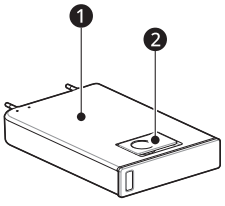
2 Extraiga el tanque y colóquelo sobre una superficie plana.

3 Retire la cubierta del tanque o abra la tapa de llenado en la parte frontal de la cubierta del tanque.

4 Llene el tanque hasta la línea de llenado máximo ubicada en su parte delantera. De ser posible, utilice agua filtrada y destilada. El agua dura puede causar obstrucciones en el generador de vapor más con más rapidez debido a la acumulación de sarro.



5 Ensamble la cubierta o cierre bien la tapa de llenado.



❶ Cubierta del tanque

❷ Tapa de llenado

PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que la cubierta del tanque del alimentador de vapor y la tapa de llenado estén cerradas antes de colocar el tanque en el horno.
- Use solamente agua potable.
- No llene el tanque del alimentador de vapor con ningún líquido o mezcla que no sea agua.
- No llene el tanque del alimentador de vapor con agua caliente.
- Llene el tanque del alimentador de vapor hasta la línea indicada en el frente.
- No incline el tanque del alimentador de vapor mientras está lleno.
- Descarte cualquier agua sobrante y limpie el tanque del alimentador de vapor después de cocinar.
- Utilice el tanque del alimentador de vapor solo para su uso previsto que es el de proporcionar agua para la cocción al vapor.
- Controle el nivel del agua en el tanque y rellene cuando sea necesario para la cocción al vapor. Utilice guantes para horno para evitar quemaduras al manipular el tanque caliente.

6 Inserte cuidadosamente el tanque en la ranura del alimentador de vapor, asegurándose de mantenerlo nivelado mientras lo transporta. Si no se mantiene nivelado, drenará agua de los tubos en la parte trasera.

7 Deslice el tanque en la abertura hasta que se ubique correctamente en su lugar.

Sous vide (Cocción al vacío)

La función Sous vide (Cocción al vacío) utiliza vapor para cocinar alimentos de modo "lento y suave". Utilícela para cocinar carne, pescado, mariscos,

es-us_main.book.book Page 40 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

aves o verduras. Los alimentos deben estar envasados al vacío en bolsas.

No es necesario precalentar el horno cuando se utiliza la función de cocción al vacío.

Consulte la guía de cocción para conocer las configuraciones de cocción al vacío recomendadas.

Beneficios de la cocción al vacío

Las bajas temperaturas y los tiempos de cocción prolongados utilizados en la cocción al vacío ofrecen muchos beneficios.

- **Más saludable**

  En comparación con otros métodos de cocción, la cocción al vacío retiene la mayoría de los nutrientes en los alimentos.
- **Seguro y conveniente**

  Los tiempos de cocción prolongados utilizados en la cocción al vacío permiten que los alimentos se pasteuricen. Debido a que los alimentos están envasados al vacío antes de la cocción, las bolsas sin abrir se pueden enfriar rápidamente para guardarlas con facilidad después de la cocción.
- **Resultados crujientes y húmedos**

  El control fino de la temperatura de la cocción al vacío es una excelente forma de lograr una textura perfecta cuando se cocinan carnes y aves. Las temperaturas bajas utilizadas retienen más la humedad en los alimentos que los métodos de cocción convencionales. Después de la cocción, un dorado final en una sartén añade un acabado crujiente perfecto.

Configuración del modo de cocción al vacío (Sous Vide)

1. Llene el tanque con agua hasta el nivel máximo indicado en su parte delantera.
2. Coloque el estante resistente en la posición ③ y coloque la bolsa sellada con los alimentos sobre ella.
3. Seleccione **Cocina al Vapor** en la pantalla del modo de cocción.
4. Presione **Cocción al vacío** (Cocción al vacío por flujo de aire) en la pantalla.
5. Seleccione la temperatura deseada.
6. Si lo desea, puede desplazarse para ajustar el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retrasado. Presione la tecla de flecha en el lado derecho de la pantalla para ver la configuración de la hora de inicio retrasado.
7. Presione **INICIO**.
8. Una vez finalizada la cocción deje que el horno se enfríe por completo. Luego limpie cualquier resto de agua que haya quedado en el interior del horno.

Cómo cambiar la configuración de cocción al vacío

1. Presione **EDITAR** (Editar) en la pantalla para que aparezca la pantalla de configuración de cocción.
2. Ajuste la configuración como lo desee.
3. Presione **INICIO**.

Para detener el modo Cocción al vacío

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

NOTA

- Es posible que a medida que aumente la temperatura del horno no sea visible el vapor.

Guía de cocción al vacío (Sous Vide)

El tamaño, el peso, el espesor, la temperatura de inicio y sus preferencias personales afectarán los tiempos de funcionamiento. Esta guía es solo una referencia. Ajuste el tiempo de cocción según su preferencia.

es-us_main.book.book Page 41 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Comida	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Hora		
			Min.	Objetivo	Máx.
Bistec de carne de vaca (Medio cocido)	1" de espesor 14,1-17,6 onzas	135	-	2.5 horas	3 horas
Pechugas de pollo	4,2-5,3 onzas	149	-	2.5 horas	3 horas
Salmón	1" de espesor 7 onzas	140	-	2 horas	2.5 horas
Espárragos	2,8 onzas (6 c/u) 5,6 onzas (12 c/u)	185	20 min.	30 min.	45 min.

- Cocine durante 30 min. o 1 hora más si utiliza carnes de un espesor superior a 1".
- Si utiliza cortes de carne más grandes, trócelos para que coincidan con el peso recomendado. Tenga cuidado de no colocar los trozos de carne demasiado juntos.

Vapor combo

El modo Vapor combo calienta los alimentos gradualmente, usando tanto los quemadores del horno como el calor húmedo del vapor. El horno se puede programar para cocinar a cualquier temperatura entre 210 °F (100 °C) y 550 °F (285 °C). Las opciones de temperatura predeterminadas comienzan a los 350 °F (175 °C).

Configuración de Vapor combo

1. Seleccione **Cocina al Vapor** en la pantalla del modo de cocción.
2. Presione **Vapor Combinado** (Cocción al vacío por flujo de aire) en la pantalla.
3. Seleccione la temperatura deseada y el nivel de vapor: **Bajo**, **Medio**, o **Alto**.
4. Si lo desea, puede desplazarse para ajustar el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retrasado. Presione la tecla de flecha en el lado derecho de la pantalla para ver la configuración de la hora de inicio retrasado.
5. Presione **INICIO**.
6. Una vez finalizada la cocción deje que el horno se enfríe por completo. Luego limpie cualquier resto de agua que haya quedado en el interior del horno.

NOTA

- Al iniciarse la cocción **Vapor Combinado**, aparece un indicador en la pantalla que muestra el estado de la función de vapor.
- Asegúrese de que el tanque del alimentador de vapor esté lleno de agua antes de iniciar el modo **Vapor Combinado**. Si el tanque se queda sin agua durante la cocción se emitirá una alarma y aparecerá una ventana emergente en la pantalla. El horno sigue cocinando sin vapor.
- Recuerde desagotar el tanque del alimentador de vapor después del uso.
- Es posible que, cuando aumente la temperatura del horno, no sea visible el vapor.
- Es normal escuchar un sonido de agua hirviendo desde el generador de vapor mientras se ejecutan las funciones de vapor.

Cómo cambiar la configuración de cocción al vapor

1. Pulse **EDITAR** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.
2. Ajuste la configuración como lo desee.
3. Presione **INICIO**.

es-us_main.book.book Page 42 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Para detener la cocción a vapor

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

Modo Auto Cook (Cocción automática)

La función Auto Cook (Cocción automática) ofrece orientación para cocinar alimentos o platos que pueden ser inusuales. Contiene programas preconfigurados para cocinar diversos alimentos populares con recomendaciones sobre precalentamiento, accesorios y posición de los estantes para lograr resultados óptimos.

Configuración del modo Auto Cook (Cocción automática)

1. Seleccione **Cocción Automática** en la pantalla del modo de cocción.
2. Presione una categoría para filtrar las opciones.
3. Deslícese o presione las letras para encontrar y seleccionar un elemento.
4. Siga las recomendaciones en la pantalla en relación con los accesorios y la posición del estante.
5. Presione **INICIO**.

es-us_main.book.book Page 43 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Guía de Auto Cook (Cocción automática)

- Primero precaliente el horno para la mayoría de los elementos.
- Precaliente durante 5 minutos durante el asado.
- Si va a usar la sonda, insértela en el alimento y haga funcionar la sonda antes de precalentar.

NOTA

- Si cocina cortes de carne finos, inserte la sonda en la parte más gruesa de la carne. Si la sonda no se inserta de manera correcta, el horno podría apagarse antes de lo debido. Consulte la sección Probe (Sonda) para ver instrucciones.

Vacuno				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Solomillo de ternera	2~4 lb. / Rostizar en la asadera	Refrigerado / 2	Sonda de cocción	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, polvo de ajo al gusto **Instrucciones** Prepare el solomillo de ternera, recortado. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal, ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque el solomillo en la rejilla de la asadera.
Estofado de ternera	2~4 lb. / Rostizar en la asadera	Refrigerado / 2	Sonda de cocción	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, polvo de ajo al gusto **Instrucciones** Prepare el lomo de ternera, recortado. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal, ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque el lomo en la rejilla de la asadera.
Costilla	8~12 lb. / Bandeja para asar	Refrigerado / 2	Sonda de cocción	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, polvo de ajo al gusto **Instrucciones** Prepare el chuletón. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal, ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque el chuletón en la bandeja para asar.
Filete - Entrecot	1~3 lb. / Rostizar en la asadera	Refrigerado / 3	Voltee los alimentos cuando pite el horno.	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida al gusto **Instrucciones** Prepare filetes de entrecot de unas 9~12 onzas cada uno, de un grosor aproximado de 1~1.5 pulg. Pincélelos o rocíelos ligeramente con aceite. Añada sal y pimienta al gusto. Coloque los filetes en la rejilla de la asadera. Cuando el horno emita un pitido, dé la vuelta a los filetes.

es-us_main.book.book Page 44 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Cerdo				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Costillas de cerdo	2~4 lb. / Rostizar en la asadera	Refrigerado / 2		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida al gusto **Instrucciones** Prepare las costillas de cerdo, recortadas. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal en polvo y pimienta al gusto. Coloque las costillas de cerdo en la rejilla de la asadera.
Chuletas de cerdo	2~6 UD. / Rostizar en la asadera	Refrigerado / 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida al gusto **Instrucciones** Prepare las chuletas de cerdo, de unas 6 oz. cada una, recortadas. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque las chuletas de cerdo en la rejilla de la asadera.
Lomo de cerdo	2~4 lb. / Rostizar en la asadera	Refrigerado / 2	Sonda de cocción	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida al gusto **Instrucciones** Prepare los lomos de cerdo, de unas 4 pulgadas de diámetro, recortados. Pincélelo o rocíelo ligeramente con 1 cda. de aceite. Agregue sal en polvo y pimienta al gusto. Coloque los lomos de cerdo en la rejilla de la asadera.
Solomillo de cerdo	2~4 lb. / Rostizar en la asadera	Refrigerado / 2	Sonda de cocción	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida al gusto **Instrucciones** Prepare los solomillos de cerdo, 2~3 pulgadas de diámetro, recortadas. Pincélelo o rocíelo ligeramente con 1 cda. de aceite. Agregue sal en polvo y pimienta al gusto. Coloque los solomillos de cerdo en la rejilla de la asadera.

Cordero				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Costillar de cordero	2~4 lb. / Rostizar en la asadera	Refrigerado / 2	Sonda de cocción	**Ingredientes** Aceite de canola, sal kosher, pimienta negra molida al gusto **Instrucciones** Prepare el costillar de cordero, recortado. Pincélelo o rocíelo ligeramente con 1 cda. de aceite. Agregue sal en polvo y pimienta al gusto. Coloque el costillar de cordero en la rejilla de la asadera.

es-us_main.book.book Page 45 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Cordero				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Pata cordero hueso	5~7 lb. / Bandeja para asar	Refrigerado / 2	Sonda de cocción	**Ingredientes** Aceite de canola, sal kosher, pimienta negra molida al gusto **Instrucciones** Prepare la pata de cordero, recortada. Pincélela o rocíela ligeramente con 1 cda. de aceite. Agregue sal en polvo y pimienta al gusto. Coloque la pata de cordero en la bandeja para asar.

Salchicha			
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Instrucciones**
Salchicha italiana	2~8 UD. / 1/2 Bandeja	Refrigerado / 3	Prepare las salchichas, de unas 3.5 oz. cada una. Rocíe una bandeja bordeada con spray para cocinar. Coloque las salchichas italianas en la bandeja mediana y separe las salchichas 1 1/2 pulg. unas de otras.
Hot dog	2~8 UD. / 1/2 Bandeja	Refrigerado / 3	Prepare los hot dogs, de unas 2 oz. cada uno. Rocíe una bandeja bordeada con spray para cocinar Coloque los hot dogs en la bandeja mediana y separe los hot dogs 1 1/2 pulg. unos de otros.

Pescado			
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Instrucciones**
Filete de pescado	2~4 UD. / Rostizar en la asadera	Refrigerado / 3	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** Prepare los filetes de pescado, de unos 7 oz. cada uno, y 1~1.5 pulg. de grosor. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque los filetes en la rejilla de la asadera.
Filete de bacalao	2~4 UD. / Rostizar en la asadera	Refrigerado / 3	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** Prepare los filetes de bacalao, de unos 7 oz. cada uno, y 1~1.5 pulg. de grosor. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque los filetes en la rejilla de la asadera.

es-us_main.book.book Page 46 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Pescado			
Menú	**Cantidad**	**Temp. alimento**	**Instrucciones**
	Utensilio de cocina	**Posición del estante**	
Filete de salmón	2~4 UD.	Refrigerado	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** Prepare los filetes de salmón, de unos 7 oz. cada uno, y 3/4 pulg. de grosor. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque los filetes en la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	3	
Gambas al horno	1~2 lb.	Refrigerado	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** Prepare el camarón, pélelo y devénelo (si es necesario). Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal en polvo y pimienta al gusto. Coloque el camarón en la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	3	
Filete de tilapia	2~4 UD.	Refrigerado	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** Prepare los filetes de tilapia, de unos 7 oz. cada uno, y 1~1.5 pulg. de grosor. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque los filetes en la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	3	
Colas de langosta	1~2 UD.	Refrigerado	**Ingredientes** Sal, pimienta al gusto, 1 cda. de mantequilla - fundida **Instrucciones** Prepare las colas de langosta, de unas 5 oz. cada una. Corte las colas de langosta dejándolas abiertas en dos mitades. Pincélelas con mantequilla derretida. Agregue sal al gusto. Coloque las colas de langosta en la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	3	
Filete de salmón	2~4 UD.	Refrigerado	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** Prepare las rodajas de salmón, de unos 7 oz. cada uno, y 1.5~2 pulg. de grosor. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque el salmón en la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	3	
Bistec de atún	2~4 UD.	Refrigerado	**Ingredientes** Sal, pimienta, aceite al gusto **Instrucciones** Prepare las rodajas de atún, de unos 7 oz. cada uno, y 1.5~2 pulg. de grosor. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque el atún en la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	3	

es-us_main.book.book Page 47 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Aves de corral				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Pollo mariposa	4~6 lb / pollo Rostizar en la asadera	Refrigerado 2	Sonda de cocción	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto **Instrucciones** Prepare el pollo, unos 4~6 lb. Ase el pollo retirando el espinazo. Agregue sal, pimienta y hierbas al gusto. Coloque el pollo con la piel mirando hacia arriba sobre la rejilla de la asadera.
Muslos de pollo	4~16 UD. Rostizar en la asadera	Refrigerado 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** Prepare los muslos de pollo, de unas 4 oz. cada uno. Pincélelos o rocíelos ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque los muslos de pollo en la rejilla de la asadera.
Alitas de pollo frescas	10~20 UD. Rostizar en la asadera	Refrigerado 3		**Ingredientes** Sal, pimienta, aceite al gusto **Instrucciones** Prepare las alitas de pollo frescas, de unas 3 oz. cada una. Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque las alitas de pollo frescas en la rejilla de la asadera.
Alitas de pollo congeladas	10~20 UD. Rostizar en la asadera	Refrigerado 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** Prepare las alitas de pollo congeladas, de unas 3 oz. cada una. Agregue sal y pimienta al gusto, si es necesario. Coloque las alitas de pollo congeladas en la rejilla de la asadera.
Pechugas de pollo	2~8 UD. Rostizar en la asadera	Refrigerado 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** Prepare las pechugas de pollo frescas, de unas 6 oz. cada una. Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque las pechugas de pollo en la rejilla de la asadera.
Pollo entero	5~7 lb / pollo Rostizar en la asadera	Refrigerado 2	Sonda de cocción	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto **Instrucciones** Prepare el pollo entero, de unas 5~ 7 lb. Are el pollo. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque el pollo entero en la rejilla de la asadera.

es-us_main.book.book Page 48 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Aves de corral				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Pechugas de pavo	1~4 UD. / Rostizar en la asadera	Refrigerado / 3	Sonda de cocción	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** Prepare las pechugas de pavo, de unas 3 lb. cada una. Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque las pechugas de pavo en la rejilla de la asadera.
Pavo entero	12~16 lb. / Rejilla en bandeja para asar	Refrigerado / 2	Sonda de cocción	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto **Instrucciones** Prepare el pavo entero, de unas 12~ 16 lb. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque el pavo entero en la bandeja para asar.
Pavo relleno	12~16 lb. / Rejilla en bandeja para asar	Refrigerado / 2	Sonda de cocción	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto **Instrucciones** Prepare el pavo, de unas 12~16 lb. Agregue el relleno a la cavidad del pavo. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque el pavo con el relleno en la bandeja para asar.
Pavo mariposa	7~12 lb. / Rejilla en bandeja para asar	Refrigerado / 2	Sonda de cocción	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto **Instrucciones** Prepare el pavo, unos 7~12 lb. Ase el pavo retirando el espinazo. Agregue sal, pimienta y hierbas al gusto. Coloque el pavo con la piel mirando hacia arriba en la bandeja para asar.

es-us_main.book.book Page 49 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Guisados y estofados				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Lasaña casera	1 cazuela (6 raciones)	Espacio	Cuando el horno pite, remueva la tapa para los alimentos.	**Ingredientes** 1 lb. de carne picada, cocida 32 oz de queso ricotta 2 tazas de queso mozzarella 1/2 taza de queso parmesano rallado 2 huevos 2 tarros de 24 onzas de salsa de tomate 1 caja de láminas de lasaña sin hervir **Instrucciones** 6 raciones 1) Mezcle el queso ricotta, 1 taza de queso mozzarella y 1/4 de taza de queso parmesano en un bol. Agregar los huevos y mezclar. 2) Unte el fondo de la fuente para el horno con 1 taza de salsa de tomate. 3) Coloque 4 láminas de lasaña, luego 1 taza de salsa de tomate y 1/2 de la mezcla de queso ricotta. Cubra con la mitad de la carne cocida. 4) Repita los pasos 2 y 3. 5) Cubra con otras 4 láminas de lasaña y la salsa de tomate restante. 6) Espolvoree con los quesos mozzarella y parmesano restantes. 7) Coloque la fuente para el horno en la rejilla para el reconocimiento de imagen. 8) Remueva la fuente para el horno mientras se precalienta y cúbrala con papel de aluminio. 9) Luego del precalentamiento, coloque la fuente para el horno cubierta sobre la rejilla. 10) Cuando el horno emita un pitido, remueva el papel de aluminio. 11) Continúe horneando hasta completar la cocción.
	Fuente para el horno de 13 x 9 pulgadas	2		

es-us_main.book.book Page 50 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Guisados y estofados				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Macarrones con queso casera	1 cazuela (6 raciones)	Espacio	Cuando el horno pite, remueva la tapa para los alimentos.	**Ingredientes** Cobertura de pan rallado 1 taza de pan rallado panko 2 cdas. de mantequilla sin sal, fundida Macarrones 1 libra de pasta de macarrones Salsa de queso 4 cdas. de mantequilla sin sal 1/3 taza de harina para todo uso 1 cdta. de mostaza molida 1 cdta. de pimentón molido 5 tazas mitad y mitad 4 oz de queso fundido 12 oz de queso cheddar blanco curado, rallado 4 oz de queso gouda ahumado, rallado 1 cdta. de salsa sriracha **Instrucciones** 6 raciones Cobertura de pan rallado En un bol, combine el pan rallado y la mantequilla fundida, reservar. Macarrones Cueza la pasta en una olla grande para hervir, con agua y sal hasta que esté al dente, siguiendo las recomendaciones del envase. Escurra y reserve.
	Fuente para el horno de 13 x 9 pulgadas	2		

es-us_main.book.book Page 51 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Guisados y estofados				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Macarrones con queso casera	1 cazuela (6 raciones)	Espacio	Cuando el horno pite, remueva la tapa para los alimentos.	Salsa de queso 1) En la misma olla en la que se ha cocido la pasta, funda las 4 cdas. de mantequilla a fuego medio. Agregar la harina y mezclar con la mantequilla. 2) Incorpore la mostaza molida y el pimentón a la mezcla de mantequilla y harina. Cocine esta mezcla durante 2 minutos, mezclando con frecuencia. 3) Agregar la mitad y mitad poco a poco para evitar grumos. 4) Llevar la mezcla de mantequilla y harina a fuego lento, mezclando de vez en cuando hasta el fondo de la olla. 5) Bajar el fuego y mezclar con frecuencia durante cinco minutos hasta que la salsa haya espesado. 6) Agregar el queso fundido y mezclar para fundirlo con la salsa. 7) Retirado del fuego, agregue los quesos cheddar y gouda, poco a poco, hasta que todos los quesos se hayan fundido en la salsa. 8) Agregue la salsa sriracha. 9) Agregue la pasta escurrida y mezcle para combinarla con la salsa de queso. 10) Ponga la mezcla de pasta y salsa de queso en una cazuela. 11) Cubra uniformemente con la mezcla de pan rallado. 12) Una vez precalentada, introduzca la fuente en el horno.
	Fuente para el horno de 13 x 9 pulgadas	2		

es-us_main.book.book Page 52 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Guisados y estofados				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Patatas gratinadas	1 cazuela (6~8 raciones)	Espacio	Cuando el horno pite, remueva la tapa para los alimentos.	**Ingredientes** 1 cda. de mantequilla sin sal, temperatura ambiente 1 diente de ajo, machacado 2 1/2 libras de papas Yukon Gold o 4-5 papas russet, lavadas 2 1/2 tazas de nata espesa 4 oz de queso gruyere o parmesano rallado sal kosher y pimienta negra molida al gusto **Instrucciones** 1) Untar generosamente la cazuela con mantequilla. 2) Frote el diente de ajo machacado por toda la cazuela untada con mantequilla. 3) Corte las papas en rodajas de 1/8 de pulgada de grosor con un cuchillo o una mandolina. 4) Prepare la dauphinoise colocando una porción de la nata espesa en el fondo de la cazuela. 5) A continuación, ponga algunas de las papas cortadas, el queso y salpimiente. 6) Agregue más nata espesa y repita la operación con las papas, el queso, la sal y la pimienta. 7) Continúe formando capas de papas hasta llenar la cazuela. 8) Coloque la fuente para el horno en la rejilla para el reconocimiento de imagen. 9) Saque la fuente mientras se precalienta el horno y cubra la capa superior de papas con papel pergamino. Presione el papel para que toque las papas. 10) Luego del precalentamiento, coloque la fuente para el horno cubierta directamente sobre la rejilla. 11) Cuando el horno emita un pitido, retire el papel pergamino.
	Fuente para el horno de 13 x 9 pulgadas	2		

es-us_main.book.book Page 53 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Pizza			
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Instrucciones**
Masa fina congelada	1 pizza (unas 18.5 oz)	Congelado	1) Retire la pizza del envase. 2) Coloque la pizza directamente en la rejilla para el reconocimiento de imagen. 3) Remueva la pizza mientras precalienta el horno. 4) Luego del precalentamiento, coloque la pizza directamente sobre la rejilla.
	Directamente sobre el estante	3	
Masa gruesa congelada	1 pizza (unas 29 oz)	Congelado	1) Retire la pizza del envase. 2) Coloque la pizza directamente en la rejilla para el reconocimiento de imagen. 3) Remueva la pizza mientras precalienta el horno. 4) Luego del precalentamiento, coloque la pizza directamente sobre la rejilla.
	Directamente sobre el estante	3	
Pizza casera	Pizza 14 pulgadas (6-8 raciones)	Espacio	**Ingredientes** Masa 8 oz de harina común 1/2 cda. de sal kosher 1/2 taza de agua tibia, aproximadamente 115 ℉ 1/8 cdta. de azúcar 1/2 cda. de levadura seca activa 1 cda. de aceite de oliva + más para untar Salsa casera 1 lata de 28 oz de tomates pelados enteros (preferiblemente San Marzano) 1 lata de 6 oz de pasta de tomate, 1 cda. de albahaca fresca, picada en trozos grandes 2 cdas. de aceite de oliva o mezcla de aceites de oliva, 1 cda. de sal kosher 1/2 cdta. de pimienta negra, 1 cda. de ajo granulado, 1 cda. de azúcar ※ Para simplificar, se puede utilizar salsa comprada en la tienda. Pizza 1/2 a 3/4 de taza de salsa, 8 oz de queso mozzarella rallado
	Asadera para pizza	3	

es-us_main.book.book Page 54 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Pizza			
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Instrucciones**
Pizza casera	Pizza 14 pulgadas (6-8 raciones)	Espacio	**Instrucciones** Masa 1) En el bol de una batidora eléctrica, batir la harina y la sal. 2) En otro bol, agregue el agua, el azúcar, la levadura y el aceite de oliva. 3) Bata la mezcla de levadura. Déjela a un lado hasta que haga espuma y burbujas, unos 3-5 minutos. 4) Coloque el bol de la batidora en el soporte de la batidora y acople el gancho amasador. 5) Agregue la mezcla de levadura a la harina y empiece a amasar a velocidad media durante 8 1/2 minutos. Si la masa no está completamente mezclada, mezcle durante un minuto más. Si la masa se pega al bol, agregue otro 1/4 de taza de harina y mezcle durante otro minuto. Si la masa está demasiado seca, agregue otro 1/4 de taza de agua y mezcle durante otro minuto. 6) Levante la masa y empiece a formar una bola doblándola suavemente sobre sí misma. 7) Colóquela en una bandeja ligeramente aceitada. 8) Unte la bola de masa con aceite de oliva para mantenerla húmeda. 9) Cubra con film transparente y deje que la masa suba hasta que doble su tamaño, aproximadamente una hora. 10) Voltee la bola de masa sobre una superficie ligeramente enharinada. 11) Empiece a dar forma a la bola de masa presionando con la punta de los dedos para formar un círculo redondo de 6 pulgadas. 12) Utilice una pequeña cantidad de harina si es necesario para evitar que se pegue.
	Asadera para pizza	3	

es-us_main.book.book Page 55 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Pizza			
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Instrucciones**
Pizza casera	Pizza 14 pulgadas (6-8 raciones)	Espacio	Salsa 1) Abra las latas de tomate y vacíelas en una batidora. 2) Pique la albahaca. 3) Agregue la pasta de tomate, la albahaca picada y las especias a la batidora. 4) Bata los ingredientes hasta que la salsa esté bien mezclada, unos 30 segundos. Pizza 1) Para estirar la masa, colóquela sobre una superficie ligeramente enharinada y presione suavemente hasta formar un círculo, dándole la vuelta varias veces y agregando una pizca de harina si la masa está pegajosa. Cuando tenga un círculo de 6 u 8 pulgadas, empiece a estirar la masa con el rodillo, volteándola ligeramente para mantener la forma circular. 2) Coloque la masa de pizza en una paleta ligeramente enharinada o en un molde antiadherente para pizza. Puede cortar la masa con un cortador de pizza para formar un círculo o para hacerla más pequeña. 3) Utiliza el cortapastas para hacer huecos en la masa. 4) Estos agujeros evitan que se formen burbujas en la masa de la pizza. 5) Extienda uniformemente la salsa por toda la superficie de la masa, dejando un hueco de 1 pulgada alrededor del borde exterior de la masa. 6) Coloque el queso encima de la salsa. 7) Deje un borde de aproximadamente media pulgada desde el borde de la salsa. De esta forma, el queso se extenderá y quedará encima de la pizza. 8) Coloque el molde o la paleta de pizza en el horno para que se reconozca la imagen. 9) Retire la pizza mientras se precalienta. 10) Luego del precalentamiento, coloque el molde para pizza en la rejilla o utilice la pala para transferir la pizza a una piedra para pizza. 11) Después de la cocción, enfríe por 5 minutos previo a cortar.
	Asadera para pizza	3	

es-us_main.book.book Page 56 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Pastelería			
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Instrucciones**
Croissants refrigerados	2~8 UD. / 1/2 Bandeja	Refrigerado / 3	Prepare los croissants. Enrolle los triángulos de croissant en forma de croissant. Coloque los cruasanes en la bandeja mediana sin engrasar. Coloque la bandeja mediana en el horno para que se reconozca la imagen. Retire la bandeja mediana mientras se precalienta. Luego del precalentamiento, vuelva a colocar la bandeja mediana con los croissants en el horno.
Panecillos congelados	2~6 UD. / 1/2 Bandeja	Congelado / 3	Coloque los panecillos congelados en la bandeja mediana. Coloque la bandeja mediana en el horno para que se reconozca la imagen. Retire la bandeja mediana mientras se precalienta. Luego del precalentamiento, vuelva a colocar la bandeja mediana con los panecillos congelados en el horno.

Verduras				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Zanahorias pequeñas	15~30 oz / 1/2 Bandeja	Refrigerado / 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Lave y pele (si es necesario) las zanahorias baby. 2) Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque las zanahorias baby en la bandeja mediana.
Zanahorias, en dados	15~30 oz / 1/2 Bandeja	Refrigerado / 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Pele y corte las zanahorias en cubos de 1/2~3/4 pulg. 2) Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque las zanahorias en la bandeja mediana.

es-us_main.book.book Page 57 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Verduras				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Champiñones blancos	5~20 oz / 1/2 Bandeja	Refrigerado / 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Si lo desea, corte las setas en dos mitades. 2) Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque las setas en la bandeja mediana.
Espárragos	5~20 oz / 1/2 Bandeja	Refrigerado / 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Recorte los extremos más duros y fibrosos de los espárragos y deséchelos. 2) Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque los espárragos en la bandeja mediana.
Brócoli	15~30 oz / 1/2 Bandeja	Refrigerado / 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Corte el brócoli en ramilletes del tamaño de un bocado. 2) Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque el brócoli en la bandeja mediana.

es-us_main.book.book Page 58 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Verduras				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Coliflor	15~30 oz / 1/2 Bandeja	Refrigerado / 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Corte la coliflor en ramilletes del tamaño de un bocado. 2) Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque la coliflor en la bandeja mediana.
Coles de Bruselas	15~30 oz / 1/2 Bandeja	Refrigerado / 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Corte las coles de bruselas en dos mitades, o en cuatros si son grandes. 2) Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque las coles de bruselas en la bandeja mediana.
Remolacha, en dados	15~30 oz / 1/2 Bandeja	Refrigerado / 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Pele y corte las remolachas en cubos de 1/2~3/4 pulg 2) Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque las remolachas en cubos en la bandeja mediana.
Camotes, en dados	15~30 oz / 1/2 Bandeja	Espacio / 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Pele y corte los camotes en cubos de 1/2~3/4 pulg. 2) Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque los camotes en cubos en la bandeja mediana.

es-us_main.book.book Page 59 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Verduras				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Camote, entero	1~4 UD. (8 oz cada uno)	Espacio		1) Lave y perfore la piel por todos los camotes. 2) Coloca los camotes directamente sobre la rejilla.
	Directamente sobre el estante	3		
Tomates cherry	15~30 oz	Refrigerado		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Lave los tomates cherry. 2) Remueva los tallos, si los hay. 3) Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 4) Agregue sal y pimienta al gusto. 5) Coloque los tomates cherry en la bandeja mediana.
	1/2 Bandeja	3		
Maíz en la mazorca	1 hoja (8~12 oz cada uno)	Refrigerado	Cuando pite el horno, voltee los alimentos.	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto, 1/2 cda. de aceite por (1/2) pieza **Instrucciones** 1) Retire las hojas y los pelos de los elotes y córtelos por la mitad. 2) Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque el elote en la bandeja mediana. 5) Cuando el horno pite, voltee los alimentos.
	1/2 Bandeja	3		
Ejotes	10~20 oz	Refrigerado		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Lave los ejotes. 2) Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque el ejotes en una bandeja mediana.
	1/2 Bandeja	3		

es-us_main.book.book Page 60 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Papas			
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Instrucciones**
Papas fritas	15~30 oz / 1/2 Bandeja	Espacio / 3	**Ingredientes** Para 15 oz de papas Yukon Gold 2 cdas. de aceite de oliva 1 cdta. de sal kosher 1/2 cdta. de pimienta negra molida 1 cdta. de pimentón ahumado 1/2 cdta. de ajo en polvo 2 cdas. de perejil picado, para decorar **Instrucciones** 1) Corte las papas en dados de 1" y colóquelos en una bandeja mediana. 2) Sazone las papas con sal, especias y aceite de oliva. Mezclar bien. 3) Áselas por 20 minutos dependiendo del tamaño, mezclándolas a mitad del proceso de cocción. 4) Adorne con hierbas frescas para dar color y sirva inmediatamente.
Gajos de patata	15~30 oz / 1/2 Bandeja	Espacio / 2	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Lave y corte las papas en gajos. 2) Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque las papas en una bandeja mediana.
Puré de patatas	15~30 oz / 1/2 Bandeja	Espacio / 3	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Cocer las papas russet en agua hirviendo por 15 minutos, colarlas y enfriarlas. 2) Combine todas las especias en un bol pequeño para mezclar. 3) Aplaste las papas con la punta de un cuchillo para aplanarlas. 4) Coloque las papas aplastadas en una bandeja mediana. 5) Agregue aceite de oliva y aderece.

es-us_main.book.book Page 61 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Postre				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Torta de manzana	1 tarta (6 raciones)	Espacio		**Ingredientes** Masa quebrada 2 1/2 tazas de harina de repostería, 1 cdta. de sal, 1 cdta. de azúcar 2 barritas de mantequilla sin sal, cortada en trozos pequeños y bien fría 4-6 cdas. de agua helada, según sea necesario Manzanas 8 manzanas ácidas, como la Granny Smith 2 cdas. de jugo de limón, 1/4 taza de azúcar, 1/2 cdta. de canela molida 1/2 cdta. de sal kosher, 1 cda. de mantequilla sin sal cortada en trozos pequeños **Instrucciones** Masa quebrada 1) Utilice un robot de cocina con cuchillas para mezclar la harina de repostería, la sal y el azúcar. 2) Agregue los trozos de mantequilla fría y bata hasta obtener una masa gruesa. 3) Agregue agua helada cucharada a cucharada y mezcle hasta que la masa esté homogénea. 4) Voltee la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y unirla. 5) Divida la masa en 2 porciones iguales y aplane cada una en forma de disco. Envuélvalas en film transparente y refrigérelas por una hora.
	Molde de tartas directamente en la rejilla y bandeja de goteo en la rejilla inferior	3		

es-us_main.book.book Page 62 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Postre				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Torta de manzana	1 tarta (6 raciones)	Espacio		Manzanas 1) Pele, retire la parte central, corte en cuartos y en rodajas finas las manzanas y colóquelas en un bol grande. 2) Mezcle las manzanas con el jugo de limón, seguido del azúcar, la canela y la sal kosher. Para montar la tarta 1) En una barra bien enharinada, extienda cada masa de tarta hasta que tenga un diámetro de 12 pulgadas. Utilice una de las masas extendidas para recubrir un molde de tarta hondo. 2) Agregue las manzanas al molde y úntelas con 1 cda. de mantequilla. 3) Utilice la otra masa para cubrir el relleno. Mete la masa superior por debajo de la masa inferior. Apriétala para cerrarla. 4) Haga unos cortes en la corteza superior para que salga el vapor. En un bol pequeño, mezcle 1 huevo y 1 cda. de leche. Unte la corteza superior con el huevo. 5) Meta la tarta en el horno para que se reconozca la imagen. 6) Remueva la tarta mientras precalienta el horno. 7) Una vez precalentado, coloque el molde de tarta directamente sobre la rejilla y un recipiente recubierto con papel de aluminio sobre la rejilla inferior. 8) Deje enfriar sobre una rejilla por 1 hora previo a servir.
	Molde de tartas directamente en la rejilla y bandeja de goteo en la rejilla inferior	3		

es-us_main.book.book Page 63 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Postre				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Brownies	1 rejilla (6 raciones) / Bandeja de 8x8 pulgadas	Espacio / 3		**Ingredientes** 1/2 barrita de mantequilla sin sal, 6 oz de chocolate semidulce, picado 1/2 taza de azúcar moreno, 1 taza de azúcar, 3 huevos grandes 1/4 taza de cacao en polvo, 1/2 cdta. de sal kosher 1/2 taza + 2 cdas. de harina común **Instrucciones** 6 raciones 1) Recubra un molde para hornear de 8"x8" con papel pergamino. 2) En un bol apto para microondas, mezcle la mantequilla y el chocolate. 3) Caliente en el microondas en intervalos cortos y remueva luego de cada intervalo hasta que se derrita y quede suave. 4) Agregue los azúcares y bata hasta que se mezclen. 5) Agregue los huevos de uno en uno, mezclando hasta que se incorporen. 6) Tamice el cacao en polvo, la sal y la harina en el bol y mezcle. 7) Vierta la masa en el molde de 8"x8". 8) Inserte el molde en el horno para que se reconozca la imagen. 9) Remueva el molde mientras se precalienta el horno. 10) Una vez precalentado el horno, vuelva a meter el molde en el horno. 11) Luego de la cocción, deje enfriar los brownies por 15 minutos en el molde previo a cortarlos.

es-us_main.book.book Page 64 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Postre				
Menú	Cantidad / Utensilio de cocina	Temp. alimento / Posición del estante	Observación	Instrucciones
Bísquets	1 hoja para 24 scones	Espacio		**Ingredientes** 2/4 tazas de harina de repostería, 2 cdtas. de azúcar, 2 cdas. + 1 cdta. de levadura en polvo 4 1/2 cdtas. de sal kosher, 3 barritas de mantequilla sin sal, enfriada y cortada en trozos pequeños 6 tazas de harina de uso general, 3 tazas de suero de leche **Instrucciones** Para 24 scones 1) Utilice un robot de cocina con cuchillas para mezclar la harina de repostería, el ázucar, la levadura en polvo y la sal. 2) Agregue los trozos de mantequilla fría y bata hasta obtener una mezcla que parezca una masa gruesa. 3) En un bol grande, combine la harina común con la mezcla del robot de cocina. 4) Agregue el suero de leche y mezcle hasta que la masa se forme. 5) Voltee la masa en una superficie enharinada y extiéndala con un rodillo hasta que tenga 1 1/2 pulg. de grosor. 6) Corte la masa con la forma deseada o utilice un cortador de galletas redondas. 7) Coloque los scones cortados en una bandeja mediana recubierta con papel pergamino. 8) Inserte la bandeja mediana en el horno para que se reconozca la imagen. 9) Remueva la bandeja mediana mientras se precalienta el horno. 10) Una vez precalentado el horno, vuelva a meter los scones en el horno para que se cocinen.
	1/2 Bandeja	3		

es-us_main.book.book Page 65 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Postre				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Torta	2 tartas / Molde para pasteles de 9 pulg.	Espacio / 3		**Ingredientes** 1 taza de harina para tartas, 6 huevos grandes, separados 1 taza de azúcar, 3/4 de taza de azúcar para las yemas, 1/4 de taza de azúcar para las claras 2 cdtas. de vainilla, 1/4 de cdta. de sal **Instrucciones** 1) Engrase el fondo y los laterales de dos moldes para tartas de 9" con mantequilla sin sal. Recubre el fondo de los moldes con papel pergamino y úntelos con mantequilla. Espolvoree los moldes con harina. 2) Mezcle las yemas de huevo con 3/4 de taza de azúcar con una batidora eléctrica. Bata a velocidad media-alta por 5 minutos hasta que la mezcla de yemas esté espesa y de color pálido. 3) En un bol limpio, utilice una batidora eléctrica con el accesorio de varillas para montar las claras a punto de nieve. Agregue lentamente 1/4 de taza de azúcar y siga batiendo hasta que se formen picos firmes y brillantes. 4) Incorpore 1/3 de la mezcla de yemas a las claras montadas. 5) Tamice la harina de repostería sobre la mezcla de huevo e incorpórela con cuidado. 6) Reparta la masa a partes iguales en los moldes. 7) Meta los moldes en el horno para que se reconozca la imagen. 8) Remueva los moldes mientras se precalienta el horno. 9) Luego de precalentar el horno, coloque los moldes en el horno y hornee. 10) Deje enfriar los pasteles por 5 minutos previo a invertirlos sobre una rejilla para enfriar.

es-us_main.book.book Page 66 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Postre				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Tarta de queso	1 tarta (6-8 raciones)	Espacio		**Ingredientes** Crujiente de galleta 1 barrita de mantequilla sin sal, temperatura ambiente 2 cdas. de azúcar granulada, 1 taza de azúcar moreno, 1 huevo 1 taza de harina de uso general, 1/4 cdta. de bicarbonato sódico 1/8 cdta. de levadura en polvo, 1/4 cdta. de sal Masa de tarta de queso 2 lb. de queso crema a temperatura ambiente, 1 1/2 tazas de azúcar granulado 2 huevos, 2 yemas, 5 cdas. de nata espesa, 1/2 cdta. de extracto de vainilla **Instrucciones** Crujiente de galleta 1) Precaliente el horno a 350 °F en el modo Bake (Hornear). 2) Rocíe y recubra el molde desmontable de 9" con papel pergamino. 3) Coloque la mantequilla en el bol de una batidora de pie y empiece a ablandarla con el accesorio de pala. 4) Agregue el azúcar y el azúcar moreno y bátalos con la mantequilla hasta que estén bien mezclados, de 3 a 5 minutos. 5) Agregue el huevo a la mezcla y combine. 6) Agregue la harina, el bicarbonato sódico, la levadura en polvo y la sal al bol de la batidora y mezcle suavemente hasta que estén bien combinados. 7) Remueva el bol de la batidora y vacíelo en el molde preparado. Presione suavemente la masa de galletas para recubrir todo el fondo del molde desmontable. 8) Coloque el molde en el horno y hornee por 20 minutos. 9) Deje enfriar la galleta mientras prepara la masa de tarta de queso.
	Molde desmontable de 9" al baño maría	3		

es-us_main.book.book Page 67 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Postre				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Tarta de queso	1 tarta (6-8 raciones)	Espacio		Masa de tarta de queso 1) Ponga el queso crema en el bol de una batidora de pie y mézclelo para ablandarlo. 2) Agregue el azúcar y mezcle hasta que esté bien combinado, unos 5 minutos. 3) Agregue los huevos y las yemas poco a poco para asegurarse de que están bien combinados. 4) Agregue la nata espesa y el extracto de vainilla y mezcle hasta que estén bien combinados. 5) Vierta la masa sobre la base de galleta enfriada en el molde desmontable. 6) Envuelva el fondo del molde desmontable con papel de aluminio, subiéndolo por los lados. 7) Coloque el molde desmontable envuelto en papel de aluminio en una cazuela más grande. 8) Agregue a la cazuela agua suficiente para que llegue hasta los lados del molde pero sin llegar por encima del papel de aluminio. 9) Coloque la tarta de queso en el horno para que se reconozca la imagen. 10) Remueva la tarta de queso mientras se precalienta el horno. 11) Una vez precalentado, coloque la cazuela con la tarta de queso en el horno y hornee. 12) Deje enfriar la tarta al baño maría por 1 hora. Pasada la hora, sáquela del baño maría y métala en el molde desmontable en el refrigerador durante toda la noche.
	Molde desmontable de 9" al baño maría	3		

es-us_main.book.book Page 68 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Postre				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Galletas con chispas de chocolate	1 hoja (12 galletas)	Espacio		**Ingredientes** (Para 3 docenas de galletas) 2 1/2 barritas de mantequilla salada, 1 1/4 tazas de azúcar moreno, 1 taza + 2 cdas. de azúcar 2 huevos grandes, 1 cdta. de extracto de vainilla, 3 2/3 tazas de harina para todo uso 1 1/4 cdta. de levadura en polvo, 1 1/4 cdta. de bicarbonato sódico 1 1/4 cdta. de sal fina marina, 20 oz de pepitas de chocolate **Instrucciones** Cocinar 12 por bandeja. 1) Haga una crema de la mantequilla con los azúcares en una batidora eléctrica hasta que esté ligera, unos 5 minutos. Raspe el bol y la paleta según sea necesario. 2) Agregue los huevos de uno en uno, mezclando bien luego de cada incorporación. 3) Raspe el bol y la pala y agregue la vainilla. 4) Tamice juntos la harina, el polvo, el bicarbonato sódico y la sal. 5) Agregue la mezcla seca a la mezcla húmeda. 6) Raspe el bol y la paleta. 7) Incorpore las pepitas de chocolate. 8) Recubra bandejas medianas con papel pergamino. 9) Vierta la masa de galletas en los moldes siguiendo un patrón de 3x4. 10) Inserte una bandeja mediana en el horno para que se reconozca la imagen. 11) Remueva la bandeja mediana mientras se precalienta el horno. 12) Luego del precalentamiento, coloque la bandeja mediana en el horno. Hornee las galletas en una bandeja mediana cada vez.
	1/2 Bandeja	3		

es-us_main.book.book Page 69 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Postre				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Baguette	2 medias baguettes / 1/2 Bandeja	Espacio / 3	Cocción al vapor	**Ingredientes** 0.25 oz de paquete de levadura seca activa, unas 3/4 cda. de levadura 11 oz de agua, unos 100 °F 18 oz de harina panificable 1 cda. de sal **Instrucciones** 1) En un bol pequeño, disuelva la levadura en el agua templada con un batidor de varillas. 2) Agregue la mezcla de levadura y agua al bol de una batidora eléctrica. 3) Agregue la harina panificable y la sal al bol. 4) Utilice el gancho amasador para mezclar la masa a velocidad baja por 7 minutos. 5) Coloque la masa en un bol y déjela subir por 30 minutos o hasta que doble su tamaño. 6) Golpee la masa y déjela subir de nuevo hasta que doble su tamaño. 7) Remueva la masa y colóquela sobre una superficie plana. 8) Divida la masa en 2 partes iguales. 9) Dé forma de baguette pequeña a cada parte. 10) Coloque las baguettes en una bandeja mediana recubierta con papel pergamino. 11) Cubra las baguettes con papel film y deje que doblen su tamaño. 12) Una vez que las baguettes hayan doblado su tamaño, utilice un cuchillo de sierra y corte cada baguette con 3 tajos diagonales de cuatro pulgadas de largo y media pulgada de profundidad. 13) Coloque las baguettes en la bandeja mediana. 14) Inserte la bandeja mediana en el horno para que se reconozca la imagen. 15) Remueva la bandeja mediana mientras se precalienta el horno. 16) Una vez precalentada, introduzca la bandeja mediana en el horno.

es-us_main.book.book Page 70 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Postre				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Tarta de frutas	1 pay	Espacio		**Ingredientes** Masa de pay 2 tazas de harina común, 1 1/2 cda. de azúcar, 1 cda. de azúcar moreno 1 1/2 barritas de mantequilla sin sal, fría y cortada en trozos pequeños 1 huevo entero, 1 yema de huevo, 2 cdas. de agua helada Crema pastelera 2/3 de taza de azúcar, 1/4 de taza de maicena pizca de sal kosher, 2 huevos grandes, 2 tazas de leche 2 cdas. de mantequilla sin sal, cortada en trozos pequeños, 2 cdtas. de vainilla **Instrucciones** Masa de pay 1) Ponga la harina y los azúcares en el bol de un robot de cocina y pulse para mezclarlos. 2) Agregue los trozos de mantequilla fría y pulse hasta que la mezcla parezca harina gruesa. 3) Agregue el huevo entero, la yema de huevo y el agua helada y pulse hasta que la masa forme una bola. 4) Remueva del bol de trabajo y forme un disco. Envuelva la masa en papel para envolver y métala en el refrigerador mientras se hace el relleno. Crema pastelera 1) En un cazo, mezcle el azúcar y la leche. Caliéntelo suavemente hasta que hierva a fuego lento. 2) En un bol, mezcle los huevos, la maicena, la sal y la vainilla. Agregue la mezcla de leche tibia a la mezcla de huevos en pequeñas cantidades para atemperar los huevos y evitar que se cuezan. 3) Vuelva a ponerlo todo en el cazo y cueza las natillas hasta que espesen y empiecen a burbujear. 4) Pásela por un colador de malla fina e incorpórele la mantequilla. Deje enfriar la crema pastelera a temperatura ambiente antes de utilizarla.
	Molde para tarta	3		

es-us_main.book.book Page 71 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Postre				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Tarta de frutas	1 pay	Espacio		Para montar el pay 1) Saque la masa del refrigerador. 2) Coloque la masa sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada. 3) Espolvoree un poco más de harina sobre la masa y extiéndala con un rodillo hasta que tenga un grosor de 1/8". 4) Rocíe suavemente el molde para pays con spray para moldes y recubra el molde con la masa. 5) Inserte el molde para pays en el horno para que se reconozca la imagen. 6) Remueva el molde para pays mientras se precalienta el horno. 7) Luego de precalentar el horno, vuelva a meter el molde para pays en el horno. 8) Luego de la cocción, deje que se enfríe completamente la base del pay previo a agregar la crema pastelera y decorar con fruta fresca.
	Molde para tarta	3		

es-us_main.book.book Page 72 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Postre				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Panquecitos	1 molde	Espacio		**Ingredientes** 2 tazas de harina de uso general, 1/2 taza de azúcar, 2 cdtas. de levadura en polvo 1/2 cdta. de sal kosher, 3/4 de taza de leche 1/2 taza de mantequilla sin sal, fundida y refrigerada, 2 huevos grandes **Instrucciones** 1) Recubra un molde para muffins con forros de papel y reserve. 2) En un bol pequeño, bata la harina, el azúcar, la levadura en polvo y la sal. 3) En un bol mediano, bata la leche, la mantequilla y los huevos hasta que estén bien mezclados. 4) Agregue los ingredientes secos a los húmedos y remueva con una espátula de silicona justo hasta que se mezclen. 5) Reparta la masa a partes iguales en los tazas para muffins. 6) Inserte el molde para muffins en el horno para que se reconozca la imagen. 7) Remueva el molde para muffins mientras se precalienta el horno. 8) Luego de precalentar el horno, a meter el molde para muffins en el horno.
	Molde para muffins	3		

Tostada				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Bagels	2~4 UD.	Espacio		Corte los bagels por la mitad a lo largo del borde estrecho. Coloque los bagels con la cara interior hacia arriba sobre la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	3		
Rebanadas de pan	2~4 UD.	Espacio	Voltee los alimentos cuando pite el horno	Coloque las rebanadas de pan sobre la rejilla de la asadera. Voltee el pan cuando pite el horno.
	Rostizar en la asadera	3		
Muffins británicos	2~4 UD.	Espacio		Corte los muffins ingleses la mitad a lo largo del borde estrecho. Coloque los muffins ingleses con la cara interior hacia arriba sobre la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	3		

es-us_main.book.book Page 73 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Producto Congelado			
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Instrucciones**
Nuggets de pollo	10~40 UD. (0.6 oz cada uno)	Congelado	Coloque lo nuggets de pollo congelados en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo.
	Bandeja para freír con aire	3	
Tiras de pollo	6~24 UD. (1 oz cada uno)	Congelado	Coloque las tiras de pollo congeladas en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo.
	Bandeja para freír con aire	3	
Palitos de mozzarella	6~24 UD. (1 oz cada uno)	Congelado	Coloque los palitos de mozzarella congelados en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo.
	Bandeja para freír con aire	3	
Macarrones con queso	1 cazuela (40 oz)	Congelado	1) Remueva el guisado del envase. 2) Coloque el guisado en la bandeja mediana en el horno para que se reconozca la imagen. 3) Remueva el guisado y la bandeja mediana mientras se precalienta el horno. 4) Una vez precalentada, coloque la bandeja mediana con los macarrones con queso congelados de nuevo en el horno.
	1/2 Bandeja	3	
Burritos	2~8 UD. (5 oz cada uno)	Congelado	1) Remueva los burritos del envase. 2) Coloque los burritos en la bandeja mediana en el horno para que se reconozca la imagen. 3) Remueva los burritos y la bandeja mediana mientras se precalienta el horno. 4) Una vez precalentada, coloque la bandeja mediana con los burritos de nuevo en el horno.
	1/2 Bandeja	3	
Bizcochos	5~20 UD. (2 oz cada uno)	Congelado	Retire el envase y coloque los biscuits congelados en la bandeja para freír con aire de LG con una bandeja de goteo debajo.
	Bandeja para freír con aire	3	
Tater tots	1~4 raciones	Congelado	Coloque los tater tots congelados en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo. 1 ración es de unas 12 oz.
	Bandeja para freír con aire	3	
Papas fritas rectas	1~4 raciones	Congelado	Coloque las papas fritas congeladas en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo. 1 ración es de unas 5 oz.
	Bandeja para freír con aire	3	

es-us_main.book.book Page 74 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Producto Congelado			
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. alimento** / **Posición del estante**	**Instrucciones**
Papas fritas arrugadas	1~4 raciones / Bandeja para freír con aire	Congelado / 3	Coloque las papas fritas congeladas en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo. 1 ración es de unas 8 oz.
Tortitas de patatas	4~16 UD. (2.3 oz cada uno) / Bandeja para freír con aire	Congelado / 3	Coloque los hash browns congelados en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo.
Batatas fritas	1~4 raciones / Bandeja para freír con aire	Congelado / 3	Coloque los camotes fritos congelados en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo. 1 ración es de unas 6 oz.
Anillos de cebolla	1~4 raciones / Bandeja para freír con aire	Congelado / 3	Coloque los anillos de cebolla congelados en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo. 1 ración es de unas 5 oz.
Filete de pescado empanado	4~16 UD. (2 oz cada uno) / Bandeja para freír con aire	Congelado / 3	Coloque los filetes de pescado empanados y congelados en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo.
Salchichas para el desayuno	6~24 UD. (1 oz cada uno) / Bandeja para freír con aire	Congelado / 3	Coloque las salchichas de desayuno congeladas en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo.

⚠ PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno durante la cocción al vapor o cuando esta haya finalizado, ya que el vapor caliente puede causar quemaduras.
- Después de cualquier ciclo de cocción al vapor se ejecutará automáticamente la función de secado. Es normal escuchar el funcionamiento de la bomba de vapor durante la función de secado.

Modo Mi Receta

Para los menús de cocción utilizados con frecuencia, puede combinar hasta tres temperaturas y modos de cocción diferentes en una tecla de acceso rápido.

Creación de Mi Receta

- Cuando combina dos o más modos de cocción, debe configurar un tiempo de cocción o la temperatura de sonda antes de seleccionar un modo de cocción adicional.
- La función de Sonda no se puede utilizar con los modos Broil (Asar), Sous Vide (Cocción al vacío), Steam Maintenance (Mantenimiento de vapor), Rapid Heat Roast + (Rostizado Rapid Heat +), Warm (Calentar) o Proof (Leudar).

1 Seleccione **Mis recetas** en la pantalla del modo de cocción.

2 Presione **CREAR** para crear una nueva tecla de acceso rápido.

es-us_main.book.book Page 75 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

3 Seleccione un modo de cocción enumerado en la pantalla y configure la temperatura de cocción deseada.

4 Presione **AJUSTAR TIEMPO DE COCCIÓN** o **AJUSTAR SONDA**.

5 Si no hay fases de cocción adicionales, presione **LISTO**. Para agregar otra fase de cocción, configure un tiempo de cocción o temperatura de sonda para la fase anterior. Luego, presione **AÑADIR ETAPA DE COCCIÓN**.

6 Repita los pasos 3 a 5 hasta que se hayan ingresado todas las fases de cocción deseadas. Luego presione **LISTO**.

7 Ingrese un nombre para su receta con teclado y presione **GUARDAR**.

8 El nombre de la receta se agrega al menú **Mis recetas**.

NOTA

- Si la sonda se insertó en el conector del horno para agregar una temperatura de sonda, recuerde retirarla.
- Después de haber usado el modo de vapor durante 8 horas, la próxima vez que se selecciona el modo de vapor aparece en la pantalla un recordatorio para eliminar el sarro del producto. No podrá volver a usar el modo de vapor hasta que no se ejecute la función de eliminación del sarro. Para evitar este retraso, ejecute la función de eliminación del sarro cada 2-3 usos del modo de vapor.
- Si aparece el recordatorio de eliminación de sarro, pulse **ACEPTAR** para ejecutar la función Descaling (Eliminar sarro).
- El leudado no funciona cuando el horno está por encima de los 125 °F (52 °C).
- Si utiliza la función Proof (Leudar) después de cocinar, espere a que el horno se enfríe primero.
- El modo **Proof** (Leudar) solo se puede configurar como una etapa primera (modo de cocción 1), no como parte de una segunda etapa de cocción.

Edición de Mi Receta

- La función Edit (Editar) no puede agregar o eliminar fases de cocción a una receta. Solo se puede modificar la temperatura del horno, la temperatura de la sonda y el tiempo de cocción.

1 Seleccione **Mis recetas** en la pantalla del modo de cocción.

2 Seleccione la receta a editar y luego presione el ícono del lápiz en la parte inferior izquierda de la pantalla.

3 Edite las configuraciones para la primera fase de cocción y presione **LISTO** para proceder a la siguiente fase, si es que existe.

4 Edite la siguiente fase de cocción, presione **LISTO**, y continúe con todas las fases de cocción de la misma manera.

5 Una vez que se haya editado la última fase de cocción, ingrese un nuevo nombre para la receta o mantenga el nombre anterior. Luego presione **GUARDAR**.

Eliminación de Mi Receta

1 Seleccione **Mis recetas** en la pantalla del modo de cocción.

2 Seleccione la receta y presione el ícono del bote de basura en la parte inferior izquierda de la pantalla.

3 Presione **SÍ**.

Modo de Inicio remoto

Si el electrodoméstico está conectado a una red Wi-Fi doméstica, cualquier modo de cocción manual del horno puede iniciarse o detenerse a través de la aplicación para teléfonos inteligentes **LG ThinQ**.

es-us_main.book.book Page 76 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Cómo preparar el horno para un inicio remoto

1 Si está precalentando, abra la puerta del horno para asegurarse de que esté vacío y no coloque alimentos en el horno. Cierre la puerta del horno. El Inicio remoto solo se puede configurar cuando la puerta del horno está cerrada.

2 Presione **Ajustes**, en la parte inferior central de la pantalla. Presione **Remote Start** en la primera pantalla de Configuración y luego seleccione **ENCENDIDO**. Siga las instrucciones del mensaje emergente que aparece en la pantalla.

3 Siga las instrucciones que se detallan en la aplicación de teléfonos inteligentes **LG ThinQ** para utilizar la función **Remote Start**.

ADVERTENCIA

- Tenga cuidado cuando cocine con el Inicio remoto. La suciedad excesiva o los objetos mal guardados en el horno pueden provocar incendios o dañar el horno. Si el horno se utiliza incorrectamente, podría funcionar mal o causar lesiones.
- No almacene ni utilice materiales inflamables dentro o cerca del horno.

NOTA

- La función **Remote Start** se encuentra desconectada en las siguientes situaciones:
  - **Remote Start** nunca está configurado en la aplicación del teléfono inteligente.
  - El estado de **Remote Start** es "listo".
  - La función **Remote Start** experimenta un problema durante el funcionamiento.
- El ícono de Wi-Fi en la pantalla muestra el estado de la conexión de red del electrodoméstico. Si el ícono de Wi-Fi no se ilumina, con su teléfono inteligente seleccione la red de Wi-Fi o vuelva a registrar el producto.
- Una conexión a Wi-Fi defectuosa podría retrasar la función **Remote Start**.
- Desconecte la sonda si se encuentra instalada.

es-us_main.book.book Page 77 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación LG ThinQ

Esta característica solo está disponible en modelos con Wi-Fi.

La aplicación **LG ThinQ** le permite comunicarse con el electrodoméstico usando un teléfono inteligente.

Funciones de la aplicación LG ThinQ

- **Limpieza Rápida**™
  - Le permite configurar alertas de **Limpieza Rápida**™, leer la guía de instrucciones, y simular y comparar consumos de energía entre **Limpieza Rápida**™ y los ciclos de autolimpieza.
- **Smart Diagnosis**™
  - Esta función brinda información útil para diagnosticar y resolver problemas con el producto conforme a su patrón de uso.
- **Configuración**
  - Permite al usuario cambiar los ajustes del horno, incluyendo el modo de hora, la luz de alarma de precalentamiento, el volumen de la señal acústica, las unidades de temperatura, la conversión automática de convección, el ajuste del termostato y el idioma.
- **Inicio remoto**
  - Inicia remotamente todos los modos de cocción manuales o apaga el horno.
- **Monitoreo**
  - Esta función le ayuda a comprobar el estado actual, el tiempo restante, la configuración de cocción y la hora de finalización en el teléfono inteligente.
- **Notificaciones de productos**
  - Active los Avisos Automáticos para recibir notificaciones del estado del electrodoméstico. Las notificaciones se emiten incluso si la aplicación **LG ThinQ** no está abierta.
- **Temporizador**
  - Se puede configurar el temporizador desde la aplicación.

NOTA

- En los siguientes casos, debe actualizar la información de red para cada electrodoméstico en la aplicación **LG ThinQ** en **tarjeta del electrodoméstico** ⟶ **Ajustes** ⟶ **Cambio de red**.
  - el router inalámbrico ha cambiado
  - la contraseña del router inalámbrico ha cambiado
  - el proveedor de servicio de internet ha cambiado
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios, con fines de mejorar el producto, sin previo aviso a los usuarios.

Instalación de la aplicación LG ThinQ y conexión de un electrodoméstico LG

Modelos con código QR

Escanee el código QR adjunto al producto con la cámara o alguna aplicación de lectura de códigos QR de su teléfono inteligente.

Modelos sin código QR

1. Busque la aplicación **LG ThinQ** en la tienda Google Play o Apple App Store desde su teléfono inteligente e instálela.
2. Ejecute la aplicación **LG ThinQ** e inicie sesión con su cuenta existe o cree una cuenta de LG para iniciar sesión.
3. Pulse el botón Agregar (+) en la aplicación **LG ThinQ** para conectar su electrodoméstico LG. Siga las instrucciones en la aplicación y complete el proceso.

NOTA

- Para verificar la conexión Wi-Fi, revise que el indicador Wi-Fi en el panel de control esté encendido.

es-us_main.book.book Page 78 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

NOTA

- El electrodoméstico funciona únicamente con redes Wi-Fi de 2.4 GHz. Contacte a su proveedor de servicios de internet o verifique el manual del enrutador inalámbrico para revisar la frecuencia de su red.
- **LG ThinQ** no es responsable por ningún problema de conexión de red, falla, mal funcionamiento o error causado por la conexión de red.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es demasiada, la señal será débil. Probablemente le tome más tiempo conectarse o no pueda instalar la aplicación.
- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del enrutador. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión de red no funcione bien por cuestiones relacionadas con su proveedor de servicios de Internet.
- Es posible que el equipo no se conecte a la red Wi-Fi o que se interrumpa la conexión debido al entorno de la red doméstica.
- Si el electrodoméstico no puede conectarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desconéctelo y espere alrededor de un minuto antes de intentarlo de nuevo.
- Si el cortafuegos de su enrutador inalámbrico está activado, desactívelo o añada una excepción a éste.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales).
- La interfaz de usuario (IU) del teléfono inteligente puede variar dependiendo del sistema operativo (OS) del móvil y del fabricante.
- Es posible que la configuración de red falle si el protocolo de seguridad del enrutador está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (se recomienda el **WPA2**) y conecte el producto de nuevo.

Especificaciones del equipo de radio

Tipo	Rango de frecuencia del operación	Potencia de salida (máx.)
LAN inalámbrico	2400 MHz - 2472 MHz	< 1 W
Bluetooth†	2400 MHz - 2483.5 MHz	

† Esta característica solo está disponible en algunos modelos.

Aviso de la FCC

Este equipo fue probado y se determinó que cumple con los límites para los dispositivos digitales de Clase B, en conformidad con la parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, podría causar interferencias dañinas a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que dicha interferencia no pueda ocurrir en instalaciones particulares. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario intentar corregir la interferencia realizando alguna de las siguientes acciones:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consultar al vendedor o a un técnico de radio/TV con experiencia para solicitar ayuda.

Este dispositivo (el módulo transmisor contenido en este producto) cumple con la parte 15 de las Reglas FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

(1) Este dispositivo no debe causar interferencia dañina, y

(2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia que reciba, incluida la interferencia que pueda causar un funcionamiento no deseado.

Cualquier cambio o modificación en la construcción de este dispositivo, que no cuente con la aprobación expresa de la parte responsable

es-us_main.book.book Page 79 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

del cumplimiento, puede anular la autorización del usuario para operarlo.

Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para entornos no controlados. Este transmisor no se debe ubicar ni operar junto con ninguna otra antena ni transmisor.

El equipo se debe instalar y operar con una distancia mínima de 20 cm (7.8 pulg.) entre la antena y su cuerpo. Los usuarios deben seguir las instrucciones de operación específicas de manera tal de cumplir con las normas de exposición a la RF.

Declaración de conformidad del proveedor

47 CFR §2.1077 Información de cumplimiento legal

Nombre comercial	**LG** o **SKS** o **LG**, **SKS**
Parte responsable	LG Electronics USA, Inc.
Dirección	111 Sylvan Avenue North Building Englewood Cliffs, NJ 07632
Correo electrónico	lg.environmental@lge.com

El dispositivo cumple con la parte 15 de las Reglas FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

(1) Este dispositivo no debe causar ninguna interferencia dañina, y

(2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia que reciba, incluida la interferencia que pueda causar un funcionamiento no deseado.

Declaración de Industry Canada

Este dispositivo contiene transmitores/receptores exentos de licencia que cumplen con los RSS exentos de licencia de Innovación, Ciencia y Desarrollo Económico de Canada. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

(1) Este dispositivo no debe provocar interferencias.

(2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia que reciba, incluidas las interferencias que puedan afectar el funcionamiento del mismo.

Declaración sobre Exposición a Radiación de la IC

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la IC establecidos para entornos no controlados.

Este equipo debe ser instalado y operado con una distancia mínima de 20 cm (7.8 pulg.) entre la antena y su cuerpo.

NOTA

- EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE CUALQUIER INTERFERENCIA DE TV O RADIO CAUSADA POR MODIFICACIONES NO AUTORIZADAS A ESTE EQUIPO. TALES MODIFICACIONES PODRÍAN ANULAR LA AUTORIDAD DEL USUARIO PARA PONER EL EQUIPO EN FUNCIONAMIENTO.

Software de código abierto

Para obtener el código fuente bajo GPL, LGPL, MPL y otras licencias de código abierto con las obligaciones para divulgar el código abierto, que contiene este producto, y para acceder a todos los términos de la licencia, avisos de derechos de autor y otros documentos relevantes, visite https://opensource.lge.com.

LG Electronics también le proporcionará el código abierto en un CD-ROM por un costo que cubra los gastos de dicha distribución (como el costo del medio, del envío y de la manipulación) una vez realizado el pedido por correo electrónico a la dirección opensource@lge.com.

Esta oferta es válida para todo aquel que reciba esta información durante un período de tres años después de que se envíe el último cargamento de este producto.

Función Smart Diagnosis™

Utilice esta función como ayuda para diagnosticar y resolver problemas con su electrodoméstico. Los modelos equipados NFC o Wi-Fi también pueden transmitir datos a un teléfono inteligente usando la aplicación **LG ThinQ**.

NOTA

- Por motivos no atribuibles a la negligencia de **LGE**, es posible que el servicio no funcione debido a factores externos como, por ejemplo, la falta de disponibilidad de Wi-Fi, desconexión de Wi-Fi, política de la tienda de aplicaciones local o

es-us_main.book.book Page 80 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

falta de disponibilidad de aplicaciones, entre otros.

- Esta función puede estar sujeta a cambios sin previo aviso y puede tener una forma diferente según dónde se encuentre ubicado.

Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas

Si experimenta un problema con su electrodoméstico equipado con Wi-Fi, este puede transmitir datos sobre la resolución de problemas a un teléfono inteligente con la aplicación **LG ThinQ**.

- Inicie la aplicación **LG ThinQ** y seleccione la función **Smart Diagnosis** en el menú. Siga las instrucciones provistas en la aplicación **LG ThinQ**.

Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

Siga las instrucciones a continuación para utilizar el método de diagnóstico audible.

- Inicie la aplicación **LG ThinQ** y seleccione la función **Smart Diagnosis** en el menú. Siga las instrucciones para el diagnóstico audible provistas en la aplicación **LG ThinQ**.

1. Presione **Ajustes**, ubicado en la parte inferior central de la pantalla de visualización principal. Deslícela hasta la tercera pantalla de configuración y seleccione **Smart Diagnosis**™. Siga las instrucciones en la pantalla.
   - No presione ningún otro botón ni íconos en la pantalla de visualización.
2. Presione **INICIO**.
3. Mantenga el teléfono en su sitio hasta que haya terminado la transmisión de tonos. La pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo. Una vez que haya finalizado la cuenta regresiva del tiempo y los tonos se hayan detenido, aparecerá el diagnóstico en la aplicación.

NOTA

- Para obtener resultados óptimos, no mueva el teléfono mientras se transmitan los tonos.

es-us_main.book.book Page 81 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

MANTENIMIENTO

Limpieza

Interior

No utilice limpiadores de horno para limpiar la cavidad del horno. Utilice la función **Limpieza Rápida** del producto regularmente para limpiar la suciedad ligera. Para la suciedad rebelde, utilice la función **Auto Limpiado** (en algunos modelos) o limpie manualmente con los siguientes consejos.

- Se puede usar una espátula plástica como raspador para quitar los restos o residuos antes de la limpieza del horno o durante el proceso.
- Puede resultar de ayuda usar el lado áspero de una esponja que no raye para quitar manchas quemadas mejor que con una esponja blanda o una toalla.
- Algunas esponjas que no rayan, como las hechas de espuma de melamina, disponibles en las tiendas locales, también pueden ayudar a mejorar la limpieza.

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice limpiadores para hornos, limpiadores químicos abrasivos, lejía, vinagre, esponjas de acero ni paños o limpiadores abrasivos para limpiar el horno, ya que pueden dañar permanentemente la superficie del horno.
- No limpie las juntas.

Exterior

Reborde decorativo y pintado

Para la limpieza general, use un paño con agua jabonosa caliente. En el caso de suciedad más difícil y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente sobre la suciedad. Déjelo reposar allí entre 30 y 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. No use limpiadores abrasivos.

Superficies de acero inoxidable

Para evitar hacer rayas, no use esponjas de lana de acero.

1. Coloque una pequeña cantidad de limpiador o pulidor para electrodomésticos de acero inoxidable en un paño o una toalla de papel húmedos.
2. Limpie un área pequeña y friegue siguiendo el grano del acero inoxidable si corresponde.
3. Seque y saque brillo con un paño suave o una toalla de papel secos y limpios.
4. Repita si fuera necesario.

NOTA

- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa, limpiador o pulidor para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- Los limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable pueden comprarse por Internet o en la mayoría de los comercios minoristas de electrodomésticos o artículos para el hogar.

Cavidad del horno

NO utilice limpiadores para horno.

NUNCA limpie una superficie de porcelana tibia o caliente con una esponja húmeda; puede causar astillamiento o agrietamiento (pequeñas grietas finas). Los alimentos derramados deben limpiarse luego de que el horno está frío. Los alimentos reaccionan con la porcelana a altas temperaturas y pueden causar manchas oscuras permanentes. Al limpiar una mancha, utilice solo limpiadores o esponjas no abrasivos.

Puerta del horno

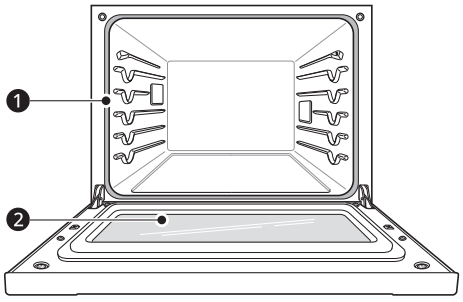
⚠ PRECAUCIÓN

- No remueva las puertas del horno. Si lo hace, puede dañar la cámara y provocar que funcione incorrectamente.
- No use limpiadores ásperos ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno. Si lo hace, podría causar daños.
- Cuando limpie la puerta del horno, no permita que entre agua ni ningún líquido en la tapa. Podría dañar la cámara.

- Use agua jabonosa para limpiar bien la puerta del horno. Enjuague bien. No sumerja la puerta en agua.

es-us_main.book.book Page 82 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

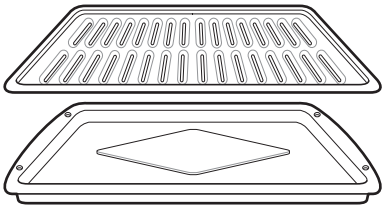
- Puede usar un limpiador para vidrios en la parte externa de la puerta del horno. No rocíe agua ni limpiador para vidrios en las ventilaciones de la puerta.
- No use limpiadores para horno, polvos limpiadores ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno.
- No limpie la junta de la puerta del horno. La junta está hecha de material tejido que es fundamental para lograr un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni quitar esta junta.



❶ No limpie manualmente la junta de la puerta del horno

❷ Limpie manualmente la puerta

Asadera y rejilla



- No guarde una asadera o rejilla sucia en ninguna parte del electrodoméstico.
- No limpie la asadera ni la rejilla en el modo de autolimpieza. (Disponible en algunos modelos)
- Retire la rejilla de la asadera. Vierta la grasa de la asadera en un recipiente adecuado con cuidado.
- Lave y enjuague la asadera y la rejilla con agua caliente y una esponja abrasiva plástica o con jabón.
- Si hay comida quemada, rocíe la rejilla con limpiador mientras está caliente y cúbrala con toallas de papel húmedas o un paño de cocina. Al sumergir la asadera se removerán los restos de comida quemada.

Estantes del horno

Retire los estantes del horno antes de iniciar el ciclo **Auto Limpiado** y la función **Limpieza Rápida**.

1 Limpie con un limpiador abrasivo suave.

- Los alimentos derramados en las guías pueden atascar los estantes.

2 Enjuague con agua limpia y seque.

NOTA

Si limpia los estantes usando el ciclo **Auto Limpiado** (no recomendado), el color cambiará a azul claro y el acabado perderá el brillo. Una vez finalizado el ciclo **Auto Limpiado** y después de que el horno se haya enfriado, frote los laterales de los estantes con papel encerado o con un paño que contenga una pequeña cantidad de aceite vegetal. Esto hará que los estantes se deslicen más fácilmente en las guías.

SpeedClean

La tecnología esmaltada de **SKS Limpieza Rápida** ofrece dos opciones de limpieza para el interior del horno inferior. La función **Limpieza Rápida** se beneficia con el nuevo esmalte de **SKS** que ayuda a despegar la suciedad sin usar químicos fuertes y funciona SOLAMENTE CON AGUA durante apenas 10 minutos a baja temperatura para aflojar la suciedad LEVE antes de la limpieza manual.

Si bien la función **Limpieza Rápida** es rápida y eficaz para la suciedad LEVE y en pequeñas cantidades, la función **Auto Limpiado** se puede usar para quitar la suciedad DIFÍCIL acumulada. La intensidad y la alta temperatura del ciclo **Auto Limpiado** pueden producir humo, de modo que se deberán abrir las ventanas para ventilar. En comparación con el proceso más intenso de **Auto Limpiado**, el horno **SKS** le brinda la opción de limpiar con MENOS CALOR, en MENOS TIEMPO y, prácticamente, SIN HUMO NI VAPORES. Puede reducir el uso de energía limpiando la suciedad leve del horno con la función **Limpieza Rápida** en lugar de usar **Auto Limpiado**.

Cuando sea necesario, se ofrece también la opción de **Auto Limpiado** para una limpieza del horno más prolongada y profunda y para quitar la suciedad más difícil acumulada.

- Para limpiar áreas difíciles de alcanzar, como la superficie trasera del horno, es mejor usar el ciclo **Auto Limpiado**.

Beneficios de SpeedClean

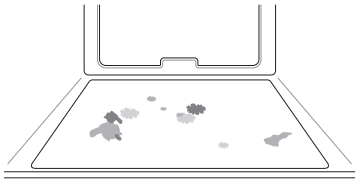
- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual

es-us_main.book.book Page 83 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

- **Limpieza Rápida** solo usa agua; no usa limpiadores químicos
- Favorece la experiencia con **Auto Limpiado**.
  - Retrasa la necesidad de un ciclo **Auto Limpiado**
  - Minimiza el humo y los olores
  - Puede acortar el tiempo de **Auto Limpiado**

Cuándo usar SpeedClean

- Ejemplo de suciedad en el horno



Caso 1

- Forma de la suciedad: gotitas o manchitas
- Tipos de suciedad: queso u otros ingredientes
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: pizza

Caso 2

- Forma de la suciedad: salpicadura leve
- Tipos de suciedad: grasa/aceite
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: bistecs, asados / pescado, asado / carne rostizada a baja temperatura

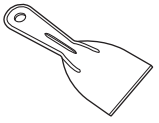
Guía de instrucciones de SpeedClean

NOTA

- Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo **Limpieza Rápida**. Si la cavidad del horno alcanza una temperatura superior a 150 °F (65 °C), el ciclo **Limpieza Rápida** no se activará hasta que la cavidad del horno se enfríe.
- El horno debe estar nivelado para garantizar que la superficie inferior de la cavidad esté completamente cubierta con agua al comienzo del ciclo **Limpieza Rápida**.
- Para obtener mejores resultados, use agua destilada o filtrada. El agua del grifo puede dejar depósitos minerales en la base del horno.
- La suciedad quemada en varios ciclos de cocción será más difícil de quitar con el ciclo **Limpieza Rápida**.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo **Limpieza Rápida**. El agua no se calienta lo suficiente si se abre la puerta durante este ciclo.

1 Quite los estantes y los accesorios del horno.

2 Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico.



- Raspadores plásticos sugeridos:
  - Espátula de plástico dura
  - Raspador plástico para bandejas
  - Raspador plástico para pintura
  - Tarjeta de crédito vieja

3 Si está limpiando el horno, llene el tanque del alimentador de vapor hasta la línea de llenado máximo con agua.

4 Seleccione **Limpieza** en la pantalla del modo de cocción.

5 Pulse **INICIO** (Iniciar). El tiempo restante aparece en la pantalla.

⚠ PRECAUCIÓN

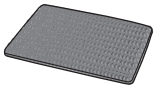
- Algunas superficies pueden quedar calientes después del ciclo **Limpieza Rápida**. Use guantes de goma cuando limpie para evitar quemaduras.
- Durante el ciclo **Limpieza Rápida**, el horno se calienta lo suficiente como para provocar quemaduras. Espere hasta que el ciclo termine antes de limpiar la superficie interna del horno. Si no espera, podría quemarse.
- Evite apoyarse o posarse sobre el vidrio de la puerta del horno mientras limpia la cavidad del horno.

6 Sonará un tono al final del ciclo de 10 minutos. Presione **DETENER** en la pantalla, y presione **SÍ** para borrar la pantalla y apagar el tono.

es-us_main.book.book Page 84 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

7 Después del ciclo de limpieza y durante la limpieza manual, debe quedar suficiente agua en la base del horno para sumergir completamente la suciedad. Agregue agua si fuera necesario. Coloque una toalla en el piso frente al horno para absorber el agua que pueda derramarse durante la limpieza manual.

8 Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo **Limpieza Rápida** frotando con una esponja o almohadilla humedecida y no abrasiva. (El lado para frotar no rayará el acabado).



NOTA

- No use esponjas de acero ni paños o limpiadores abrasivos, ya que estos materiales pueden dañar en forma permanente la superficie del horno.

9 Una vez que haya limpiado la cavidad del horno, quite el exceso de agua con una toalla limpia y seca. Vuelva a colocar los estantes y demás accesorios.

10 Si queda alguna suciedad leve, repita los pasos anteriores y asegúrese de empapar bien las áreas sucias.

- Si queda suciedad rebelde después de varios ciclos **Limpieza Rápida**, ejecute el ciclo **Auto Limpiado**. Asegúrese de que se hayan retirado de la cavidad del horno los estantes y los demás accesorios y de que la superficie de la cavidad esté seca antes de ejecutar el ciclo **Auto Limpiado**. Consulte la sección **Auto Limpiado** del manual del propietario para obtener más detalles.

NOTA

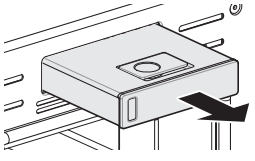
- Si olvida saturar el interior del horno con agua antes de iniciar la función **Limpieza Rápida**, presione **DETENER** en la pantalla, y presione **SÍ**. Espere a que el horno se enfríe a temperatura ambiente y, luego, rocíe o vierta agua en el horno e inicie otro ciclo **Limpieza Rápida**.
- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo **Limpieza Rápida**. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo **Limpieza Rápida**.
- No es recomendable el uso de limpiadores comerciales o blanqueadores para limpiar el horno. Utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12.7 para evitar que el esmalte pierda el color.

Self Clean (Autolimpieza)

El ciclo **Auto Limpiado** usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Mientras se ejecuta el ciclo **Auto Limpiado** es posible que perciba humo u olor. Esto es normal, especialmente si el horno está muy sucio. Durante el ciclo **Auto Limpiado**, se debe ventilar bien la cocina para minimizar los olores de la limpieza.

Antes de comenzar Self Clean

- Limpie solo las partes mencionadas en el manual. Quite el tanque del alimentador de vapor, los estantes del horno, la asadera, la rejilla de la asadera, los recipientes, el papel de aluminio o cualquier otro material del horno.
  - Si se dejan los estantes en la cavidad del horno durante el ciclo **Auto Limpiado** se decolorarán y será difícil deslizarlos hacia adentro o hacia afuera.
  - Si no retira el tanque del alimentador de vapor del horno, suena un pitido y el ciclo **Auto Limpiado** no se inicia.



- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza. Abra una ventana o encienda un ventilador o extractor antes de la autolimpieza.
- Limpie los derrames difíciles en la base del horno.
- Asegúrese de que la tapa de la luz del horno esté en su lugar y que la luz esté apagada.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.

es-us_main.book.book Page 85 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

⚠ ADVERTENCIA

- Si el horno está muy sucio con aceite, realice una autolimpieza del horno antes de volver a utilizarlo. El aceite puede provocar un incendio.
- En caso de un incendio en el horno durante la autolimpieza, apáguelo y espere a que se apague el fuego. No fuerce la puerta para abrirla. El ingreso de aire fresco a las temperaturas de autolimpieza puede producir un estallido de llamas en el horno. Si no sigue estas instrucciones podría sufrir quemaduras graves.

⚠ PRECAUCIÓN

- No use limpiadores para horno. No deben usarse limpiadores comerciales ni revestimientos protectores para horno de ningún tipo alrededor de las piezas del horno.
- Aparece un código de error F en la pantalla del horno y suenan tres pitidos largos durante el proceso de autolimpieza si el modo de autolimpieza no funciona correctamente. Desconecte la energía eléctrica del fusible principal o el disyuntor y hágalo revisar por un técnico calificado.
- Si el modo de autolimpieza no funciona correctamente, apague el horno y desconecte la alimentación eléctrica. Hágalo revisar por un técnico calificado.
- Es normal que las piezas del horno se calienten durante el ciclo **Auto Limpiado**. No toque la puerta, la ventana ni el área de ventilación del horno durante el ciclo **Auto Limpiado**.
- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo **Auto Limpiado**, el exterior del horno puede estar muy caliente al tacto.
- Si tiene aves domésticas, llévelas a otra sala bien ventilada. La salud de algunas aves es muy sensible a los vapores emanados durante el ciclo **Auto Limpiado** de cualquier horno.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni ningún otro material. Esto destruye la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundirá en la superficie interior del horno).
- No fuerce la puerta del horno para abrirla. Podría dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo **Auto Limpiado**. Ubíquese al costado del horno cuando abra la puerta para dejar que salgan el aire y el vapor calientes. El horno todavía puede estar MUY CALIENTE.

NOTA

- La luz del horno no se puede encender durante el ciclo **Auto Limpiado**. La luz del horno no se puede encender hasta que la temperatura sea inferior a 500 °F (260 °C) después de completar el ciclo **Auto Limpiado**.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie la junta. La fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste la abrasión. Es fundamental que la junta permanezca intacta. Si nota que está gastada o deshilachada, reemplácela.
- Es normal que el ventilador de refrigeración funcione durante el ciclo **Auto Limpiado**.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruidos por la expansión y contracción de las piezas metálicas. Es normal y no dañará el horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo **Auto Limpiado**, repita el ciclo.
- Si se dejaron los estantes en el horno y no se deslizan bien después de un ciclo **Auto Limpiado**, aplique a los estantes y sus soportes un poco de aceite vegetal para que se desplacen con facilidad.
- Tras un ciclo **Auto Limpiado**, pueden aparecer líneas finas en la porcelana, debido a que fue sometida a frío y calor. Esto es normal y no afecta el desempeño.
- No se puede iniciar el ciclo **Auto Limpiado** si está activa la función **Bloqueo de control**.
- Una vez que se haya configurado el ciclo **Auto Limpiado**, la puerta del horno se traba automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se libera de manera automática.
- Una vez que la puerta se haya trabado, la luz indicadora de bloqueo 🔒 dejará de parpadear y quedará encendida. Espere unos 15 segundos para que se active la traba de la puerta del horno.

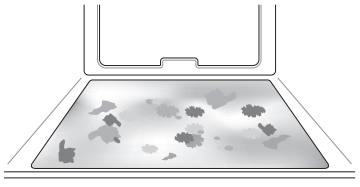
es-us_main.book.book Page 86 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

NOTA

- Si el reloj está configurado para una visualización de 12 horas (predeterminado), la función **Auto Limpiado** retrasada nunca se podrá iniciar con más de 12 horas de anticipación.
- Luego de que se apague el horno, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

Cuándo usar Self Clean

- Ejemplo de suciedad en el horno



Caso 1

- Forma de la suciedad: salpicadura mediana a grande
- Tipos de suciedad: grasa/aceite
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: carne rostizada a alta temperatura

Caso 2

- Forma de la suciedad: gotas o manchas
- Tipos de suciedad: relleno o suciedad de alimentos con azúcar
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: tartas

Caso 3

- Forma de la suciedad: gotas o manchas
- Tipos de suciedad: crema o salsa de tomate
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: estofados

NOTA

- El ciclo **Auto Limpiado** puede usarse para suciedad que se haya acumulado con el tiempo.

Ajuste de Self Clean

La función **Auto Limpiado** tiene ciclos de 3, 4 o 5 horas.

Guía de suciedad para Self Clean

Nivel de suciedad	Ajuste del ciclo
Cavidad del horno levemente sucia	3 horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	4 horas
Cavidad del horno muy sucia	5 horas

1 Quite todos los estantes y los accesorios del horno.

2 Seleccione **Limpieza** en la pantalla del modo de cocción.
El horno comienza de manera predeterminada el ciclo de autolimpieza de cuatro horas recomendado para un horno moderadamente sucio.

3 Seleccione el tiempo de ciclo deseado.

4 Si lo desea, deslícese para configurar una hora de inicio retardado o presione el icono de botón numérico para ingresar la hora de inicio directamente.

Icono de botón numérico	1 2 3 4

5 Presione **INICIO** (Iniciar). Aparece el tiempo restante o el tiempo de inicio retrasado en la pantalla.

6 Una vez que configura el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno se bloquea automáticamente y aparece el icono de bloqueo.

- No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se libera de manera automática cuando baja la temperatura.

⚠ PRECAUCIÓN

- No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el icono del candado. La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

es-us_main.book.book Page 87 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

- Es posible que deba cancelar o interrumpir el ciclo **Auto Limpiado** debido al exceso de humo o la presencia de fuego en el horno. Para cancelar la función Autolimpieza, presione **DETENER** en la pantalla.

Durante la autolimpieza

- El ciclo **Auto Limpiado** usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Mientras se ejecuta el ciclo **Auto Limpiado** es posible que perciba humo u olor. Esto es normal, especialmente si el horno está muy sucio.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruidos por la expansión y contracción de las piezas metálicas. Es normal y no dañará el horno.
- No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea 🔒. La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

Después del ciclo de autolimpieza

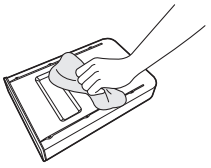
- La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza, repita el ciclo.
- Si se dejaron los estantes en el horno y no se deslizan bien después de un ciclo de autolimpieza, aplique a los estantes y sus soportes un poco de aceite vegetal para que se desplacen con mayor facilidad.
- Pueden aparecer líneas finas en la porcelana porque fue sometida a frío y calor. Esto es normal y no afecta su desempeño.

Limpieza del tanque del alimentador de vapor

El tanque del alimentador de vapor se usa durante las funciones de cocción al vapor. De ser posible, use agua destilada y filtrada.

NOTA

- Después de usar la función de vapor, el tanque del alimentador de vapor debe vaciarse. Para evitar olores y bacterias, limpie y seque el tanque del alimentador de vapor después de cada uso.
- No lo lave en lavavajillas.
- Si el tanque del alimentador de vapor no se desliza normalmente hacia adentro, limpie la parte inferior del tanque.



Sarro generado por el agua dura

Al usarse agua dura en el tanque del alimentador de vapor, el generador de vapor puede quedar obstruido con el sarro propio del agua dura. En áreas donde el agua es dura, ejecute la función Descaling (Eliminación de sarro) con frecuencia o use agua destilada.

Limpieza de sarro en la parte inferior del horno

Para eliminar los depósitos minerales que quedan en la parte inferior del horno luego de utilizar el modo de vapor, use un paño o una esponja impregnados en vinagre o una solución ligera de ácido cítrico. Para quitar el sarro difícil de limpiar o si se formó ampliamente en el horno, use la función Descaling (Eliminación del sarro).

Descaling (Eliminación del sarro)

Use esta función para quitar los residuos blancos que se forman luego de que se usa el generador de vapor durante un período prolongado.

La función de eliminación del sarro se ejecuta durante 1 hora y 43 minutos. Saldrá agua del generador de vapor mientras se está limpiando.

Para obtener instrucciones sobre cómo llenar y vaciar el tanque del alimentador de vapor, consulte "Cómo usar el tanque del alimentador de vapor."

Configuración de Descaling (Eliminación del sarro)

1. Llene el tanque del alimentador de vapor con una mezcla de agua y ácido cítrico en una proporción de 20:1. Por ejemplo, use 4 cdas. de ácido cítrico en 4 1/4 tazas de agua (20 g de ácido cítrico en 1000 ml de agua).

2. Inserte el tanque del alimentador de vapor en la abertura sobre la cavidad del horno y

es-us_main.book.book Page 88 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

empújelo hasta que quede correctamente ubicado en su lugar.

3 Seleccione **Limpieza** en la pantalla del modo de cocción.

4 Después de 1 hora y 43 minutos de eliminación de sarro, aparecerá una ventana emergente en la pantalla. Siga las instrucciones, vacíe el tanque y llénelo con agua limpia.

5 Inserte el tanque e inicie la función Rinsing (Enjuague).

6 Cuando termine de ejecutarse la función de Enjuague, seque el interior del horno con un paño suave. Deje la puerta del horno abierta y deje secar el horno por completo.

NOTA

- La función de Enjuague debe ejecutarse incluso si se canceló la función de Eliminación del sarro.
- Si después de la limpieza de sarro queda agua en la parte inferior del horno, puede dejar un residuo después de usar el horno. Para eliminarlo, consulte las instrucciones en "Limpieza de sarro en la parte inferior del horno."
- Después de ejecutar la función Descaling (Eliminación de sarro), limpie el tanque del alimentador de vapor.

Secado del interior del horno

La función Drying (secado) elimina el agua que queda en el generador de vapor. La función lleva poco más de 1 minuto y se ejecuta automáticamente después de cualquier ciclo de cocción de vapor. La función de secado también se puede iniciar de forma manual de ser necesario.

Configuración de Drying (Secado)

1 Asegúrese de que el tanque del alimentador de vapor esté vacío.

2 Seleccione **Limpieza** en la pantalla del modo de cocción.

3 Presione **Mantenimiento con Vapor** y presione **SECADO**.

4 Presione **INICIO** (Iniciar) para iniciar el secado. El tiempo restante aparece en la pantalla.

Uso de la función Evaporation (Evaporación)

Utilice la función Evaporation (Evaporación) para secar la cavidad del horno después de un ciclo de cocción al vapor. La evaporación se ejecuta durante 12 minutos.

Configuración de Evaporation (Evaporación)

1 Seleccione **Limpieza** en la pantalla del modo de cocción.

2 Presione **Mantenimiento con Vapor** y presione **EVAPORACIÓN**.

3 Presione **INICIO** para iniciar la Evaporación. El tiempo restante aparece en pantalla.

Mantenimiento periódico

Cambio de la luz del horno

La luz del horno es una bombilla de luz halógena estándar para horno de 25 watts.

ADVERTENCIA

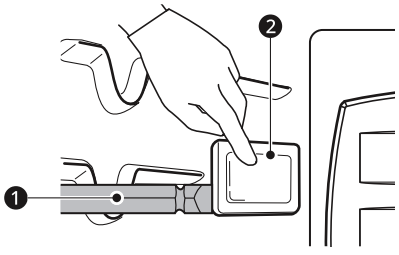
- Asegúrese de que el horno y la bombilla estén fríos.
- Desconecte la energía eléctrica del electrodoméstico del fusible principal o el panel disyuntor. Si no lo hace, podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.
- Use guantes para cambiar la luz del horno. Los fragmentos de vidrio de las bombillas rotas pueden provocar lesiones.
- Gire suavamente el destornillador para cambiar la luz del horno. Si aplica demasiada fuerza, el vidrio o el horno pueden romperse.

es-us_main.book.book Page 89 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

1 Desenchufe el horno o desconéctelo de la alimentación eléctrica.

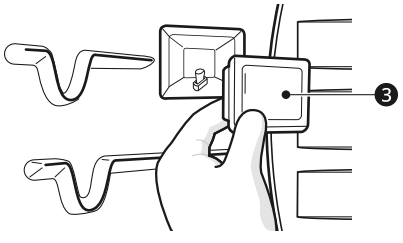
2 Extraiga los estantes del horno.

3 Deslice un destornillador plano ❶ entre la carcasa y la tapa de vidrio de la luz ❷.



4 Sostenga la tapa de vidrio de la luz con dos dedos para evitar que la tapa caiga en la parte inferior del horno.

5 Gire suavemente el destornillador para aflojar la tapa de la luz de vidrio ❸.



6 Retire la bombilla de la cavidad.

7 Reemplace la bombilla y vuelva a colocar la tapa de la luz hasta ajustarla correctamente en su lugar.

8 Enchufe el horno o vuelva a conectar la energía eléctrica.

es-us_main.book.book Page 90 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas Frecuentes

Preguntas frecuentes

P: Mi nuevo horno no cocina como el que tenía antes. ¿Hay algún problema con los ajustes de temperatura?

R: No, su horno se probó y calibró en la fábrica. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente los tiempos y las temperaturas de su receta. Si todavía piensa que el horno nuevo se calienta o enfría demasiado, puede ajustar su temperatura para adecuarla a sus necesidades específicas de cocción. Consulte la sección **Cambio de configuraciones del horno** de este manual para obtener instrucciones fáciles sobre cómo ajustar el termostato.

P: ¿Es normal que se escuche un chasquido que proviene de la parte trasera del horno cuando lo uso?

R: Su nuevo electrodoméstico está diseñado para mantener un control más estricto de la temperatura del horno. Es posible que escuche los elementos calentadores del horno hacer un chasquido al encenderse y apagarse con más frecuencia en su horno nuevo. Esto es NORMAL.

P: Durante la cocción por convección, el ventilador se detiene cuando abro la puerta. ¿Es normal?

R: Sí, es normal. Cuando se abre la puerta, el ventilador de convección se detiene hasta que se cierra la puerta.

P: ¿Puedo usar papel de aluminio para que recolecte el goteo en la cavidad del horno?

R: Nunca utilice papel de aluminio para revestir la base o los laterales del horno. El papel se derretirá y se pegará a la superficie de la base del horno y no se podrá quitar. En lugar de eso, coloque una bandeja forrada con papel de aluminio sobre un estante inferior del horno y úsela para recolectar el goteo. (Si ya se ha derretido el papel de aluminio en la base del horno, esto no interferirá con el rendimiento del horno).

P: ¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

R: No cubra los estantes con papel de aluminio. Cubrir estantes por completo con papel de aluminio restringe el flujo de aire, generando resultados de cocción deficientes. Coloque una bandeja cubierta con papel de aluminio debajo de tartas de frutas u otros alimentos ácidos o dulces para evitar que los derrames dañen el acabado del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

- Se puede utilizar papel de aluminio para envolver los alimentos dentro del horno, pero no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos para calentar/asar del horno expuestos. El papel de aluminio podría derretirse o prenderse fuego, lo que ocasionaría humo, incendio o lesiones.

P: ¿Puedo dejar los estantes en el horno cuando ejecute un ciclo de autolimpieza?

R: No. Aunque no dañará los estantes, esto los decolorará y no se deslizarán bien cuando los use. Quite todos los elementos del horno antes de comenzar un ciclo **Auto Limpiado** (autolimpieza).

P: ¿Qué debo hacer si los estantes están pegajosos y es difícil deslizarlos hacia dentro y hacia fuera?

R: Con el tiempo, se puede hacer difícil deslizar los estantes. Aplique una pequeña cantidad de aceite de oliva en los extremos de los estantes. Este actuará como lubricante para un mejor deslizamiento.

P: ¿Debo asar con la puerta del horno abierta o cerrada?

R: Su horno no está diseñado para asar con la puerta abierta. Si lo hace, puede dañarse la pantalla.

es-us_main.book.book Page 91 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

P: ¿Por qué no se pueden operar los botones de función?

R: Asegúrese de que el electrodoméstico no esté en modo **Bloqueo de control**. El ícono del candado aparecerá en la pantalla si el modo **Bloqueo de control** está activado. Para desactivar el modo **Bloqueo de control**, consulte la sección **Función de Bloqueo**. Suena la melodía de desbloqueo y aparece Loc en la pantalla hasta que los controles se desbloquean.

P: Mi electrodoméstico todavía está sucio después de ejecutar el ciclo SpeedClean. ¿Qué más debo hacer?

R: El ciclo **Limpieza Rápida** solo ayuda a aflojar la suciedad leve del electrodoméstico para ayudar en la limpieza manual del horno. No quita automáticamente toda la suciedad después del ciclo. Es necesario fregar un poco el electrodoméstico después de haber ejecutado el ciclo **Limpieza Rápida**.

P: Probé fregar el horno después de ejecutar SpeedClean, pero queda suciedad. ¿Qué puedo hacer?

R: La función **Limpieza Rápida** tiene un mejor resultado cuando la suciedad se empapa y sumerge totalmente en agua antes de ejecutar el ciclo y durante la limpieza manual. Si la suciedad no está suficientemente empapada en agua, puede tener un efecto negativo sobre el desempeño de la limpieza. Repita el proceso **Limpieza Rápida** utilizando suficiente agua.
La suciedad de azúcar y algunos residuos grasosos son particularmente difíciles de limpiar. Si queda suciedad rebelde, use la función **Auto Limpiado** para limpiar bien el horno.

P: La suciedad de las paredes del horno no sale. ¿Cómo puedo dejar limpias las paredes del horno?

R: La suciedad en las paredes laterales y traseras de su electrodoméstico puede resultar más difícil de empapar totalmente con agua. Intente repetir el proceso **Limpieza Rápida** con más de ¼ de taza (2 oz o 60 ml) del producto recomendado.

P: ¿SpeedClean quita toda la suciedad y las manchas por completo?

R: Depende del tipo de suciedad. Las manchas de azúcar y algunas de grasa son particularmente difíciles de limpiar. Además, si las manchas no están muy empapadas en agua, esto puede tener un efecto negativo en el desempeño de la limpieza.
Si todavía quedan manchas rebeldes o acumulación, use la función **Auto Limpiado**. Consulte la sección **Auto Limpiado** del manual del propietario.

P: ¿Hay algún truco para eliminar algo de la suciedad rebelde?

R: Se recomienda raspar la suciedad con un raspador plástico antes de limpiar manualmente y mientras limpia. También se recomienda saturar por completo con agua la suciedad.
Sin embargo, hay suciedad que es más difícil de limpiar que otra. Para la suciedad rebelde, se recomienda usar el ciclo **Auto Limpiado**. Consulte la sección **Auto Limpiado** del manual del propietario para obtener más detalles.

P: ¿Es seguro que el ventilador de convección o el elemento calentador se mojen durante la función SpeedClean?

R: Sí. Tanto el ventilador de convección como el elemento calentador pueden mojarse un poco durante la limpieza. Sin embargo, no es necesario aplicar un rocío directo sobre el quemador del asador ni los elementos calentadores porque se limpian automáticamente durante el uso regular.

P: ¿Debo usar toda el agua 1 ¼ tazas (10 oz o 300 ml) para la función SpeedClean?

R: Sí. Se recomienda encarecidamente rociar o verter 1 taza (8 oz o 240 ml) de agua en la base y otro ¼ de taza (2 oz o 60 ml) de agua en las paredes y otras áreas sucias para saturar por completo la suciedad a fin de lograr un mejor resultado de la limpieza.

P: Veo humo que sale de las ventilaciones del electrodoméstico durante la función SpeedClean. ¿Es normal?

R: Esto es normal. No es humo. En realidad, es vapor del agua que está en la cavidad del horno. Cuando el horno se calienta brevemente durante la función **Limpieza Rápida**, el agua de la cavidad se evapora y sale por las ventilaciones del horno.

es-us_main.book.book Page 92 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

P: ¿Con qué frecuencia debo usar SpeedClean?

R: **Limpieza Rápida** se puede usar las veces que desee. **Limpieza Rápida** funciona mejor cuando el horno está LEVEMENTE sucio, por ejemplo, con salpicaduras de grasa LEVES y gotitas de queso. Consulte la sección **Limpieza Rápida** del manual del propietario para obtener más información.

P: ¿Qué se necesita para SpeedClean?

R: Un envase rociador con 1¼ tazas (10 oz o 300 ml) de agua, un raspador plástico, una esponja que no raye y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero.

es-us_main.book.book Page 93 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Antes de llamar al servicio técnico

Revise esta sección antes de llamar para servicio; hacerlo le ahorrará tiempo y dinero.

Para obtener información detallada o videos, visite www.lg.com para consultar la página de resolución de problemas.

Cocción

Problemas	Causas posibles y solución
El horno no funciona	**El enchufe del electrodoméstico no está introducido completamente en el tomacorriente.** • Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	Es posible que se haya quemado un fusible o saltado el disyuntor de la vivienda. • Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno no se configuraron correctamente. • Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.
	El horno está demasiado caliente. • Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.
Sale vapor a través de la ventilación del horno.	**Cocinar comidas muy húmedas produce vapor.** • Esto es normal.
El aparato no funciona.	**El cable no está enchufado correctamente.** • Asegúrese de que el cable esté enchufado correctamente al tomacorriente. Verifique los disyuntores.
	El cableado de servicio no está completo. • Comuníquese con un electricista para obtener ayuda.
	Corte de energía. • Controle las luces de la vivienda para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local para recibir mantenimiento.
El horno hace demasiado humo durante el asado.	**El control no está configurado correctamente.** • Siga las instrucciones de Configuración de los controles del horno.
	La carne se encuentra muy cerca del elemento. • Cambie la posición del estante para dejar un espacio adecuado entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asado para sellar los jugos.
	No se ha preparado bien la carne. • Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los costados restantes de grasa para evitar que se enrulen.
	La asadera está mal colocada y no se escurre la grasa. • Siempre coloque la rejilla sobre la asadera con las estrías hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa caiga dentro de la asadera.
	Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. La grasa antigua o las salpicaduras de comida provocan humo excesivo. • Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente.
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	**Los controles del horno no se configuraron correctamente.** • Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.

es-us_main.book.book Page 94 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Problemas	Causas posibles y solución
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	**La posición del estante es incorrecta o está mal nivelado.** • Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.
	Se está utilizando un utensilio de cocina incorrecto o de un tamaño inapropiado. • Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.
	Se debe ajustar el sensor del horno. • Consulte la sección "Ajuste de la temperatura del horno" en el capítulo Funcionamiento.
Los alimentos no se asan de manera adecuada	**Los controles del horno no se configuraron correctamente.** • Asegúrese de seleccionar el modo **Broil** correctamente.
	Se está usando una posición de estante inadecuada. • Consulte la Guía de asado.
	Los utensilios de cocina no son los adecuados para asar. • Use la asadera y la rejilla.
	El papel metálico que se utiliza en la asadera y la rejilla no se colocó de manera correcta y no se realizaron los cortes recomendados. • Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.
	En algunas áreas puede haber baja tensión eléctrica. • Precaliente el elemento de asado entre 5 y 7 minutos. Consulte la Guía de asado.
La temperatura del horno es demasiado alta o baja	**Se debe ajustar el sensor del horno.** • Consulte la sección "Ajuste de temperatura" en el capítulo Funcionamiento.
Hay demasiado humo durante el ciclo SelfClean	**Suciedad excesiva.** • Apague la función SelfClean. Abra las ventanas para que salga el humo. Espere hasta que se cancele el modo de autolimpieza. Limpie el exceso de suciedad y vuelva a configurar el ciclo de autolimpieza.
Un olor a quemado o a aceite sale de la ventilación	**Esto es normal en un horno nuevo.** • Desaparecerá con el tiempo. Para acelerar el proceso, configure un ciclo Self Clean durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza). (En algunos modelos)
Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor de la ventilación del horno	**Esto sucede al cocinar alimentos muy húmedos.** • Esto es normal.
	Se usó un paño muy húmedo para limpiar la ventana. • No use demasiada agua para limpiar la ventana.
Entra aire caliente a la cocina después de apagar el horno.	**Se necesita una salida de ventilación del aire caliente para mantener y bajar la temperatura del horno. Se apaga automáticamente cuando se enfría a una temperatura segura.** • Esto es normal.
El horno no cocina con vapor.	**Ensamble inadecuado** • Asegúrese de deslizar el tanque en la abertura hasta que se ubique correctamente en su lugar.
	El desagüe del tanque del alimentador de vapor puede encontrarse obstruido con el sarro del agua dura. • Si esto sucede, se debe ejecutar la función de eliminación del sarro antes de usar la función de vapor.

es-us_main.book.book Page 95 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Problemas	Causas posibles y solución
El agua se acumula en la base del horno durante o después de la cocción al vapor.	**Durante la cocción de vapor, el agua se transfiere del tanque del alimentador de vapor a la base del horno.** • Es normal que la base del horno se llene de agua durante el modo Steam (vapor) o una vez que finaliza la cocción al vapor. • Si el agua deja depósitos minerales en la parte inferior del horno, límpielos con un paño o esponja humedecido en vinagre.
Luego de la cocción al vapor aparecen residuos blancos en la base del horno.	**El uso de agua dura en el tanque del alimentador de vapor tiene como consecuencia que se genere sarro en la base del horno.** • Para eliminar los depósitos minerales que se acumulan en la base del horno, use un paño o una esponja impregnados en vinagre o una solución ligera de ácido cítrico.
El módulo de cocción al vacío emite un pitido durante el funcionamiento	**Esta alerta suena cuando el módulo de cocción al vacío está funcionando sin agua en el tanque del alimentador de vapor.** • Llene el tanque del alimentador de vapor al nivel recomendado antes de usarlo.

Partes y Características

Problemas	Causas posibles y solución
El control del horno suena y aparece un código de error F.	**El control electrónico detectó una condición de falla.** • Apague la función del horno que está usando para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si la falla se repite, registre el número de falla y comuníquese con un agente del servicio técnico. - Código: F-19 Causa: El horno no calienta
Se enciende 🔒 en la pantalla cuando usted quiere cocinar.	**La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del horno no descendió por debajo de la temperatura de bloqueo.** • Pulse el botón STOP (Detener). Deje enfriar el horno.
La luz del horno no funciona.	**Es hora de reemplazar la bombilla o la bombilla no está suelta.** • Reemplace o ajuste la bombilla. Consulte la sección "Cambio de la luz del horno" en el manual del propietario.
El ventilador de enfriamiento sigue funcionando después de apagar el horno.	**El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente.** • Esto es normal.
El horno no realiza la función Self Clean (Autolimpieza).	**La temperatura del horno es demasiado elevada para establecer la operación Self Clean.** • Deje enfriar el electrodoméstico y reinicie los controles.
	Los controles del horno no se configuraron correctamente. • Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza).
	No se puede iniciar un ciclo Self Clean si la puerta del horno está abierta. • Cierre la puerta del horno.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo Self Clean	**El horno está demasiado caliente.** • Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.
	El control y la puerta pueden estar bloqueados. • Deje enfriar el horno durante aproximadamente una hora después de completar un ciclo Self Clean. Puede abrir la puerta cuando desaparezca el candado 🔓.

es-us_main.book.book Page 96 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Problemas	Causas posibles y solución
El horno no está limpio después de un ciclo Self Clean	**Los controles del horno no se configuraron correctamente.** • Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza).
	El horno está muy sucio. • Limpie los derrames difíciles antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que los hornos con suciedad difícil necesiten otro ciclo Self Clean o durante más tiempo.
El ventilador de convección se detiene (en algunos modelos)	**El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. Esto sucede para lograr un calor más parejo durante el ciclo.** • No es una falla de la cocina y debe considerarse un funcionamiento normal.
La hora mostrada está parpadeando (en algunos modelos)	**Esto significa que el producto se ha enchufado recién o que se ha interrumpido el suministro eléctrico.** • Toque la tecla **Clock** (Reloj) y restablezca la hora o toque cualquier tecla para detener el parpadeo.
Los estantes del horno no deslizan correctamente (en algunos modelos)	**Los estantes brillantes de color plateado se limpiaron en un ciclo Self Clean (Autolimpieza).** • Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y limpie los bordes de los estantes del horno con ella.

Ruidos

Problemas	Causas posibles y solución
Ruido de crujidos o chasquidos	**Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y Auto Limpiado.** • Esto es normal.
Ruido del ventilador	**Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.** • Esto es normal.

Wi-Fi

Problemas	Causas posibles y solución
Problemas para conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi	**La contraseña para la red Wi-Fi se introdujo de forma incorrecta.** • Elimine su red Wi-Fi doméstica y comience el proceso de conexión nuevamente.
	Los Datos Móviles para su teléfono inteligente están activados. • Desactive los Datos Móviles en su teléfono inteligente antes de conectar el electrodoméstico.
	El nombre de la red inalámbrica (SSID) se ha configurado incorrectamente. • El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales).
	La frecuencia del enrutador no es de 2.4 GHz. • Sólo se admite una frecuencia de enrutador de 2.4 GHz. Configure el enrutador inalámbrico a 2.4 GHz y conecte el electrodoméstico a éste. Para verificar la frecuencia del enrutador, consulte con su proveedor de servicios de internet o con el fabricante del enrutador.

es-us_main.book.book Page 97 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Problemas	Causas posibles y solución
Problemas para conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi	**El electrodoméstico y el enrutador están demasiado alejados.** • Si el electrodoméstico se encuentra muy lejos del enrutador, puede que la señal sea débil y que la conexión no sea configurada correctamente. Coloque el enrutador más cerca del electrodoméstico o compre e instale un repetidor Wi-Fi.
	Durante la configuración de Wi-Fi, la aplicación requiere una contraseña para conectar el producto (en determinados teléfonos). • Ubique el nombre de la red que comienza con "LG" en Configuración > Redes. Tenga en cuenta la última parte del nombre de la red. - Si el nombre de la red aparece como LGE_Appliance_XX-XX-XX, ingrese lge12345. - Si el nombre de la red se asemeja a LGE_Appliance_XXXX, ingrese XXXX dos veces como su contraseña. Por ejemplo, si el nombre de la red aparece como LGE_Appliance_8b92, debería ingresar 8b928b92 como su contraseña. En esta instancia, la contraseña detecta mayúsculas y minúsculas, y los últimos 4 caracteres son únicos a su electrodoméstico.

es-us_main.book.book Page 98 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

GARANTÍA LIMITADA

EE. UU.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

AVISO DE ARBITRAJE: ESTA GARANTÍA LIMITADA CONTIENE UNA CLÁUSULA DE ARBITRAJE QUE LE DEMANDA A USTED Y A LG ELECTRONICS (“LG”) RESOLVER CONFLICTOS A TRAVÉS DE UN ARBITRAJE VINCULANTE EN LUGAR DE HACERLO EN EL TRIBUNAL, A MENOS QUE USTED DECIDA NO PARTICIPAR. EN EL ARBITRAJE, NO ESTÁN PERMITIDAS LAS ACCIONES COLECTIVAS NI LOS JUICIOS CON JURADO. VEA A CONTINUACIÓN LA SECCIÓN “PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS”.

En caso de que su Horno (“Producto”) presente alguna falla por defectos de materiales o de fabricación bajo uso apropiado y normal durante el período de garantía establecido más abajo, será reparado o reemplazado por LG, a su opción. Esta garantía limitada es válida únicamente para el comprador final original del Producto (“Usted”), y para productos comprados legalmente y utilizados dentro de los Estados Unidos, incluidos los territorios norteamericanos.

PERÍODO DE GARANTÍA	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO
Tres (3) años a partir de la fecha de compra minorista original, o desde la fecha de entrega según la ley aplicable	Cualquier pieza del horno que falle debido a un defecto en los materiales o en la mano de obra. Durante esta garantía completa de tres años, LG también proporcionará, de forma gratuita, toda la mano de obra y el servicio a domicilio para sustituir la pieza defectuosa.

- Los productos y las piezas de repuesto están cubiertos durante el tiempo restante del período original de garantía o noventa (90) días, lo que resulte mayor.
- Los productos y las piezas de repuesto pueden ser nuevos, reparados, reacondicionados o reconstruidos por la fábrica.
- Los productos o las piezas reemplazadas serán propiedad de LG.
- Es necesario presentar prueba de la compra minorista especificando el modelo del Producto y la fecha de compra para obtener el servicio de garantía conforme a la presente garantía limitada.

SALVO LO PROHIBIDO POR LA LEY, TODA GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD IMPLÍCITA, PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR EN EL PRODUCTO, ESTÁ LIMITADA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA ARRIBA EXPRESADA. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA DEBERÁ LG O SUS DISTRIBUIDORES/REPRESENTANTES SER RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO INDIRECTO, INCIDENTAL, CONSECUENTE, ESPECIAL, O PUNITIVO, LO CUAL INCLUYE PERO NO SE LIMITA A, PÉRDIDA DE FONDOS DEL COMERCIO, GANANCIAS PERDIDAS, INTERRUPCIÓN DEL TRABAJO, DETERIORO DE OTROS BIENES, COSTO DE REMOVER Y REINSTALAR EL PRODUCTO, PÉRDIDA DE USO, O CUALQUIER OTRO DAÑO YA SEA BASADO EN CONTRATO, PERJUICIO, U OTROS. LA RESPONSABILIDAD TOTAL DE LG, EN CASO EXISTA, NO EXCEDERÁ EL PRECIO QUE USTED PAGÓ POR ADQUIRIR EL PRODUCTO.

ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O EMERGENTES, O LIMITACIONES A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA IMPLÍCITA, POR LO QUE LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN ANTERIORMENTE MENCIONADA PODRÍAN NO CORRESPONDER EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED CUENTE CON OTROS DERECHOS QUE VARÍAN SEGÚN EL ESTADO.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE

- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar o instalar el producto, instruir al cliente sobre la operación del mismo, corregir el cableado o las reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Daño o fallo del producto al operar durante fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o resultado de un servicio eléctrico inadecuado.

es-us_main.book.book Page 99 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

- Daños o fallos del Producto causados por tuberías de agua rotas o con fugas, tuberías de agua congeladas, líneas de desagüe obstruidas, suministro de agua inadecuado o interrumpido, o suministro de aire inadecuado.
- Daño o fallo del producto resultantes de operar el producto en una atmósfera corrosiva o contraria a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Daños o fallos del producto causados por accidentes, pestes y alimañas, rayos, viento, incendio, inundaciones, hechos de fuerza mayor, o cualquier otra causa fuera del control de LG.
- Daños o fallos del Producto causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas, o por utilizar el Producto para fines distintos de lo previsto, o pérdida de agua cuando el Producto no se instaló adecuadamente.
- Daños o fallos del Producto causados por corriente eléctrica o voltaje incorrectos, o códigos de cañería.
- Daños o fallos del producto causados por el transporte, almacenamiento y/o manejo, incluye rayas, muescas, astillados y/u otros daños al acabado del producto, a menos que tales daños se informen dentro del plazo de una (1) semana de la entrega.
- Daños o fallos del producto resultantes de mal uso, abuso, instalación, reparación o mantenimiento incorrectos. Una reparación incorrecta incluye el uso de piezas no autorizadas, aprobadas o especificadas por LG. La instalación o el mantenimiento inadecuados incluye aquellos contrarios a lo especificado en el manual del usuario del producto.
- Daños o fallos del Producto causados por el uso de piezas, componentes, accesorios, productos de limpieza consumibles, u otros productos o servicios no autorizados por LG.
- Daños o artículos faltantes con la caja abierta o que hayan estado en exhibición.
- Productos reacondicionados o cualquier producto vendido con los avisos "En el estado actual", "En el sitio actual", "Con todos sus defectos" o similares.
- Productos cuyos números de serie originales hayan sido retirados, alterados o no se puedan determinar fácilmente.
- Aumentos en los costos de los servicios públicos y otros gastos adicionales de dichos servicios.
- Cualquier ruido asociado con la operación normal.
- Productos utilizados de otra forma que no sea uso doméstico usual y normal (p. ej., uso comercial o industrial) o de forma contraria al manual del usuario del Producto.
- Costos asociados con la remoción y reinstalación del Producto para reparaciones o la remoción y reinstalación del Producto si está instalado en una ubicación inalcanzable o no está instalado de acuerdo con el Manual del propietario del producto.
- Accesorios, componentes extraíbles o partes consumibles (por ejemplo, estantes, compartimentos de la puerta, cajones, filtros de agua o aire, rejillas, bombillas, baterías, etc. según corresponda), excepto las partes internas/funcionales cubiertas por esta garantía limitada.

El costo de la reparación o el reemplazo en estas circunstancias excluidas estará a su cargo.

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

Llame al 1-855-790-6655 y seleccione la opción apropiada desde el menú.

O visite nuestro sitio web en www.sksappliances.com.

O por correo: LG Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS

TODOS LOS CONFLICTOS ENTRE USTED Y LG QUE SURJAN FUERA DE O RELACIONADOS DE ALGUNA MANERA CON ESTA GARANTÍA LIMITADA O CON EL PRODUCTO, SE RESOLVERÁN EXCLUSIVAMENTE A TRAVÉS DE UN ARBITRAJE VINCULANTE Y NO EN UNA CORTE DE JURISDICCIÓN GENERAL. ARBITRAJE VINCULANTE SIGNIFICA QUE USTED Y LG RENUNCIAN AL DERECHO DE UN JUICIO CON JURADO Y A REALIZAR O PARTICIPAR EN UNA DEMANDA COLECTIVA.

Definiciones. Para el propósito de esta sección, las referencias a “LG” significan: LG Electronics U.S.A., Inc., sus empresas matrices, subsidiarias y filiales y cada uno de sus directivos, directores, empleados, agentes, beneficiarios, predecesores en interés, sucesores, cesionarios y proveedores; las referencias a “conflicto” o

es-us_main.book.book Page 100 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

“reclamación” incluirán cualquier conflicto, reclamo o controversia de cualquier tipo, sin importar (ya sea basado en contrato, agravio, estatuto, regulación, ordenanza, fraude, falsa representación o cualquier teoría legal o equitativa) que surja de o esté relacionada con cualquier forma de venta, condición o desempeño del producto o de esta Garantía Limitada.

Aviso de disputa. En caso de que usted desee iniciar un procedimiento de arbitraje, primero debe notificar a LG por escrito al menos 30 días antes de iniciar el arbitraje enviando una carta a LG a LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. Usted y LG aceptan participar en discusiones de buena fe en un intento de resolver su reclamo de manera amistosa. En la carta debe proporcionar su nombre, dirección y número de teléfono; identificar el producto que es objeto de la reclamación; y describir la naturaleza del reclamo y el remedio que busca. Si usted y LG no pueden resolver la disputa dentro de 30 días, cualquiera de las partes puede proceder a presentar una demanda de arbitraje.

Acuerdo de arbitraje vinculante y renuncia de demanda colectiva. En caso de no resolver la disputa durante el período de 30 días después de enviar una notificación por escrito a LG, Usted y LG se comprometen a resolver cualquier reclamo entre nosotros, solamente a través de arbitraje vinculante sobre una base individual, a menos que usted se excluya, conforme a lo dispuesto a continuación. Cualquier conflicto entre usted y LG no estarán combinados o consolidados con una controversia relacionada con cualquier otro producto o reclamo de otra persona o entidad. Más específicamente y sin prejuicio de lo anterior, no procederá bajo ninguna circunstancia cualquier disputa entre usted y LG como parte de una acción colectiva o representativa. En lugar del arbitraje, cualquiera de las partes podrá iniciar una acción individual en la corte de reclamos menores, pero tales acciones en la corte de reclamos menores no podrán ser realizadas en una acción colectiva o representativa.

Normas y procedimientos de arbitraje. Para comenzar con el arbitraje de un reclamo, usted o LG deben realizar una demanda escrita para arbitraje. El arbitraje será administrado por la Asociación Americana de Arbitraje (AAA) y se llevará a cabo ante un árbitro único bajo las Normas de Arbitraje del Consumidor de la AAA, que tienen efecto al momento de inicio del arbitraje (en adelante “Normas de la AAA”) y bajo los procedimientos establecidos en esta sección. Las Normas de la AAA están disponibles en línea en www.adr.org/consumer. Envíe una copia de su solicitud de arbitraje por escrito, así como una copia de esta disposición, a la AAA de la forma descrita en las Normas de la AAA. También debe enviar una copia de su solicitud por escrito a LG en LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. Si hay un conflicto entre las Normas de la AAA y las reglas establecidas en esta sección, prevalecerán dichas reglas de esta sección. Esta disposición de arbitraje se rige por la Ley Federal de Arbitraje. El juicio se puede introducir en el laudo arbitral en cualquier tribunal de jurisdicción competente. Todos son temas para que el árbitro tome sus decisiones, excepto aquellos asuntos relativos al alcance y aplicabilidad de la cláusula de arbitraje y de la capacidad de arbitraje de la controversia para que el tribunal decida. El árbitro se regirá por los términos de esta disposición.

Legislación vigente. La legislación del estado de su residencia regirá esta Garantía Limitada, así como todas las disputas entre nosotros, salvo que sea invalidada o inconsistente con leyes federales aplicables.

Tarifas / Costos. Usted no debe pagar ninguna tarifa para comenzar un arbitraje. Al recibir su solicitud de arbitraje por escrito, LG pagará todos los gastos administrativos rápidamente a la AAA, a menos que usted solicite más de $25,000 por daños, en cuyo caso el pago de estos gastos se regirá por las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria prevista en el presente documento, LG pagará a la AAA todos los gastos documentales, administrativos y de arbitraje para cualquier arbitraje iniciado, de conformidad con las Normas de la AAA y esta disposición de arbitraje. Si usted prevalece en el arbitraje, LG pagará los honorarios y gastos de sus abogados, siempre y cuando sean razonables, considerando factores que incluyen, entre otros, el monto de la compra y el monto del reclamo. No obstante lo anterior, si la ley aplicable permite una adjudicación de honorarios y gastos razonables de abogados, un árbitro puede otorgarlos en la misma medida que lo haría un tribunal. Si el árbitro considera que la sustancia de su reclamo o la reparación solicitada en la demanda es frívola o se utiliza para un propósito inadecuado (calificado según las normas establecidas en la Norma Federal de Procedimiento Civil 11 (b)), el pago de todos los honorarios de arbitraje se regirá por las Normas de la AAA. En tal situación usted se compromete a reembolsar a LG todos los fondos erogados previamente por ella, cuyo pago es, por otra parte, su obligación, según las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria, LG renuncia a cualquier derecho que pudiera tener para solicitarle los honorarios y gastos de sus abogados, si LG prevalece en el arbitraje.

Audiencias y ubicación. Si su reclamo es por $25,000 o menos, usted puede optar que el arbitraje sea realizado únicamente sobre la base de: (1) documentos presentados al árbitro, (2) a través de una audiencia telefónica o (3) por una audiencia en persona, según lo establecido por las Normas de la AAA. Si

es-us_main.book.book Page 101 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

su reclamo excede $25,000, el derecho a una audiencia estará determinado por las Normas de la AAA. Cualquier audiencia de arbitraje en persona se realizará en un lugar dentro del distrito judicial federal en el cual resida, a menos que ambos acuerden otra ubicación o estemos de acuerdo con el arbitraje telefónico.

Exclusión voluntaria. Usted puede optar por no participar en este procedimiento de resolución de disputas. Si opta por no participar, ni usted ni LG pueden exigir a la otra parte que participe en un procedimiento de arbitraje. Para optar por no participar, usted debe enviar un aviso a LG a más tardar 30 días calendario a partir de la fecha de compra del producto por parte del primer comprador consumidor ya sea (i) enviando un correo electrónico a optout@lge.com, con el asunto: “Exclusión voluntaria del arbitraje” o (ii) llamando al 1-800-980-2973. Debe incluir lo siguiente en el correo electrónico de exclusión voluntaria o proporcionar por teléfono: (a) su nombre y dirección; (b) la fecha en la que se compró el producto; (c) el nombre del modelo o el número de modelo del producto; y (d) el número de serie (el número de serie se puede encontrar (i) en el producto; o (ii) en línea accediendo a https://www.lg.com/us/support al hacer clic en "How do I find my model number?”).

Usted sólo puede optar por no participar en el procedimiento de resolución de disputas de la manera descrita anteriormente (es decir, por correo electrónico o por teléfono); ninguna otra forma de notificación será efectiva para optar por no participar en este procedimiento de resolución de disputas. La exclusión voluntaria de este procedimiento de resolución de disputas no afectará la cobertura de la Garantía limitada de ninguna manera y usted seguirá disfrutando de todos los beneficios de la Garantía limitada. Si conserva este producto y no opta por no participar, acepta todos los términos y condiciones de la disposición de arbitraje descrita anteriormente.

INFORMACIÓN DE ASISTENCIA AL CLIENTE

Para probar la cobertura de la garantía	**Conserve su recibo de compra para demostrar la fecha de compra.** Deberá presentar una copia de su recibo de compra en el momento en que se brinde el servicio de garantía.
Para obtener el centro de servicio o distribuidor autorizado más cercano, o para obtener asistencia sobre el producto, el cliente o el servicio técnico	**Llame** al 1-855-790-6655 (Teléfono de atención 24 horas - 365 días al año) y elija la opción apropiada del menú; o visite nuestra página web en: http://www.sksappliances.com O por correo: LG Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

es-us_main.book.book Page 102 Friday, July 11, 2025 3:10 PM

Balayez le code QR pour consulter le manuel.

SKS

MANUEL D'UTILISATION

FOUR MURAL

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

FRANÇAIS

SKSSV3011MT

www.sksappliances.com

Copyright © 2024-2025 LG Electronics. Tous droits réservés

TABLE DES MATIÈRES

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

4 LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION
- 4 Messages de sécurité

4 AVERTISSEMENTS
- 4 Installation
- 5 Fonctionnement
- 6 Entretien
- 6 Risque d'incendie et matériaux inflammables
- 7 Norme de sécurité pour les piles bouton ou une pile de monnaie

8 MISE EN GARDE
- 8 Fonctionnement
- 8 Entretien

10 APERÇU DU PRODUIT

10 Caractéristiques du produit
- 10 Extérieur / Intérieur
- 10 Accessoires

12 FONCTIONNEMENT

12 Panneau de commande de fonctionnement
- 12 Caractéristiques du panneau de commande
- 13 Trucs écoénergétiques

13 Changement des paramètres
- 13 Pour commencer
- 14 Paramètres
- 14 Verrouillage des commandes
- 15 Date et heure
- 15 Thèmes d'horloge
- 15 Appareil photo
- 15 Wi-Fi
- 16 Remote Start (Démarrage à distance)
- 16 Mode Sabbat
- 16 Luminosité
- 17 InstaView
- 17 Affichage
- 17 Conversion automatique de la convection
- 18 Langue
- 18 Volume
- 18 Préchauffage de l'éclairage d'extrémité
- 18 Réglage de la température
- 19 Unités de température
- 19 Smart Diagnosis^{MC}
- 19 Réinitialisation des valeurs d'usine
- 19 Licence de logiciel libre
- 20 Refroidissement du four
- 20 Minuterie

20 Fonctionnement du four
- 20 Avant d'utiliser le four
- 21 Utilisation des grilles robustes et de la grille décalée
- 21 Utilisation des grilles coulissantes du four
- 22 Appareil photo
- 24 Mode Cuisson
- 25 Guide sur les recommandations pour la cuisson
- 25 Mode Cuisson et rôtissage par convection
- 27 Air Fry (Friture à l'air)
- 29 Guide sur la friture à l'air
- 31 Mode de rôtissage rapide RapidHeat Roast(+)
- 32 Mode Grillage
- 33 Guide sur la cuisson au gril recommandée
- 36 Mode Réchaud
- 36 Mode Levage du pain
- 37 Mode Sonde
- 38 Guide sur les recommandations pour l'utilisation de la sonde
- 39 Cuisson à la vapeur
- 40 Cuisson sous vide
- 41 Guide de cuisson sous vide
- 42 Cuisson combinée à la vapeur
- 43 Mode Cuisson automatique
- 44 Guide de cuisson automatique
- 77 Mode Ma recette
- 78 Mode Démarrage à distance

79 FONCTIONS INTELLIGENTES

79 Application LG ThinQ
- 79 Caractéristiques de l'application LG ThinQ
- 79 Installation de l'application LG ThinQ et connexion d'un appareil LG
- 80 Caractéristiques de l'équipement radio

80 Renseignements relatifs à la réglementation FCC
81 Déclaration de conformité du fournisseur
81 Avis d'Industrie Canada
81 Renseignements sur l'avis de logiciel libre

81 Fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}
82 Utilisation de l'application LG ThinQ pour diagnostiquer les problèmes
82 Utilisation de la fonctionnalité de diagnostic sonore pour diagnostiquer les problèmes

83 ENTRETIEN

83 Nettoyage
83 Intérieur
83 Extérieur
84 Fonction SpeedClean (Nettoyage rapide)
87 Autonettoyage
90 Nettoyage du réservoir d'alimentation en vapeur
90 Nettoyage du tartre dans le fond du four
91 Séchage de l'intérieur du four
91 Utilisation de la fonction d'évaporation

91 Entretien périodique
91 Remplacement de la lampe du four

93 DÉPANNAGE

93 FAQ
93 Foire aux questions

96 Avant d'appeler le réparateur
96 Cuisson
98 Pièces et caractéristiques
99 Bruits
99 Wi-Fi

101 GARANTIE LIMITÉE

101 CANADA
101 CONDITIONS
102 LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT.
103 PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND

fr-ca_main.book.book Page 4 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION

Messages de sécurité

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

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

Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

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

Ces mots signifient :

AVERTISSEMENT

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

MISE EN GARDE

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

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

AVERTISSEMENTS

AVERTISSEMENT

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

Installation

- Ne laissez jamais personne grimper, s'asseoir, se tenir debout sur la porte ou s'y accrocher. Le contact avec des aliments chauds ou avec le four lui-même peut entraîner des blessures.
- Ne recouvrez pas les parois du four, les grilles, la sole ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. Cela perturberait la distribution de la chaleur, donnerait de mauvais résultats de cuisson et endommagerait de manière permanente l'intérieur du four (le papier d'aluminium fondra sur la surface intérieure du four). (Le papier d'aluminium fond sur la surface intérieure du four).
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau pour couvrir le fond du four. Une mauvaise installation de revêtements dans le four peut provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation. Tous les travaux de réparation ou d'entretien doivent être réalisés exclusivement par des installateurs ou des techniciens qualifiés.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de matériaux d'emballage sur l'appareil avant de le mettre en marche. Gardez les pellicules plastiques, les vêtements, le papier et les autres matériaux inflammables loin des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes.
- L'alimentation électrique doit être coupée pendant le branchement des connexions électriques.

fr-ca_main.book.book Page 5 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

- Un mauvais branchement des fils domestiques en aluminium aux fils en cuivre peut causer un court-circuit ou un incendie. N'utilisez que des connecteurs conçus pour raccorder des fils en cuivre et en aluminium, et suivez scrupuleusement la procédure recommandée par le fabricant.
- Important - A conserver pour l'usage de l'inspecteur électrique local

Fonctionnement

- NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR. Même lorsqu'ils ne sont pas rouges, les éléments chauffants peuvent être chauds. Les surfaces intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne laissez pas de vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ceux-ci avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces, comme les ouvertures de ventilation du four et les surfaces à proximité, les portes du four et les vitres du four, peuvent également devenir chaudes et causer des brûlures si elles n'ont pas eu le temps de refroidir.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte. L'air chaud et la vapeur qui s'échappent peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux. Avant de mettre des plats au four ou de les enlever, laissez l'air chaud ou la vapeur s'en échapper.
- N'utilisez pas de pellicule plastique pour couvrir les plats. Utilisez uniquement du papier d'aluminium ou des couvercles allant au four.
- N'essayez jamais de faire sécher un animal de compagnie dans le four.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer la cuisine.
- Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine pour enlever les plats du four ou de la surface de cuisson. Les accessoires de cuisson seront chauds. N'utilisez que des poignées sèches. La vapeur dégagée par des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut causer des brûlures. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants lorsque ceux-ci sont chauds. N'utilisez pas de serviette ou un autre linge épais pour enlever les plats.
- Ne faites pas chauffer de récipients alimentaires scellés. La pression dans les récipients peut les faire éclater et vous blesser.
- Assurez-vous que le papier d'aluminium ou la sonde thermique n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Assurez-vous de ne pas toucher aux grilles du four lorsqu'elles sont chaudes.
- Attendez que le four soit froid avant de placer les grilles du four. Si une grille doit être enlevée alors que le four est chaud, ne laissez pas la poignée entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Placez la grille du four en position de verrouillage lorsque vous mettez des plats au four et que vous les enlevez. Vous éviterez ainsi les brûlures causées par le contact avec les surfaces chaudes de la porte et des parois du four.
- N'utilisez pas le four si une tache incandescente apparaît sur l'élément chauffant pendant l'utilisation ou si l'élément chauffant présente d'autres signes de dommages. Une tache incandescente indique que l'élément chauffant peut être défectueux et présenter un risque de brûlure, d'incendie ou de décharge électrique. Éteignez le four immédiatement et demandez à un technicien qualifié de remplacer l'élément chauffant.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans supervision près de l'appareil lorsqu'il est en marche ou encore chaud. Les enfants ne doivent jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, car ils pourraient se blesser ou se brûler.
- N'obstruez PAS l'évent du four pendant le fonctionnement. Cela peut endommager les composantes électriques du four. L'air doit pouvoir circuler librement. La garniture de l'évent inférieur doit être correctement assemblée à l'avant du four, en bas, avant l'installation de la porte du four.
- Ne posez pas d'objets lourds et volumineux, comme une dinde entière, sur la porte du four ouverte.
- Prenez soin de ne pas vous blesser lorsque la porte est ouverte.
- Si la porte ou le joint de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'aura pas été réparé par une personne compétente.

fr-ca_main.book.book Page 6 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

- Ne permettez pas aux enfants de grimper à l'intérieur du four.
- Ne mettez pas vos mains sous le panneau de commande ou entre la porte et la garniture de l'évent inférieur pendant le fonctionnement. L'extérieur du four peut devenir très chaud.

Entretien

- Laissez refroidir les accessoires de cuisson chauds dans un endroit sécuritaire, hors de la portée des jeunes enfants.
- Si la vitre de la porte, la surface ou encore l'unité de chauffage du four sont endommagées, cessez d'utiliser l'appareil et appelez le service d'entretien.
- Débranchez toujours l'appareil avant de l'entretenir.
- Avant de remplacer la lampe du four, coupez l'alimentation électrique au four à partir du fusible principal ou du panneau des disjoncteurs.
- Ne versez jamais d'eau froide sur un four chaud pour le nettoyer.
- Ne nettoyez pas le four avec des tampons à récurer en métal. Les pièces peuvent brûler le tampon et toucher les composants électriques, ce qui pourrait causer un risque de décharge électrique.
- Autre que les accessoires recommandés par le fabricant, n'entreposez aucun matériel dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne recouvrez pas les grilles ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium. Cela pourrait causer une surchauffe du four.
- Si le témoin de panne du mode d'autonettoyage s'allume, ou si le signal sonore retentit, éteignez ou débranchez l'appareil et faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Si le four est fortement encrassé par de l'huile, il faut le nettoyer avant de l'utiliser à nouveau. L'huile pourrait causer un incendie.
- Si un incendie se déclare dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. N'essayez pas d'ouvrir la porte. De l'air frais s'engouffrant dans le four alors qu'il est à des températures d'autonettoyage peut causer un embrasement dans le four. Le non-respect de cette consigne peut causer des brûlures graves.
- Si votre four tombe par terre ou est endommagé, assurez-vous de le faire soigneusement vérifier par un technicien qualifié avant de l'utiliser.

Risque d'incendie et matériaux inflammables

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

fr-ca_main.book.book Page 7 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Norme de sécurité pour les piles bouton ou une pile de monnaie

⚠ AVERTISSEMENT

• **RISQUE D'INGESTION** : Ce produit contient une pile bouton. • L'ingestion de ce produit peut entraîner la **MORT** ou des blessures graves. • Une pile bouton ou une pile de monnaie avalée peut provoquer des **brûlures chimiques internes** en seulement **2 heures**. • **GARDEZ** les piles neuves et usagées **HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS**. • **Consultez immédiatement un médecin** si l'on soupçonne qu'une pile a été avalée ou insérée à l'intérieur d'une partie du corps.	

- Retirez les piles usagées et recyclez-les immédiatement ou mettez-les au rebut conformément aux réglementations locales et tenez-les hors de portée des enfants.

  - NE PAS jeter les piles dans les ordures ménagères ni les incinérer.
- Des piles même usagées peuvent provoquer des blessures graves, voire mortelles.
- Appelez un centre antipoison local pour obtenir des informations sur le traitement.
- Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.
- Ne forcez pas la décharge, la recharge, le démontage, la chaleur au-dessus de 140 °F (60 °C) ou l'incinération.

  - Cela pourrait entraîner des blessures dues à l'évent, à une fuite ou à une explosion entraînant des brûlures chimiques.
- Le produit contient des piles non remplaçables.
- Type de pile : MS621FE
- Tension nominale : 3,0 V

fr-ca_main.book.book Page 8 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

MISE EN GARDE

⚠ MISE EN GARDE

- Pour réduire les risques de blessures mineures, de pannes ou de dommages causés au produit ou à la propriété lors de l'utilisation de ce produit, prenez les précautions élémentaires, y compris les suivantes :

Fonctionnement

- Faites toujours chauffer la graisse lentement et ne la quittez pas des yeux.
- Si vous faites frire des huiles et des graisses ensemble, remuez-les avant de les faire chauffer.
- Si possible, utilisez un grand thermomètre à graisse pour empêcher les corps gras de surchauffer au-delà du point de fumée.
- Utilisez le moins possible de graisse pour une friture ou un sauté efficaces. Si vous mettez trop de graisse dans la casserole, des débordements subviendront lorsque vous ajouterez de la nourriture.
- Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est utilisé.
- Ne déposez pas de nourriture ou d'accessoires de cuisson dans le fond du four. Sinon, la finition du fond du four sera endommagée de façon permanente.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson dans le four, suivez les instructions du fabricant.
- Pour prévenir les maladies d'origine alimentaire, cuisez bien la viande et la volaille. L'USDA a prescrit ces températures internes minimales comme étant sécuritaires pour la consommation :
  - Bœuf haché : 160 °F (71 °C)
  - Volaille : 165 °F (74 °C)
  - Bœuf, veau, porc ou agneau : 145 °F (63 °C)
  - Poissons et fruits de mer : 145 °F (63 °C)
- N'utilisez pas ce four à des fins commerciales. Il est conçu pour une utilisation résidentielle seulement.
- La porte ou la surface extérieure peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil est en marche.
- N'utilisez pas ce four à d'autres fins que la cuisson.
- Faites attention lors de l'ouverture de la porte lorsque le four est en marche. Les surfaces chaudes peuvent causer de graves brûlures.

Entretien

- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre appareil, à moins que le guide ne le recommande explicitement. Tous les autres entretiens doivent être confiés à un technicien qualifié.
- N'utilisez pas d'eau-forte, de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface. Les rayures peuvent faire éclater le verre.
- Assurez-vous que les ampoules du four sont froides avant de les nettoyer.
- Ne nettoyez pas le joint de porte. Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Ne frottez pas, n'endommagez pas ou ne déplacez pas le joint.
- Ne gardez jamais d'oiseaux de compagnie dans la cuisine. Les oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations dégagées par le cycle d'autonettoyage du four. Les fumées peuvent être nocives ou même mortelles pour les oiseaux. Déplacez-les dans une pièce bien aérée.
- Ne rincez pas les plateaux et les grilles en les plaçant dans l'eau juste après la cuisson. Cela peut les endommager ou les casser.
- Le four doit être régulièrement nettoyé, et tout débris alimentaire doit être enlevé. Si le four n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader, ce qui pourrait raccourcir la durée de vie de l'appareil en plus de possiblement mener à une situation dangereuse.

fr-ca_main.book.book Page 9 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

- Pendant le cycle d'autonettoyage, nettoyer uniquement les parties citées dans le présent manuel. Avant l'autonettoyage du four, retirer du four la lèchefrite, toutes les grilles du four, la sonde thermique et tout autre ustensile ou aliment.
- Ne rangez pas d'objets intéressants pour les enfants sur le dosseret ou dans les armoires au-dessus d'un appareil de cuisson. En grimpant sur le four pour prendre un objet, les enfants pourraient subir des blessures graves.

GARDEZ CES CONSIGNES

fr-ca_main.book.book Page 10 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

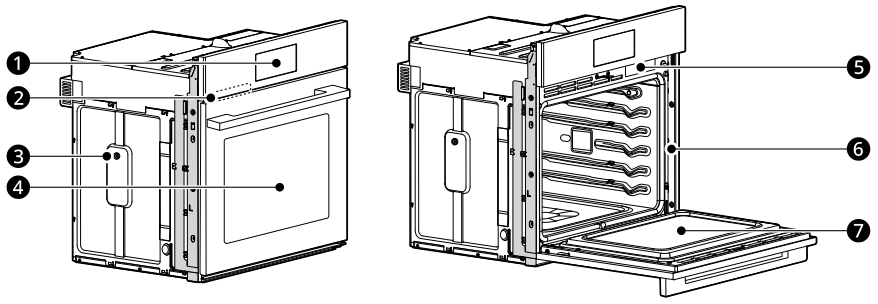
APERÇU DU PRODUIT

Caractéristiques du produit

L'aspect et les caractéristiques énumérés dans le présent manuel peuvent varier en raison des constantes améliorations apportées au produit.

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

Extérieur / Intérieur



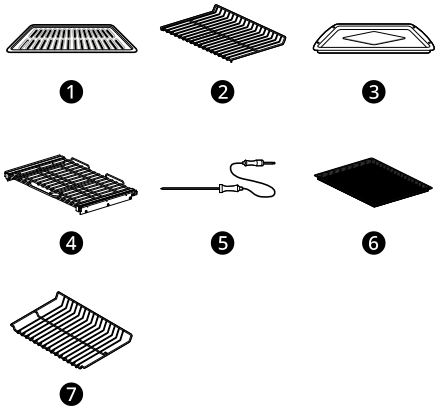
❶	Panneau de commande du four	❺	Réservoir d'alimentation en vapeur
❷	Étiquette signalétique et plaque d'identification du modèle et du numéro de série	❻	Joint
❸	Cales d'espacement (2 ch.)	❼	Appareil photo
❹	Porte du four	-	

REMARQUE

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

Accessoires

Accessoires pour la cuisson



❶ Gril (1 ch.)

❷ Grille Robuste (1 ch.)

❸ Lèchefrite (1 ch.)

❹ Grilles coulissantes (1 ch.)

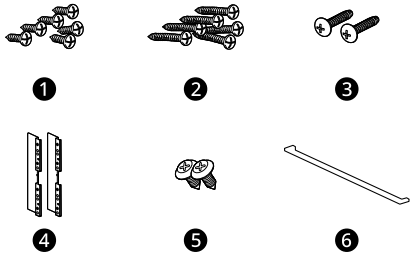
❺ Sonde à viande (1 ch.)

❻ Grille de la friteuse à air chaud (1 ch.)

❼ Grille décalée (1 ch.)

fr-ca_main.book.book Page 11 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Accessoires pour l’installation



❶ 4x14 vis à bois pour le montage (6 ch.) (4 nécessaires pour l'installation et 2 supplémentaires)

❷ Vis à bois 3 x 27 pour la fixation pour l’installation encastrée (6 ch.)

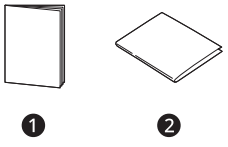
❸ Vis autoperceuses 4 x 22 pour le support de couvercle (2 ch.)

❹ Supports de couvercle pour l’installation encastrée (2 ch.)

❺ Vis 4 x 10 pour la garniture décorative inférieure (2 ch.)

❻ Garniture décorative inférieure (1 ch.)

Manuels



❶ Manuel d’utilisation (1 ch.)

❷ Manuel d’installation (1 ch.)

REMARQUE

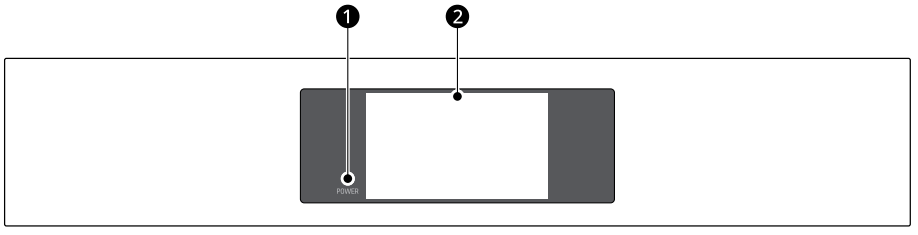
- S’il manque des accessoires, communiquez avec le service à la clientèle de **SKS**.
- Pour votre sécurité et pour prolonger la durée de vie du produit, utilisez exclusivement des accessoires autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit ou d’accidents causés par l’utilisation de pièces non autorisées.
- Les illustrations contenues dans ce manuel peuvent être différentes des composants et accessoires réels, et ceux-ci peuvent être modifiés sans préavis par le fabricant dans le but d’améliorer le produit.

fr-ca_main.book.book Page 12 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

FONCTIONNEMENT

Panneau de commande de fonctionnement

Caractéristiques du panneau de commande

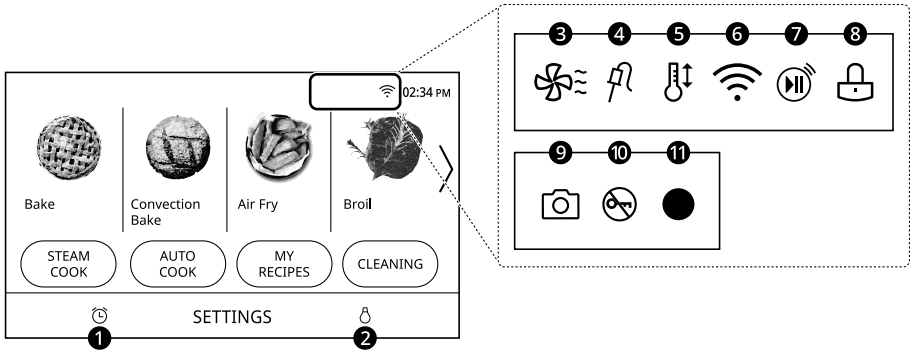


❶ **Écran ACL marche/arrêt**

❷ **Écran tactile ACL du four**

Icônes d'affichage

Les icônes s'affichent lorsqu'elles sont activées.



	❶ **Icône de la minuterie** Appuyez pour régler la minuterie.
	❷ **Icône de la lampe** Appuyez pour allumer ou éteindre la lumière
	❸ **Icône de refroidissement du four** S'affiche pendant ou après le fonctionnement du four pour indiquer que le ventilateur de refroidissement fonctionne dans le four.
	❹ **Icône de sonde** S'affiche lorsque la sonde est branchée.
	❺ **Icône de conversion automatique** S'affiche lorsque la fonction de conversion automatique de la convection est activée.
	❻ **Icône Wi-Fi** • S'affiche lorsque le four est connecté au réseau Wi-Fi. • S'affiche lorsque le four est déconnecté du Wi-Fi ou n'est pas jumelé à l'application.

fr-ca_main.book.book Page 13 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

	❼ **Icône de démarrage à distance** S'affiche lorsque le démarrage à distance est activé.
	❽ **Icône de verrouillage** Apparaît lorsque le verrouillage des commandes est activé
	❾ **Icône de l'appareil photo** Apparaît lorsque l'appareil photo est allumé
	❿ **Icône de verrouillage de porte** Apparaît lorsque le verrouillage de la porte est activé
●	⓫ **Icône d'enregistrement** Apparaît lorsque l'appareil photo enregistre

Trucs écoénergétiques

- Le fait d'utiliser plusieurs grilles permet d'économiser du temps et de l'énergie. Si possible, faites cuire ensemble dans le même four les aliments qui requièrent la même température de cuisson.
- Pour optimiser le rendement et les économies d'énergie, suivez le guide pour savoir comment disposer la grille et les casseroles adéquatement.
- Il est possible de réduire la consommation d'énergie en nettoyant les saletés légères dans le four avec la fonction **SpeedClean (Nettoyage rapide)** plutôt qu'avec celle d'autonettoyage.
- Évitez d'ouvrir la porte du four plus que nécessaire lors que vous faites cuire des aliments. Cela permet de conserver la température du four, d'éviter les pertes de chaleur inutiles et d'économiser de l'énergie.

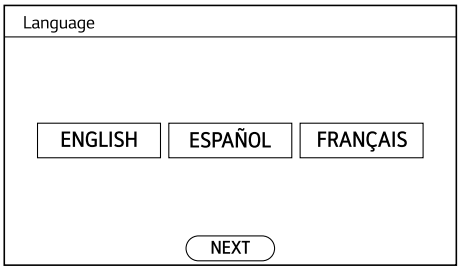
Changement des paramètres

Pour commencer

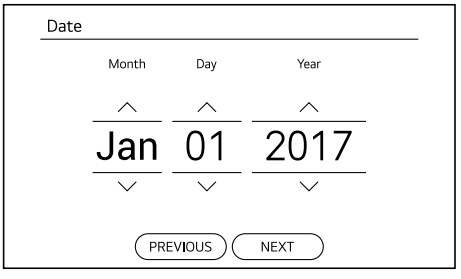
Après avoir activé le four pour la première fois, ajustez les réglages selon vos préférences.

1 Appuyez sur **POWER** sur l'écran ACL.

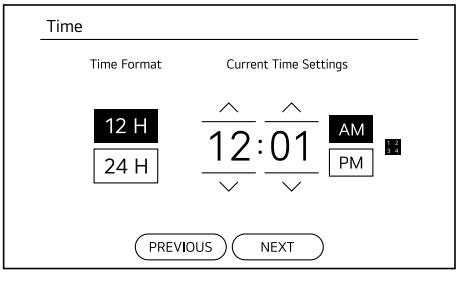
2 Après l'animation de démarrage, sélectionnez la langue souhaitée et appuyez sur **SUIVANT**.



3 Faites défiler les champs vers le haut ou vers le bas pour régler la date correcte et appuyez sur **SUIVANT**.



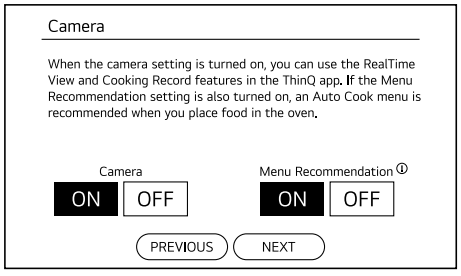
4 Réglez l'heure et choisissez le format 12 heures ou 24 heures, puis appuyez sur **SUIVANT**.



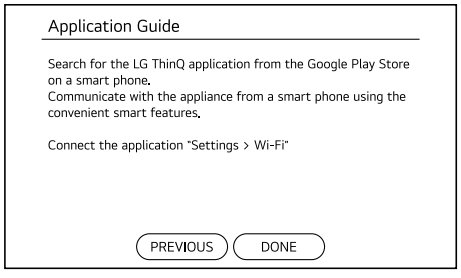
5 Sélectionnez Caméra **MARCHE** ou **ARRÊT**. Si **MARCHE** est sélectionné, sélectionnez Menu

fr-ca_main.book.book Page 14 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Recommandation **MARCHE** ou **ARRÊT**, puis appuyez sur **SUIVANT**.



6 Parcourez le guide à l'écran, puis appuyez sur **TERMINÉ**.

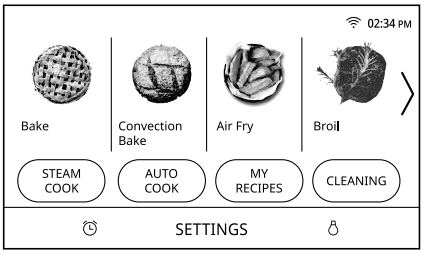


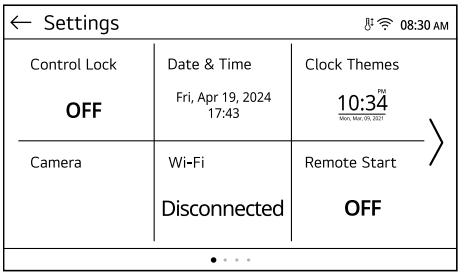
7 L'écran de sélection du mode s'affiche.

Paramètres

Pour ajuster les réglages après la configuration initiale, appuyez sur l'écran pour ouvrir le menu principal. Appuyez sur **Réglages** en bas au centre du menu principal.

Balayez l'écran ou appuyez sur les flèches < > pour naviguer dans le menu des réglages.





Emplacement des réglages

- Page 1 : **Verrouillage des commandes**, **Date et heure**, **Thèmes de l'horloge**, **Cámara**, **Wi-Fi**, **Démarrage à distance**
- Page 2 : **Mode Sabbat**, **Luminosité**, **InstaView**, **Écran d'affichage**, **Conversion auto de la convection**, **Langue**
- Page 3 : **Volume**, **Voyant de fin de préchauffage**, **Ajustement du thermostat**, **Unités de température**, **Smart Diagnosis**, **Réinitialisation des données d'usine**
- Page 4: **Licence de logiciel libre**

Verrouillage des commandes

La fonction de **Verrouillage des commandes** empêche automatiquement la mise en marche de la plupart des commandes du four. Elle ne désactive pas l'horloge ou la minuterie et l'éclairage intérieur.

Lock (Verrouillage)

1 Appuyez sur **Réglages** en bas au centre de l'écran principal.

2 Appuyez sur **Verrouillage des commandes** dans le premier menu des réglages.

3 Appuyez sur **Verrouiller**.

4 Lorsque le **Verrouillage des commandes** est activé, l'icône de verrouillage 🔒 apparaît en haut de l'écran.

Déverrouillage

1 Appuyez sur n'importe quelle partie de l'écran lorsque le **Verrouillage des commandes** est activé.

fr-ca_main.book.book Page 15 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

2 Un écran contextuel s'affiche. Appuyez sur **Déverrouiller** pendant 3 secondes.

3 L'icône de verrouillage disparaît du haut de l'écran.

Date et heure

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

Réglage de la date

1 Appuyez sur **Réglages** en bas au centre de l'écran principal. Touchez ensuite **Date et heure** sur l'écran Réglages.

2 Appuyez **Date**, et faites défiler pour régler la date correcte.

3 Appuyez sur **OK**.

Réglage de l'heure

1 Appuyez sur **Réglages** en bas au centre de l'écran principal. Touchez ensuite **Date et heure** sur l'écran Réglages.

2 Appuyez sur **Heure** et faites défiler pour régler l'heure et les minutes correctes. Vous pouvez également toucher l'icône du pavé numérique et saisir les chiffres souhaités.

Icône du pavé numérique	

3 Sélectionnez le mode 12 heures ou 24 heures (12 H/24 H).

4 Appuyez sur **OK**.

Thèmes d'horloge

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

Réglage des thèmes de l'horloge

1 Appuyez sur **Réglages** en bas au centre de l'écran principal.

2 Appuyez sur **Thèmes de l'horloge** sur le premier écran de réglages et faites glisser pour parcourir les thèmes d'horloge.

3 Sélectionnez un thème d'horloge et appuyez sur **OK**.

Appareil photo

Les fonctions Caméra, Recommandation de menu, Vue en temps réel et Enregistrement de la cuisson sont disponibles. L'appareil doit être connecté à un réseau Wi-Fi domestique et à l'application **LG ThinQ** pour utiliser les fonctions Vue en temps réel et Enregistrement de la cuisson.

Réglage de l'appareil photo

1 Appuyez sur **Réglages** en bas au centre de l'écran principal, et appuyez sur **Cámara** sur le premier écran Réglages.

2 Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRÊT** sur le côté gauche et appuyez sur **OK**.

3 Si **MARCHE** est sélectionné, l'icône de l'appareil photo ❶ apparaît en haut de l'écran.

❶	

Recommandation du menu de réglage

1 Appuyez sur **Réglages** en bas au centre de l'écran principal, et appuyez sur **Cámara** sur le premier écran Réglages.

2 Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRÊT** sur le côté droit et appuyez sur **OK**.

Wi-Fi

Connectez l'appareil à un réseau domestique Wi-Fi pour utiliser la fonctionnalité de démarrage à

fr-ca_main.book.book Page 16 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

distance et d'autres fonctionnalités intelligentes. Consultez la section « Fonctionnalités intelligentes » pour obtenir plus de détails.

Configuration du Wi-Fi

1 Appuyez sur **Réglages** en bas au centre de l'écran principal, et appuyez sur **Wi-Fi** sur le premier écran Réglages.

2 Suivez les directives fournies par le guide **Wi-Fi** à l'écran.

3 Sélectionnez **MARCHE**, **ARRÊT**, ou **INSTALLER** et appuyez sur **OK**.

4 Si **MARCHE** est sélectionné, l'icône de **Wi-Fi**, ᯤ s'affiche en haut de l'écran.

5 La sélection de **Réinitialisation** initialise l'adresse IP.

Remote Start (Démarrage à distance)

Démarre ou arrête à distance n'importe quel mode de cuisson manuel de l'appareil. L'appareil doit être connecté à un réseau Wi-Fi domestique pour utiliser le démarrage à distance.

Réglage du démarrage à distance

1 Appuyez sur **Réglages** en bas au centre de l'écran principal, et appuyez sur **Démarrage à distance** sur le premier écran Réglages.

2 Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRÊT** et appuyez sur **OK**.

3 Si **MARCHE** est sélectionné, l'icône de **Démarrage à distance** apparaît en haut de l'écran.

Icône de démarrage à distance	⏯

Mode Sabbat

Le **Mode Sabbat** est utilisé pendant le sabbat et les jours fériés juifs.

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

REMARQUE

- Si la lumière du four est allumée et que le **Mode Sabbat** est activé, la lumière du four s'éteint. Le **Mode Sabbat** ne peut être utilisé qu'en **Mode Cuisson**.

Réglage du mode Sabbat

1 Déconnectez la sonde. La fonction **Sonde** n'est pas disponible en **Mode Sabbat**.

2 Appuyez sur **Réglages** au centre en bas de l'écran principal, glissez vers le deuxième écran Réglages et appuyez sur **Mode Sabbat**.

3 Réglez la température et le temps de cuisson souhaités. Le temps de cuisson peut être réglé de 1 minute à 73 heures 59 minutes. Appuyez ensuite sur **DÉMARRER**.

4 Pour désactiver le **Mode Sabbat**, appuyez sur la touche **POWER** sur l'écran ACL.

REMARQUE

- Si un temps de cuisson est programmé, le four s'éteint automatiquement à la fin du temps de cuisson, sans carillon. Le four reste en **Mode Sabbat**, mais s'éteint.
- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four ne s'éteindra pas automatiquement.
- Après une coupure de courant, l'écran se rallume en **Mode Sabbat**, mais le four est éteint.

Luminosité

Permet d'ajuster la luminosité de l'écran ACL entre 20 % et 100 % par intervalles de 20 %.

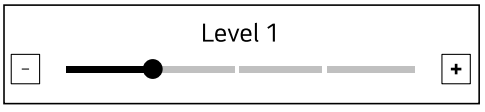
fr-ca_main.book.book Page 17 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Réglage de la luminosité de l’écran

1 Appuyez sur **Réglages** au centre en bas de l'écran principal, glissez vers le deuxième écran Réglages et appuyez sur **Luminosité**.

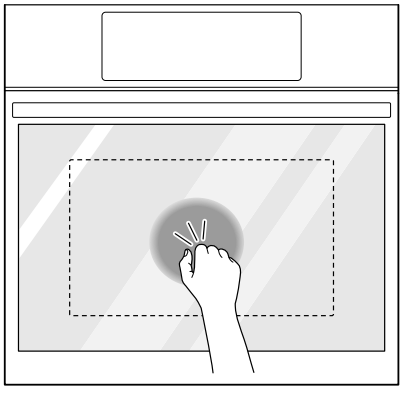
2 Ajustez la luminosité de l’écran en appuyant sur le point et en le déplaçant sur la barre, en appuyant n’importe où sur la barre ou en appuyant sur + ou —.

3 Appuyez sur **OK**.



InstaView

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



⚠ MISE EN GARDE

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

REMARQUE

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

Paramétrage d'Instaview

1 Appuyez sur **Réglages** au centre en bas de l'écran principal, glissez vers le deuxième écran Réglages et appuyez sur **InstaView**.

1 Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRÊT** et appuyez sur **OK**.

Affichage

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

Trois options peuvent être sélectionnées.

- **ON** (activé) : L’affichage reste toujours allumé.
- **OFF** (désactivé) : L’affichage s’éteint automatiquement si l’appareil est inactif pendant 30 minutes.
- **NIGHT OFF** : éteint de 22h00 à 5h00 du matin.

Réglage de l’affichage

1 Appuyez sur **Réglages** au centre en bas de l'écran principal, glissez vers le deuxième écran Réglages et appuyez sur **Écran d’affichage**.

2 Sélectionnez l'option souhaitée et appuyez sur **OK**.

Conversion automatique de la convection

Vous n’avez pas à vous rappeler de convertir les températures des recettes standard pour la cuisson par convection.

fr-ca_main.book.book Page 18 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Conversion auto de la convection de la convection soustrait automatiquement 25 °F / 14 °C de la température réglée lorsqu'un mode de cuisson par convection est sélectionné. Une fois le préchauffage terminé, la température convertie s'affiche.

Par exemple, sélectionnez **Cuisson par convection** et saisissez 350 °F. La température sera automatiquement convertie à 325 °F, et l'écran affichera la température convertie.

Conversion auto de la convection est **MARCHE** par défaut.

Activation ou désactivation de la conversion automatique de la convection

1. Appuyez sur **Réglages** au centre en bas de l'écran principal, glissez vers le deuxième écran Réglages et appuyez sur **Conversion auto de la convection**.
2. Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRÊT** et appuyez sur **OK**.
3. Lorsque la **Conversion auto de la convection** est **MARCHE**, l'icône apparaît en haut de l'écran.

Icône de **Conversion auto de la convection**	

REMARQUE

- Si la **Conversion auto de la convection** est **MARCHE**, l'icône clignote à l'écran pendant la cuisson en mode convection.

Langue

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

Sélection d'une langue

1. Appuyez sur **Réglages** au centre en bas de l'écran principal, glissez vers le deuxième écran Réglages et appuyez sur **Langue**.
2. Sélectionnez la langue souhaitée et appuyez sur **OK**.

Volume

Réglez le volume des commandes du four.

Réglage du volume

1. Appuyez sur **Réglages** en bas au centre de l'écran principal, glissez vers le troisième écran Réglages et appuyez sur **Volume**.
2. Sélectionnez **Sourdine**, **Basse**, ou **Haute** et appuyez sur **OK**.

Préchauffage de l'éclairage d'extrémité

Lorsque le four atteint la température programmée, le voyant de fin de préchauffage clignote 5 fois ou jusqu'à l'ouverture de la porte du four.

Vous pouvez activer ou désactiver le voyant de fin de préchauffage.

Réglage de l'éclairage de fin de préchauffage

1. Appuyez sur **Réglages** en bas au centre de l'écran principal, glissez vers le troisième écran Réglages et appuyez sur **Voyant de fin de préchauffage**.
2. Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRÊT** et appuyez sur **OK**.

Réglage de la température

Il est possible que votre nouveau four ait une cuisson différente de celle de votre four précédent. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous familiariser avec lui avant de modifier les réglages de température. Après quoi, si vous trouvez que le four est encore trop chaud ou trop froid, vous pourrez ajuster vous-même la température du four.

REMARQUE

- Pour commencer, montez ou baissez le thermostat de 15 °F (8 °C). Essayez le four avec le nouveau réglage. Si le four nécessite d'autres ajustements, montez ou baissez le thermostat à nouveau en vous servant du premier réglage pour vous guider. Par exemple, si le premier réglage était trop poussé, montez ou baissez le

fr-ca_main.book.book Page 19 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

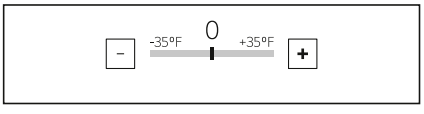
thermostat de 10 °F (5 °C). Si le premier réglage était insuffisant, montez ou baissez le thermostat de 20 °F (12 °C). Procédez ainsi jusqu'à ce que vous soyez satisfait du réglage du four.

Réglage du thermostat

1 Appuyez sur **Réglages** en bas au centre de l'écran principal, glissez vers le troisième écran Réglages et appuyez sur **Ajustement du thermostat**.

2 Il y a deux échelles de réglage, une pour chaque four.
Pour effectuer des réglages importants, faites glisser l'indicateur central vers les extrémités + ou — de l'échelle, ou appuyez à un endroit sur l'échelle. Pour effectuer de petits réglages, appuyez sur + ou — pour augmenter ou diminuer le thermostat par intervalles de 1 degré. Maintenez enfoncée la touche + ou — pour faire défiler l'échelle vers le haut ou vers le bas.

3 Lorsque le changement souhaité apparaît au-dessus de la plage, appuyez sur **OK**.



Unités de température

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

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

Réglage des unités de température

1 Appuyez sur **Réglages** en bas au centre de l'écran principal, glissez vers le troisième écran Réglages et appuyez sur **Unités de température**.

2 Sélectionnez ℉ ou ℃ et appuyez sur **OK**.

Smart Diagnosis^{MC}

Smart Diagnosis^{MC} peut être exécuté à l'aide d'une application pour smartphone ou en appelant le service d'assistance. Placez l'embout de votre smartphone près du coin supérieur gauche de l'écran. Voir "Fonction **Smart Diagnosis**" dans la section Fonctions intelligentes pour des instructions détaillées.

1 Appuyez sur **Réglages** en bas au centre de l'écran principal, glissez vers le troisième écran de réglages et appuyez sur **Smart Diagnosis**^{MC}.

2 Appuyez sur **DÉMARRER** pour lancer la tonalité de diagnostic.

Réinitialisation des valeurs d'usine

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

⚠ MISE EN GARDE

- Toutes les données enregistrées seront supprimées.

1 Appuyez sur **Réglages** en bas au centre de l'écran principal, glissez vers le troisième écran Réglages et appuyez sur **Réinitialisation des données d'usine**.

2 Si vous souhaitez rétablir les données d'usine par défaut, appuyez sur **Réinitialisation**, puis sur **OK**.

Licence de logiciel libre

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

1 Appuyez sur **Réglages** en bas au centre de l'écran principal, puis faites dérouler pour accéder au quatrième écran de réglages.

2 Appuyez sur **Licence de logiciel libre**.

fr-ca_main.book.book Page 20 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Refroidissement du four

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

Icône de refroidissement du four	

Minuterie

La minuterie du four n'affecte pas le fonctionnement du four ni le temps de cuisson. Utilisez-le comme une minuterie de cuisine supplémentaire. Une fois le temps écoulé, le four sonne et « Timer finished » (« Minuterie terminée ») apparaît à l'écran.

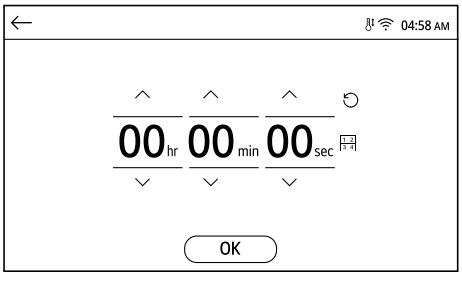
Réglage de la minuterie

1 Appuyez sur le icône de l'horloge en bas de l'écran.

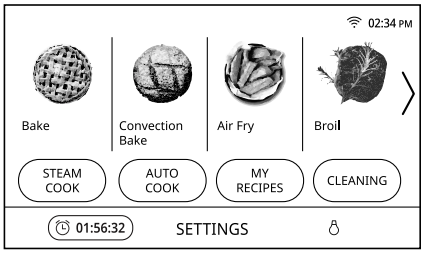
Icônes d'horloge	

2 Faites défiler les chiffres de la fenêtre contextuelle jusqu'à ce que l'heure souhaitée apparaisse à l'écran, ou appuyez sur l'icône du pavé numérique pour entrer directement les chiffres, puis appuyez sur **OK**.

Icône du pavé numérique	



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



Réglage ou arrêt de la minuterie

1 Appuyez sur le temps restant à côté de l'icône de l'horloge sur l'écran.

2 Pour annuler la minuterie, appuyez sur l'icône Réinitialisation dans la fenêtre contextuelle, puis appuyez sur **OK**.

Icône de réinitialisation	

3 Pour régler l'heure, faites défiler les chiffres dans la fenêtre contextuelle jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche, puis appuyez sur **OK**.

4 Le temps restant affiché est ajusté.

Fonctionnement du four

Avant d'utiliser le four

REMARQUE

- En raison des cycles de température du four, un thermomètre placé dans la cavité du four peut indiquer une température différente de celle que le four affiche.
- Pendant un cycle de cuisson régulier, il est normal que le ventilateur de convection fonctionne pendant le préchauffage.
- Le moteur du ventilateur de convection peut fonctionner de façon périodique pendant un cycle de cuisson régulier.
- Si la porte reste ouverte pendant plus de 30 secondes pendant la cuisson, l'élément s'éteint. L'élément se rallume automatiquement dès que la porte est refermée.
- Évitez d'ouvrir la porte du four plus que nécessaire lors que vous faites cuire des aliments. Cela permet de conserver la

fr-ca_main.book.book Page 21 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

température du four, d'éviter les pertes de chaleur inutiles et d'économiser de l'énergie.

Évent du four

Les zones situées à proximité de l'évent peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement et peuvent causer des brûlures. Évitez de placer des objets en plastique près de l'évent, car la chaleur peut les déformer ou les faire fondre.

De la vapeur peut être visible lors de la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau. Ceci est normal.

⚠ AVERTISSEMENT

- N'obstruez pas l'ouverture de l'évent au bas du four.

Utilisation des grilles robustes et de la grille décalée

Les grilles sont munies d'un bord arrière surélevé qui empêche de les tirer hors de la cavité du four.

⚠ MISE EN GARDE

- Replacez les grilles du four avant de mettre le four en marche pour éviter de vous brûler.
- Ne couvrez pas les grilles avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau, et ne placez rien au fond du four. Cela pourrait nuire à la cuisson et pourrait endommager le fond du four.
- Attendez que le four soit froid avant de placer les grilles du four.
- Ne placez pas d'objets plus lourds que 33 lb (15 kg) sur les grilles. Ne placez pas d'objets lourds sur les coins des grilles. Vous risqueriez d'endommager les grilles.
- Lors de l'utilisation de la fonction Recommandation du menu, ne placez pas la grille décalée dans la première ou la deuxième position de la grille en partant du bas.

Retrait des grilles

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

Remise en place des grilles

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

Utilisation des grilles coulissantes du four

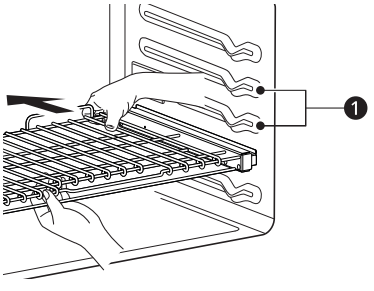
Les grilles coulissantes glissent à l'intérieur et hors du four sur un cadre. Cela permet de maintenir les accessoires de cuisson au niveau et de les empêcher de glisser vers l'avant lorsque la grille est en extension complète.

⚠ MISE EN GARDE

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

Installation des grilles coulissantes

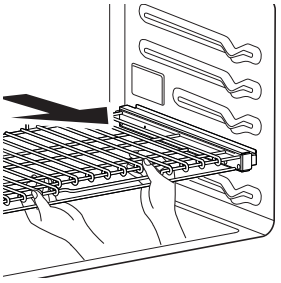
1. Assurez-vous que la grille est en position fermée avant de commencer. Tenez-la d'une main à l'avant au centre et avec l'autre main dans le coin arrière droit.
2. Insérez soigneusement la grille entre ses guides et faites-la glisser vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle tombe en place.



❶ Guides de la grille

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

fr-ca_main.book.book Page 22 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

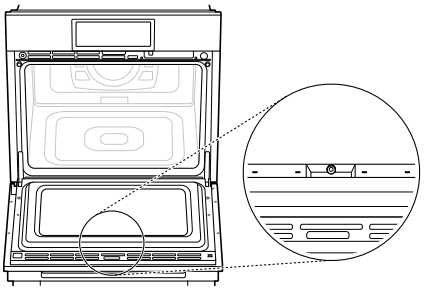


Retrait des grilles coulissantes

1 Lorsque la grille est en position fermée, saisissez l'avant de la grille et de son cadre, puis soulevez-la. Poussez lentement la grille vers la paroi arrière jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de la butée.

2 Après avoir désengagé la grille de la butée, soulevez l'arrière de la grille et tirez-la, ainsi que son cadre, entre les guides de la grille.

Appareil photo



Avant d'utiliser l'appareil photo

⚠ AVERTISSEMENT

- Pour éviter les brûlures ou autres blessures, assurez-vous que le four et la porte du four sont froids avant de les nettoyer.

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risquent d'en rayer la surface. Cela pourrait nuire à la reconnaissance de l'appareil photo.

REMARQUE

- Avant d'utiliser la fonction appareil photo, nettoyez la vitre de la porte du four.
- Si la vitre de la porte du four est sale, lancez la fonction Auto-nettoyage.
- La fonction Appareil photo ne fonctionne pas lorsque le four est en mode nettoyage.
- La DEL de la porte reste allumé lorsque la fonction caméra est activée.

Recommandation de menu

La caméra du four peut reconnaître les aliments et recommander des techniques, des temps de cuisson et des températures. Si la fonction Caméra et la fonction Recommandation de menu sont activées, le four affiche automatiquement des recommandations lorsque vous placez des aliments dans le four et que vous fermez la porte.

Utilisation de la recommandation de menu

1 Mettez les aliments dans le four et fermez la porte.

2 Une fois que l'appareil photo a reconnu l'élément, l'écran affiche les options recommandées.

3 Appuyez sur une catégorie pour filtrer les options.

4 Faites défiler le menu ou appuyez sur les lettres pour trouver et sélectionner un élément.

5 Suivez les recommandations affichées à l'écran en matière d'accessoires et de position de la grille.

6 Appuyez sur **DÉMARRER**.

REMARQUE

- Une fois que l'appareil photo a reconnu l'aliment, suivez le guide de cuisson automatique pour plus de détails.
- Si l'appareil photo ne reconnaît pas l'aliment, suivez les instructions du menu de réglage de l'appareil photo sur le four.
  - Placez les aliments au centre de la grille sur les accessoires prévus à cet effet.

fr-ca_main.book.book Page 23 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

- Nettoyez la vitre de la porte du four autour de l'appareil photo si elle est sale.
- Si le problème de correspondance des menus persiste, vérifiez les menus disponibles dans Cuisson automatique.

- La fonction de recommandation de menu ne fonctionne pas si le four est en mode cuisson ou nettoyage.
- Le taux de reconnaissance peut être affecté par le contenant et les accessoires utilisés. Pour de meilleurs résultats, utilisez les accessoires fournis par LG.
- Le taux de reconnaissance dépend de la taille, de la forme et de l'état des aliments avant la cuisson. Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez le guide de Cuisson automatique.

Vue en temps réel

Regardez des vidéos de l'intérieur du four pendant la cuisson à l'aide de l'application **LG ThinQ**. Vous pouvez également prendre des photos. L'appareil doit être connecté à un réseau Wi-Fi domestique et à l'application **LG ThinQ** pour utiliser la fonction Vue en temps réel.

Utilisation de la Vue en temps réel

1. Exécutez l'application **LG ThinQ** sur un smartphone.
2. Sélectionnez le four connecté à utiliser.
3. Appuyez sur **Vue en temps réel**.
4. Appuyez sur l'icône ▶ à l'écran.
5. Si l'application est connectée au four, l'intérieur du produit peut être visualisé sur un smartphone.

REMARQUE

- Si l'intérieur du produit n'est pas clairement visible à travers la caméra, nettoyez la vitre de la porte du four près de l'objectif de la caméra.
- Si le Wi-Fi n'est pas connecté, des frais de transmission de données peuvent être appliqués.
- Si le signal du réseau n'est pas assez fort, la vidéo risque d'être décalée.
- Vous pouvez apparaître à l'écran si vous utilisez le four pendant la surveillance.
- Vous pouvez surveiller le four en temps réel, même lorsque l'écran LCD est éteint en mode veille.
- Si le four est vide ou si les aliments ne sont pas placés correctement, l'écran de l'application peut ne pas s'afficher clairement.
- L'environnement sans fil peut causer un ralentissement du fonctionnement du réseau sans fil.

Enregistrement de la cuisson

L'appareil photo peut enregistrer le processus de cuisson et réaliser une vidéo Time Lapse. L'appareil doit être connecté à un réseau Wi-Fi domestique et à l'application **LG ThinQ** pour utiliser la fonction Enregistrement de la cuisson.

Utilisation de l'enregistrement de la cuisson

1. Exécutez l'application **LG ThinQ** sur un smartphone.
2. Sélectionnez le four connecté à utiliser.
3. Activez la fonction d'enregistrement des cuissons.
4. Sélectionnez la durée vidéo souhaitée : 5 secondes, 10 secondes ou 20 secondes.
5. Cuire pendant que le four est connecté au Wi-Fi.
6. Une fois la cuisson terminée, la vidéo Time Lapse est enregistrée.

REMARQUE

- Si la connexion Wi-Fi du produit est instable, l'appareil photo risque de ne pas fonctionner correctement.
- Les images sont capturées à partir de 4 minutes au moins après le début de la cuisson. Les vidéos sont stockées pendant 72 heures et il est possible de stocker jusqu'à 10 vidéos à la fois.

fr-ca_main.book.book Page 24 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

REMARQUE

- Les vidéos sont stockées dans l'application **LG ThinQ**. Ils peuvent être enregistrés dans l'album du smartphone ou partagés.

Mode Cuisson

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

Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température située entre 170 °F (80 °C) et 550 °F (285 °C). La température par défaut est de 350 °F (175 °C).

Réglage de la fonction de cuisson

1 Appuyez sur **Cuisson** dans l'écran du mode de cuisson.

2 Réglez la température du four. Faites défiler les chiffres sur l'écran ou appuyez sur l'icône du pavé numérique pour entrer directement les chiffres.

Icône du pavé numérique	

3 Si vous le souhaitez, réglez de la même manière le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la flèche située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.

4 Appuyez sur **DÉMARRER**. Le préchauffage du four commence.

5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.

6 Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.

7 À la fin du temps de cuisson réglé, un signal sonore retentit et un message s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte du four et sortez les aliments.

REMARQUE

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

Modification des réglages de cuisson

1 Appuyez sur **MODIFIER** à l'écran pour faire apparaître l'écran Cook Settings (Paramètres de cuisson).

2 Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.

3 Appuyez sur **DÉMARRER**.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

REMARQUE

- Le ventilateur à convection fonctionne périodiquement tout au long d'un cycle de cuisson normal dans le four. Cela permet d'obtenir des résultats uniformes.

Conseils en matière de cuisson

- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être placés sur une seule grille en laissant un espace d'au moins 1 po à 1 ½ po entre les plats et les parois du four.
- Le temps et la température de cuisson varient en fonction des caractéristiques, de la taille et de la forme de l'accessoire de cuisson utilisé.
- Vérifiez la cuisson de la nourriture dès que le temps minimal de la recette est écoulé.
- Utilisez des accessoires de cuisson en métal (avec ou sans revêtement antiadhésif), en vitrocéramique résistant à la chaleur ou en céramique, ou tout autre accessoire de cuisson recommandé pour une utilisation au four.
- Les casseroles métalliques foncées ou les revêtements antiadhésifs permettent de faire cuire les aliments plus rapidement et les feront dorer davantage. Les accessoires de cuisson isolés augmentent légèrement le temps de cuisson de la plupart des aliments.

fr-ca_main.book.book Page 25 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

- Le fond du four possède un revêtement en émail vitrifié. Pour rendre la tâche de nettoyage plus facile, protégez le fond du four contre les déversements importants en plaçant une plaque à biscuits sur la grille située sous celle utilisée pour la cuisson. Cette précaution est particulièrement importante lorsque vous faites cuire une tarte aux fruits ou d'autres aliments à forte teneur en acide. Les garnitures de fruits et autres aliments très acides chauds peuvent corroder et endommager la surface en émail vitrifié et doivent être essuyés dès qu'il est sécuritaire de le faire.

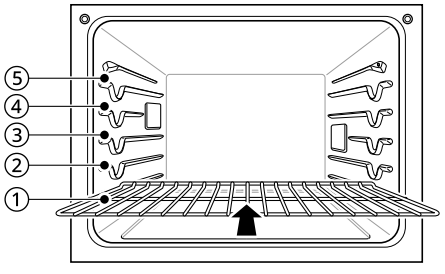
Guide sur les recommandations pour la cuisson

Positionnement des grilles et des plats

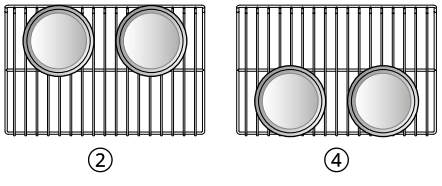
Vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson si les plats sont centrés dans le four. Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placez les grilles du four dans les positions présentées.

Le fait d'utiliser plusieurs grilles permet d'économiser du temps et de l'énergie. Si possible, faites cuire ensemble dans le même four les aliments qui requièrent la même température de cuisson.

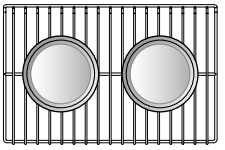
Si vous faites cuire plusieurs plats, placez-les en laissant un espace d'au moins 1 po (25 mm) à 1 1/2 po (38 mm) autour d'eux.



Position des grilles multiples



Position de la grille unique



Guide sur l'utilisation des grilles de cuisson

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

REMARQUE

- Lorsque vous faites cuire des gâteaux ou des biscuits sur plusieurs grilles, utilisez le mode de cuisson par convection et placez les grilles aux positions 2 et 4.

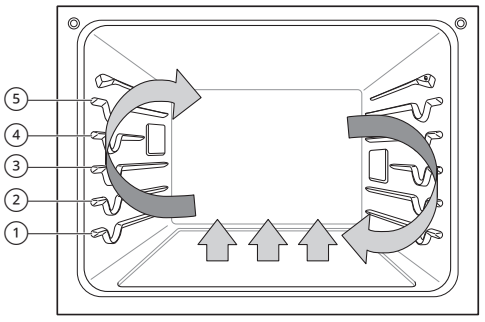
Mode Cuisson et rôtissage par convection

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

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

fr-ca_main.book.book Page 26 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

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



Cuisson par convection

1 Appuyez sur **Cuisson par convection** ou **Rôtissage par convection** dans l'écran du mode de cuisson.

2 Réglez la température du four. Faites défiler les chiffres sur l'écran ou appuyez sur l'icône du pavé numérique pour entrer directement les chiffres. Si la conversion automatique de la convection est activée, la température après le préchauffage sera inférieure de 25 °F / 14 °C à la température saisie.

Icône du pavé numérique	1 2 3 4

3 Si vous le souhaitez, réglez de la même manière le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la flèche située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.

4 Appuyez sur **DÉMARRER**. Le préchauffage du four commence.

5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.

6 Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.

7 À la fin du temps de cuisson réglé, un signal sonore retentit et un message s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte du four et sortez les aliments.

REMARQUE

- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 12 heures.
- Les éléments chauffants et le ventilateur s'éteignent immédiatement lorsque la porte est ouverte. Ils redémarrent environ 1 seconde après la fermeture de la porte.
- Appuyez sur **ARRÊT** sur l'écran pour annuler la cuisson et le rôtissage par convection à tout moment.
- Utilisez une lèchefrite et un gril lorsque vous préparez des viandes pour le rôtissage. La lèchefrite récupère la graisse, et le gril permet de prévenir les éclaboussures de graisse.
- Le ventilateur du four fonctionne pendant la cuisson par convection et le rôtissage par convection. Le ventilateur s'arrête lorsque la porte est ouverte. Dans certains cas, le ventilateur pourrait s'arrêter durant un cycle de cuisson par convection.

Modification des réglages de cuisson

1 Appuyez sur **MODIFIER** à l'écran pour faire apparaître l'écran Cook Settings (Paramètres de cuisson).

2 Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.

3 Appuyez sur **DÉMARRER**.

Pour arrêter la cuisson

1 Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

Conseils pour la cuisson par convection

- Utilisez la cuisson par convection pour cuire plus rapidement et plus uniformément les aliments disposés sur plusieurs grilles, comme les pâtisseries, les biscuits, les muffins, les petits gâteaux et tous les types de pains.
- Les biscuits et les petits gâteaux doivent être cuits sur des plaques sans bords ou à bords très bas pour permettre à l'air chauffé de circuler

fr-ca_main.book.book Page 27 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

autour. Les aliments cuiront plus vite sur des plaques au fini foncé.

- Lorsque vous optez pour la cuisson par convection sur une seule grille, placez la grille à la position ③. Si vous cuisinez sur plusieurs grilles, placez les grilles aux positions ② et ④.
- La cuisson sur plusieurs grilles du four pourrait augmenter légèrement le temps de cuisson pour certains aliments.
- La cuisson des gâteaux, des biscuits et des muffins est plus réussie si on dispose les aliments sur plusieurs grilles.

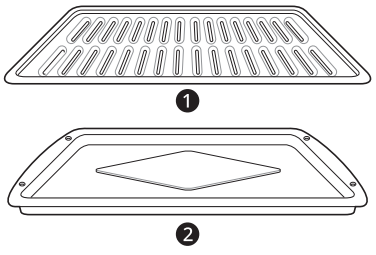
Conseils pour le rôtissage par convection

La fonction de rôtissage par convection est conçue pour fournir une performance de rôtissage optimale. Le rôtissage par convection combine la cuisson avec le ventilateur de convection pour rôtir les viandes et la volaille. L'air chauffé circule tout autour des aliments, depuis tous les côtés, enfermant les jus et les saveurs. Les aliments sont brunis et croustillants à l'extérieur tout en restant juteux à l'intérieur. Le rôtissage par convection est particulièrement bien adapté pour les coupes de viande tendre non couvertes.

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

1 Placez la grille du four à la position ① ou ②.

2 Placez le gril ❶ dans la lèchefrite ❷.



3 Placez la lèchefrite sur la grille du four.

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas une lèchefrite sans son gril.
- Ne couvrez pas le gril de papier d'aluminium.
- Placez les aliments (le gras vers le haut) sur le gril.

Air Fry (Friture à l'air)

Cette fonction augmente automatiquement la température saisie de 45 °F (25 °C) pour obtenir des résultats optimaux lorsque vous utilisez la Air Fry (Friture à l'air).

Le mode Air Fry (Friture à l'air) peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température située entre 300 °F (150 °C) et 500 °F (260 °C). La température par défaut est de 400 °F (205 °C).

La fonction Air Fry (Friture à l'air) est spécialement conçue pour la friture sans huile.

Réglage du mode Air Fry (Friture à l'air)

1 Appuyez sur **Air Fry (Friture à l'air)** dans l'écran du mode de cuisson.

2 Réglez la température du four. Faites défiler les chiffres sur l'écran ou appuyez sur l'icône du pavé numérique pour entrer directement les chiffres.

Icône du pavé numérique	1 2 3 4

3 Si vous le souhaitez, réglez de la même manière le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la flèche située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.

4 Appuyez sur **DÉMARRER**.

5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.

Modification des réglages de cuisson

1 Appuyez sur **MODIFIER** à l'écran pour faire apparaître l'écran Cook Settings (Paramètres de cuisson).

2 Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.

fr-ca_main.book.book Page 28 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

3 Appuyez sur **DÉMARRER**.

Pour arrêter la cuisson

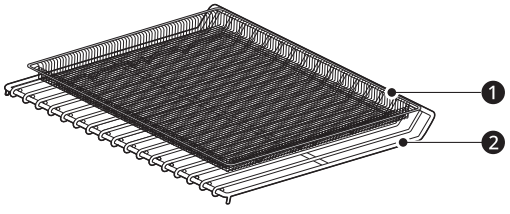
Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

REMARQUE

- Lorsque vous utilisez le mode Air Fry (Friture à l'air), aucun préchauffage n'est requis.
- Lors de la cuisson de plusieurs portions, les dernières portions pourraient prendre moins de temps à cuire.
- Le mode Air Fry (Friture à l'air) ne rendra pas croustillantes les pâtes à frire humides et ne les fera pas prendre.

Conseils relatifs à la Air Fry (Friture à l'air)

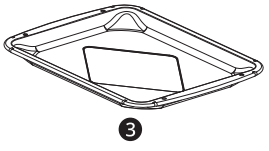
- Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez le plateau plateau de la friteuse fourni.
  - La section en filet du plateau de la friteuse à air chaud peut être nettoyée au lave-vaisselle.



❶ Plateau de la friteuse à air chaud

❷ Grille Robuste

- Si vous ne possédez pas le plateau de la friteuse à air chaud, placez les aliments sur une grille dans une lèchefrite recouverte de papier d'aluminium.



❸ Lèchefrite

- Pour obtenir des résultats optimaux, faites cuire les aliments sur une seule grille placée aux positions suggérées par les tableaux de ce manuel.
- Répartissez les aliments de façon uniforme, en une seule couche.
- Utilisez le plateau de la friteuse à air chaud offert en option chez LG ou un plateau de cuisson foncé sans côtés ou avec des côtés courts qui ne couvre pas toute la grille du four. Vous favoriserez ainsi une meilleure circulation de l'air.
- Si désiré, vaporisez le plateau de cuisson ou le plateau de la friteuse à air chaud d'un aérosol de cuisine. Utilisez une huile qui peut être chauffée à haute température avant d'émettre de la fumée, comme de l'huile d'avocat, de pépins de raisin, d'arachide ou de tournesol.
- Placez le plateau de cuisson tapissé de papier d'aluminium sur une grille à la position 1 pour recueillir l'huile dégouttant des aliments. Pour les aliments riches en gras tels que les ailes de poulet, ajoutez quelques feuilles de papier parchemin pour absorber le gras.
- Vérifiez souvent les aliments et secouez-les ou retournez-les pour obtenir des aliments plus croustillants.
- Les aliments préparés congelés peuvent cuire plus rapidement avec le mode Air Fry (Friture à l'air) que ce qui est indiqué sur l'emballage. Réduisez le temps de cuisson d'environ 20 %, vérifiez les aliments régulièrement et ajustez le temps de cuisson, au besoin.
- Utilisez un thermomètre de cuisson pour vous assurer que la nourriture a atteint une température sécuritaire pour la consommation. Manger de la viande qui n'est pas suffisamment cuite peut accroître vos risques de contracter des maladies d'origine alimentaire.
- Pour obtenir des aliments plus croustillants, saupoudrez les ailes ou les filets de poulet frais de farine assaisonnée. Utilisez 1/3 tasse de farine pour 2 livres de poulet.

Recommandations pour faire frire à l'air chaud des aliments riches en gras

En mode Air Fry (Friture à l'air), les aliments riches en gras produisent de la fumée. Pour des résultats optimaux, suivez ces recommandations lorsque vous faites frire à l'air chaud des aliments riches en gras tels que des ailes de poulet, du bacon, de la saucisse, des hot dogs, des cuisses de dinde, des côtelettes d'agneau, des côtes levées, des longes de porc, des poitrines de canard ou certaines protéines végétales.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d'aluminium ou d'autres matériaux, et ne couvrez pas les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four, ce qui peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur, ce qui pourrait causer

fr-ca_main.book.book Page 29 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

un risque d'incendie ou un mauvais fonctionnement du four.

- Allumez votre hotte de ventilation à un réglage élevé avant de commencer à utiliser la Air Fry (Friture à l'air) et laissez-la fonctionner pendant 15 minutes lorsque vous avez terminé.
- Si possible, ouvrez une fenêtre ou une porte de verre coulissante afin que la cuisine soit bien aérée.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse de votre hotte de ventilation.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le four. Essuyez l'intérieur du four avant et après l'utilisation de la friture à l'air (lorsque le four est froid).
- Faites fonctionner les cycles de nettoyage du four (**SpeedClean (Nettoyage rapide)** ou **SelfClean (Autonettoyage)**) régulièrement, en fonction de la fréquence d'utilisation de la fonction **Air Fry (Friture à l'air)** et du type d'aliments préparés.
- Évitez d'ouvrir la porte du four plus souvent que nécessaire afin de maintenir la température du four, d'empêcher la chaleur de s'échapper et d'économiser de l'énergie.
- La friture à l'air de morceaux de poulet frais tels que des ailes ou des pilons avec la peau peut produire de la fumée, car la graisse se désagrège à haute température. Si la fumée est excessive, utilisez le mode de rôtissage par convection au lieu du mode Air Fry (Friture à l'air).

Guide sur la friture à l'air

- Répartissez les aliments de façon uniforme, en une seule couche.
- Placez une plaque de cuisson recouverte de papier d'aluminium sur une grille en position ② pour récolter les gouttes. Au besoin, ajoutez du papier parchemin pour absorber l'huile et réduire la fumée.
- Retournez les aliments pendant la cuisson afin d'éviter qu'ils brûlent.

† Lorsqu'ils sont frits à l'air, les aliments riches en graisses peuvent produire plus de fumée. Pour réduire la fumée, faites cuire en mode rôtissage par convection.

Éléments recommandés	Quantité (oz)	Temp. (°F)	Position de la grille	Durée	Guide
POMMES DE TERRE – Surgelées					
Frites surgelées (à la française)	20	425	③	15 - 25	-
Frites surgelées (coupe ondulée, 10 x 10 mm)	35	400	③	18 - 28	-
Frites de patate douce surgelées	25	400	③	15 - 25	-
Bouchées de pommes de terre surgelées	50	425	③	18 - 28	-
Pommes de terre rissolées surgelées	40	425	③	18 - 28	-
POMMES DE TERRE – Fraîches/faites maison					

fr-ca_main.book.book Page 30 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Éléments recommandés	Quantité (oz)	Temp. (°F)	Position de la grille	Durée	Guide
Frites maison (10 x 10 mm)	25	425	③	20 - 30	Coupez les pommes de terre et faites-les tremper pendant 30 minutes dans de l'eau chaude du robinet. Égouttez-les et asséchez-les en les tapotant. Badigeonnez ou vaporisez légèrement 3 cuillères à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
Quartiers de pommes de terre faits maison	60	425	③	30 - 40	
POULET – Surgelé					
Croquettes de poulet surgelées, croustillantes	30	400	③	15 - 25	-
Lanières de poulet surgelées	35	400	③	25 - 35	-
Ailes de poulet surgelées avec os	50	400	③	25 - 35	-
POULET – Frais, avec la peau					
Ailes de poulet fraîches†	40	450	③	25 - 35	Badigeonnez ou vaporisez légèrement une cuillère à soupe d'huile. Salez et poivrez au goût.
Pilons de poulet frais†	70	450	③	30 - 40	
Cuisses	40	450	③	25 - 35	
Poitrines	40	450	③	25 - 35	
AUTRE					
Rondelles d'oignon surgelées, panées	20	400	③	15 - 25	-
Rouleaux de printemps surgelés (0,7 oz chacun)	45	400	③	15 - 25	-
Saucisses fines (2,5 oz chacune, 0,8 po de diamètre)	90	400	③	15 - 25	-
Crevettes à la noix de coco surgelées	25	400	③	15 - 25	Badigeonnez ou vaporisez légèrement la surface des aliments avec de l'huile.
Pétoncles frais en demi-coquille (35,3 oz)	35	400	③	15 - 25	Faites fondre quatre cuillères à soupe de beurre et badigeonnez les pétoncles. Mélangez 1/2 tasse de chapelure, 1 cuillère à soupe d'ail haché, 1/4 tasse de parmesan râpé et assaisonnez au goût. Saupoudrez le mélange sur les pétoncles.
Crevettes fraîches	50	400	③	15 - 25	-

fr-ca_main.book.book Page 31 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Éléments recommandés	Quantité (oz)	Temp. (°F)	Position de la grille	Durée	Guide
Légumes mélangés	35	425	③	13 - 23	Badigeonnez ou vaporisez légèrement quatre cuillères à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez au goût.

Mode de rôtissage rapide RapidHeat Roast(+)

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

La fonction de rôtissage rapide RapidHeat Roast+ utilise de la vapeur pour rôtir la volaille plus rapidement et la faire dorer davantage que la fonction RapidHeat Roast normale.

REMARQUE

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

Réglage de la fonction de rôtissage rapide RapidHeat Roast(+)

REMARQUE

- Avant de lancer le mode de rôtissage rapide RapidHeat Roast+, vérifiez que le réservoir d'alimentation en vapeur est rempli d'eau.

1. Appuyez sur **Rapidheat Roast(+) (Rôtissage RapidHeat)** dans l'écran du mode de cuisson.
2. Si vous le souhaitez, réglez de la même manière le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la flèche située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
3. Appuyez sur **DÉMARRER**.
4. Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.

Modification des réglages de cuisson

1. Appuyez sur **MODIFIER** à l'écran pour faire apparaître l'écran Cook Settings (Paramètres de cuisson).
2. Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.
3. Appuyez sur **DÉMARRER**.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

fr-ca_main.book.book Page 32 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Mode Grillage

Réglage du four à gril

Le grillage utilise une chaleur intense et rayonnante pour faire cuire les aliments. Les éléments de grillage intérieur et extérieur chauffent pendant le grillage complet. Seul l'élément de grillage intérieur chauffe pendant le grillage au centre. Le ou les éléments fonctionnent par intermittence pour maintenir la chaleur choisie. La sonde thermique ne peut être utilisée avec ce mode.

Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson au grilloir. Laissez préchauffer le four pendant environ 5 minutes avant d'y placer les aliments à cuire.

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas une lèchefrite sans son gril. L'huile peut causer un feu de graisse.
- Ne couvrez pas le gril ou la lèchefrite de papier d'aluminium. Vous risqueriez de causer un incendie.
- Utilisez toujours une lèchefrite et un gril pour le drainage de l'excédent de gras et de matières grasses. Ceci permettra de réduire les éclaboussures, la fumée et les flambées.
- Si un feu se produit dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur d'incendie.
- NE versez JAMAIS d'eau ni de farine sur des flammes. La farine peut être explosive, et l'eau peut propager l'incendie causé par la graisse, ce qui peut causer des blessures.
- Lors de l'utilisation du grilloir, la température à l'intérieur du four est extrêmement élevée. Soyez prudent et évitez de possibles brûlures en respectant ces consignes :
  - Pendant la cuisson au gril, gardez la porte fermée.
  - Portez toujours des gants de cuisine pour mettre des plats au four ou les enlever.

REMARQUE

- Cet appareil est conçu pour le gril à porte fermée. Fermez la porte pour régler la fonction de grillage. Si la porte est ouverte, la fonction de grillage ne peut pas être réglée et **DOOR OPEN** apparaît à l'écran. Fermez la porte et réinitialisez la fonction de grillage.

1. Placez les aliments dans la lèchefrite et le gril.
2. Appuyez sur **Grillage** dans l'écran du mode de cuisson.
3. Faites défiler pour régler la température souhaitée : **Basse**, **Moyenne**, ou **Haute**.
4. Si vous le souhaitez, réglez de la même manière le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la flèche située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
5. Appuyez sur **DÉMARRER**. Le préchauffage du four commence.
6. Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.
7. Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.

REMARQUE

- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 3 heures.
- Les éléments chauffants s'éteignent immédiatement lorsque la porte est ouverte. Ils redémarrent environ 1 seconde après la fermeture de la porte.
- Appuyez sur **ARRÊT** sur l'écran pour annuler le grillage en tout temps.

Modification des réglages de grillage

1. Appuyez sur **MODIFIER** à l'écran pour faire apparaître l'écran Cook Settings (Paramètres de cuisson).
2. Choisissez les réglages.
3. Appuyez sur **DÉMARRER**.

fr-ca_main.book.book Page 33 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Pour arrêter le grillage

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

Conseils pour réduire la quantité de fumée

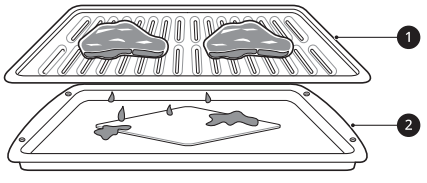
En raison de la chaleur intense associée à la cuisson au gril, il est normal qu'il y ait de la fumée pendant la cuisson et cela ne doit pas vous inquiéter. Si la quantité de fumée vous incommode, les conseils suivants vous aideront à réduire la quantité de fumée dans votre four.

- Utilisez toujours une lèchefrite. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de sauteuses ou de plaques à pâtisserie ordinaires.
- La lèchefrite doit toujours être bien propre et à température ambiante au début de la cuisson.
- Activez TOUJOURS le système de ventilation de la surface de cuisson ou votre hotte de ventilation pendant la cuisson au gril.
- Gardez l'intérieur de votre four aussi propre que possible. Si vous ne nettoyez pas les restes des repas précédents, ils pourraient brûler ou prendre feu.
- Évitez les marinades grasses et les glaçages sucrés. Ces deux aliments augmenteront la quantité de fumée qui se dégagera de la cuisson. Si vous souhaitez utiliser un glaçage, appliquez-le à la toute fin de la cuisson.
- Si beaucoup de fumée se dégage de vos aliments, il vaudrait mieux :
  - Régler la température du grilloir à **Basse**.
  - Descendre la grille pour cuire les aliments plus loin du grilloir.
  - Régler la température de la fonction de gril à **Haute** pour atteindre le niveau de grillage souhaité, puis régler la température à **Basse** ou passer en mode cuisson.
- En règle générale, les viandes grasses et les poissons plus gras produisent plus de fumée que les morceaux plus maigres.
- Dans la mesure du possible, suivez les directives énoncées à la section **Guide sur la cuisson au gril recommandée**.

Guide sur la cuisson au gril recommandée

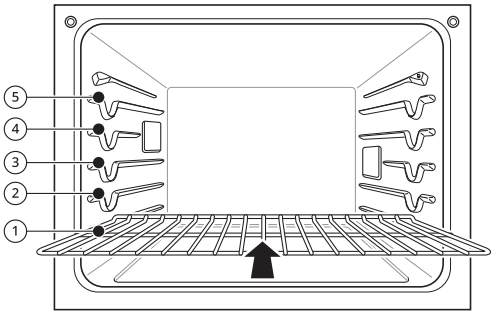
La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et votre préférence en matière de cuisson détermineront le temps de cuisson au gril.

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



❶ Grille

❷ Lèchefrite



fr-ca_main.book.book Page 34 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Aliment	Quantité ou épaisseur		Position de la grille	Temps (min) du premier côté	Temps (min) du second côté	Commentaires
Bœuf haché	1 lb (9 galettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur		⑤	4 - 6	3 - 4	Espacez les aliments à griller uniformément. Il est possible de faire griller jusqu'à neuf galettes à la fois.
Steaks de bœuf	1 po d'épaisseur 1 à $1^1/_2$ lb.	Saignant	④	6	2 - 3	Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. La cuisson à la poêle est recommandée. Incisez pour extraire la graisse.
		Moyen	④	7	2 - 3	
		Bien cuit	④	8	3 - 4	
	$1^1/_2$ po d'épaisseur 2 à 2 $^1/_2$ lb.	Saignant	④	10	4 - 6	
		Moyen	④	12	6 - 8	
		Bien cuit	④	14	8 - 10	
Poulet	1 poulet entier pesant de 2 à $2^1/_2$ lb., coupé en deux dans le sens de la longueur		③	20	6 - 8	Grillez le morceau avec la peau vers le bas d'abord.
	Deux poitrines		③	20	6 - 10	
Queues de homard	2 - 4 10 à 12 oz chacune		③	12 - 14	Ne les retournez pas.	Découpez la carapace. Ouvrez. Badigeonnez de beurre fondu avant la cuisson au gril et après que la moitié du temps de cuisson se soit écoulée.
Filets de poisson	$^1/_4$ à $^1/_2$ po d'épaisseur		④ ou ⑤	5 - 6	3 - 4	Prenez et tournez les filets avec délicatesse. Si vous le souhaitez, badigeonnez de beurre citronné avant et pendant la cuisson.
Tranches de jambon (précuites)	$^1/_2$ po d'épaisseur		④	5	3 - 5	Augmentez le temps de cuisson de 5 à 10 minutes par côté pour du jambon de 1 1/2 po d'épaisseur ou du jambon fumé à la maison.
Côtelettes de porc Bien cuit	2 ($^1/_2$ po d'épaisseur)		④ ou ⑤	7	6 - 8	Dégraissez.
	Deux côtelettes (1 po d'épaisseur) d'environ 1 lb		④ ou ⑤	9 - 10	7 - 9	

fr-ca_main.book.book Page 35 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Aliment	Quantité ou épaisseur		Position de la grille	Temps (min) du premier côté	Temps (min) du second côté	Commentaires
Côtelettes d'agneau	Deux côtelettes (1 po d'épaisseur) d'environ 10 à 12 oz	Moyen	④	6	4 - 6	Dégraissez.
		Bien cuit	④	8	7 - 9	
	2 côtelettes (1 $^{1}/_{2}$ po d'épaisseur) d'environ 1 lb	Moyen	④	11	9	
		Bien cuit	④	13	9 - 11	
Darnes de saumon	Deux darnes (1 po d'épaisseur)		④ ou ⑤	8	3 - 4	Graissez la poêle. Badigeonnez les steaks de beurre fondu.
	4 darnes (1 po d'épaisseur) d'environ 1 lb		④ ou ⑤	9	4 - 6	

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

REMARQUE

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

Conseils pour la cuisson au gril

Bœuf

- Les steaks et les côtelettes doivent toujours reposer pendant cinq minutes avant d'être découpés et mangés. Cela permet à la chaleur de se répartir uniformément dans les aliments, ce qui rend le steak plus tendre et plus juteux.
- Les morceaux de viande de plus de deux pouces d'épaisseur doivent être sortis du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson. Cela leur permettra de cuire plus rapidement et de manière plus uniforme, et de produire moins de fumée lors de la cuisson au gril. Les temps de cuisson seront probablement plus courts que ceux indiqués dans le tableau de cuisson au gril.
- Pour les côtes de bœuf ou les côtelettes à manche (c.-à-d. où toute la viande autour de l'os a été enlevée), enveloppez les parties dénudées de l'os dans une feuille d'aluminium pour réduire les risques de brûlure.

Fruits de mer

- Lorsque vous faites griller du poisson avec la peau, utilisez toujours le réglage de cuisson au gril « Lo » et faites toujours griller le côté avec la peau en dernier.
- Il est préférable de consommer les fruits de mer immédiatement après leur cuisson. Laisser les fruits de mer reposer après la cuisson peut les rendre secs.

fr-ca_main.book.book Page 36 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

- Frottez une fine couche d'huile sur la surface de la lèchefrite avant la cuisson pour en réduire l'adhérence, en particulier lorsque vous faites cuire du poisson ou des fruits de mer. Vous pouvez également vaporiser une légère couche d'antiadhésif sur la poêle.

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

Mode Réchaud

Cette fonction maintient la température du four à moins de 200 °F (93 °C). Elle gardera le plat cuisiné chaud pour le servir jusqu'à 3 heures après sa cuisson.

Réglage du mode Réchaud

1 Appuyez sur **Chaud** dans l'écran du mode de cuisson.

2 À l'écran, faites défiler les températures pour obtenir la température souhaitée : Low (faible), Medium (moyenne) ou High (élevée). Si vous le souhaitez, réglez un temps de fonctionnement.
- Élevé : 200 °F (93 °C)
- À point : 170 °F (77 °C)
- Faible : 140 °F (60 °C)

3 Si vous le souhaitez, réglez de la même manière le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la flèche située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.

4 Appuyez sur **DÉMARRER**.

5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran.

Modification des réglages du mode Réchaud

1 Appuyez sur **MODIFIER** à l'écran pour faire apparaître l'écran Cook Settings (Paramètres de cuisson).

2 Choisissez les réglages désirés.

3 Appuyez sur **DÉMARRER**.

Pour arrêter le mode de réchauffement

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

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

Mode Levage du pain

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

Réglage du mode Levage du pain

1 Appuyez sur **Cuisson du pain** dans l'écran du mode de cuisson.

2 À l'écran, faites défiler les chiffres pour sélectionner une durée pour le levage du pain ou appuyez sur l'icône du pavé numérique pour saisir les chiffres directement.

Icône du pavé numérique	1 2 3 4

3 Appuyez sur **DÉMARRER**. Le temps de levage restant s'affiche à l'écran.

REMARQUE
- Si aucune durée de levage du pain n'est réglée, le four s'éteint automatiquement après 12 heures.

Pour arrêter le mode Levage de pain

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

fr-ca_main.book.book Page 37 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

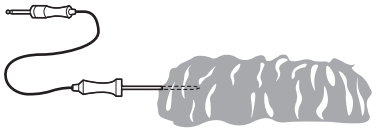
REMARQUE

- Pour éviter de réduire la température du four et de prolonger le temps de levage, n'ouvrez pas la porte du four sans raison. Ne tardez pas à vérifier les produits panifiés pour éviter qu'ils ne gonflent excessivement.
- N'utilisez pas le mode Levage du pain pour réchauffer de la nourriture ou la garder chaude. La température de levage du four n'est pas suffisamment chaude pour garder les aliments à des températures sécuritaires. Utilisez la fonction de réchaud pour garder les aliments chauds. Le levage du pain ne fonctionne pas quand la température du four dépasse 125 °F. L'affichage indique «**Le four est trop chaud. Essayez de nouveau après qu'il ait refroidi.**».
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand la fonction de levage du pain est activée.
- La fonction de levage du pain fournit automatiquement la température optimale pour le levage, et n'a donc pas de réglage de température.
- Pour de meilleurs résultats, couvrez la pâte d'un linge ou d'une pellicule de plastique. (Il pourrait être nécessaire d'insérer la pellicule de plastique sous le récipient pour que le ventilateur du four ne la souffle pas.)

Mode Sonde

La sonde thermique mesure avec précision la température interne de la viande, de la volaille et des ragoûts. Débranchez et enlevez toujours la sonde thermique du four avant d'en sortir les aliments. Avant l'utilisation, insérez la sonde au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou dans la partie intérieure de la cuisse ou de la poitrine de la volaille, loin de la graisse ou des os. Mettez les aliments au four et branchez la sonde thermique. Gardez la sonde aussi loin que possible des sources de chaleur.

- La sonde ne peut pas être utilisée dans les modes **Grillage**, **Cuisson sous vide**, **Entretien du générateur de vapeur**, **Rapidheat Roast(+) (Rôtissage RapidHeat)**, **Self Clean (Autonettoyage)**, **Speed Clean (Nettoyage rapide)**, **Chaud** ou **Cuisson du pain**.
- Pour les coupes de viande minces, insérez la sonde dans le côté le plus épais de la viande.



Utilisation de la fonctionnalité Meat Probe (sonde à viande)

⚠ MISE EN GARDE

- Utilisez toujours un gant de cuisine pour retirer la sonde thermique. NE touchez PAS à l'élément de grillage. Le non-respect de cet avertissement peut causer des blessures graves.
- Pour éviter d'endommager la sonde thermique, n'utilisez pas de pince pour tirer dessus lorsque vous la retirez.
- Ne laissez pas la sonde thermique dans le four.

1 Insérez la sonde dans l'aliment.

2 Connectez la sonde à la prise du four. Le message « Probe is connected » (sonde branchée) s'affiche à l'écran, et l'icône de la sonde s'affiche en haut de l'écran.

Icône de sonde	

3 Appuyez sur un mode de cuisson approprié dans l'écran du mode de cuisson.

4 Réglez la température du four. Faites défiler les chiffres sur l'écran ou appuyez sur l'icône du pavé numérique pour entrer directement les chiffres.

- La température par défaut de la sonde est de 150 °F (65 °C), mais elle peut être réglée à une température située entre 80 °F (27 °C) et 210 °F (100 °C).

Icône du pavé numérique	

5 Si vous le souhaitez, réglez l'heure de démarrage différé en utilisant la même méthode. Appuyez sur la touche fléchée à

fr-ca_main.book.book Page 38 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

droite de l'écran pour afficher les autres réglages.

6 Appuyez sur **DÉMARRER**. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.

7 Lorsque la température réglée par la sonde est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

REMARQUE

- Grâce à cette fonctionnalité, il n'est plus nécessaire de calculer le temps total de cuisson en fonction du poids. Consultez le Tableau des températures recommandées pour la sonde pour régler la température de la sonde.

Modification de la température de la sonde pendant la cuisson

1 Appuyez sur **MODIFIER** à l'écran pour faire apparaître l'écran Cook Settings (Paramètres de cuisson).

2 Choisissez les réglages désirés.

3 Appuyez sur **DÉMARRER**.

Pour arrêter la cuisson

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

REMARQUE

- Appuyez sur **ARRÊT** sur l'écran à tout moment pour annuler la cuisson.
- Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que les aliments sont entièrement décongelés avant de l'insérer.
- Lorsque le mode sonde à viande est en cours, **Speed Clean (Nettoyage rapide)** ne répond pas.

Guide sur les recommandations pour l'utilisation de la sonde

Tableau de positionnement recommandé de la sonde

Catégorie	Exemples d'aliments	Positionnement de la sonde
Viande hachée et mélange de viandes	Pain de viande	Insérez dans la partie la plus épaisse.
	Boulettes de viande	
Bœuf frais, veau, agneau	Steaks, rôtis, côtelettes	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse, loin des os, de la graisse et du cartilage.
Volaille	Poulet entier ou dinde	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la cuisse en évitant les os.
	Poitrines de volaille ou rôtis	
	Canard, oie, faisan	
	Farce (seule ou dans l'oiseau)	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment.
Porc et jambon	Porc frais	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse, loin des os, de la graisse et du cartilage.
	Jambon frais (cru)	
	Jambon précuit (réchauffer et servir)	

fr-ca_main.book.book Page 39 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Catégorie	Exemples d'aliments	Positionnement de la sonde
Restes et plats mijotés	Restes	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment.
	Plats mijotés	
Fruits de mer	Poisson entier	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse du poisson.
	Filet de poisson (flanc du poisson)	
	Steaks ou portions de poisson	

Tableau des températures recommandées pour la sonde

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

Cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur utilise la chaleur humide de la vapeur pour faire cuire les aliments. Il s'agit d'une méthode de cuisson idéale pour les aliments délicats comme les fruits de mer, qui peuvent perdre des nutriments lorsqu'ils sont bouillis.

Le four offre 2 méthodes de cuisson à la vapeur : **Combiné vapeur** et **Cuisson sous vide**.

⚠ MISE EN GARDE

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

fr-ca_main.book.book Page 40 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

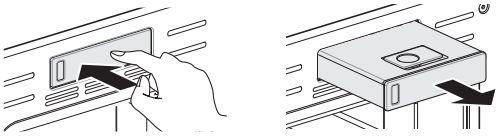
MISE EN GARDE

- La fonction de séchage s'exécute automatiquement après chaque cycle de cuisson à la vapeur. Pendant la fonction de séchage, il est normal d'entendre la pompe à vapeur fonctionner.

Utilisation du réservoir d'alimentation en vapeur

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

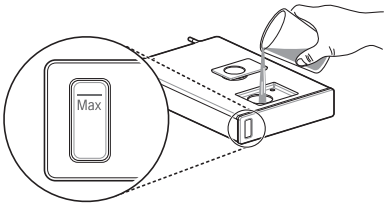
1 Poussez doucement l'avant du réservoir d'alimentation en vapeur pour le faire glisser vers l'extérieur.



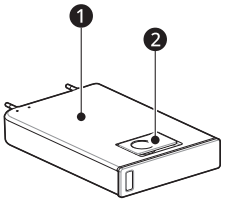
2 Enlevez le réservoir et placez-le sur une surface plane.

3 Enlevez le couvercle du réservoir ou ouvrez le couvercle de remplissage situé à l'avant du couvercle du réservoir.

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



5 Assemblez le couvercle ou refermez le couvercle de remplissage.



❶ Couvercle du réservoir

❷ Couvercle de remplissage

MISE EN GARDE

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

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

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

Cuisson sous vide

La cuisson sous vide utilise la vapeur pour faire cuire les aliments lentement et à basse

fr-ca_main.book.book Page 41 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

température. Utilisez ce mode pour faire cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, de la volaille ou des légumes. Les aliments doivent être emballés sous vide dans des sachets.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson sous vide.

Consultez le guide de cuisson pour connaître les réglages sous vide recommandés.

Avantages de la cuisson sous vide

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

- **Méthode plus saine**

  Par rapport aux autres méthodes de cuisson, la cuisson sous vide conserve la plupart des nutriments d'origine des aliments.
- **Méthode sécuritaire et pratique**

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

  Le contrôle précis de la température de la cuisson sous vide fait en sorte qu'il s'agit d'une excellente façon d'obtenir une texture parfaite pour la cuisson de la viande et de la volaille. En raison des basses températures utilisées, les aliments retiennent plus d'humidité qu'avec d'autres méthodes de cuisson traditionnelles. Après la cuisson, un passage rapide dans une poêle à frire permet d'obtenir un fini croustillant parfait.

Réglage du mode Cuisson sous vide

1. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage maximal qui se trouve à l'avant du réservoir.
2. Placez la grille robuste à la position ③ et déposez le sachet d'aliments scellé.
3. Appuyez sur **Cuisson à la vapeur** dans l'écran du mode de cuisson.
4. À l'écran, appuyez sur **Cuisson sous vide**.
5. Sélectionnez la température souhaitée.
6. Si vous le souhaitez, faites défiler les réglages pour régler le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la flèche située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
7. Appuyez sur **DÉMARRER**.
8. Une fois que la cuisson est terminée, laissez le four refroidir complètement, puis essuyez l'excédent d'eau à l'intérieur du four.

Modification des réglages de cuisson sous vide

1. À l'écran, appuyez sur **MODIFIER** pour que les réglages de cuisson s'affichent.
2. Choisissez les réglages désirés.
3. Appuyez sur **DÉMARRER**.

Arrêter la cuisson sous vide

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

REMARQUE

- Lorsque la température augmente dans le four, la vapeur peut ne pas être visible.

Guide de cuisson sous vide

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences de cuisson modifient le temps de cuisson. Ce guide est présenté à titre de référence seulement. Réglez le temps de cuisson selon vos préférences.

fr-ca_main.book.book Page 42 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Aliment	Quantité (oz)	Temp. (°F)	Durée		
			Min.	Cible	Max.
Bifteck (Mi-saignant)	1 po d'épaisseur 14,1-17,6 oz	135	-	2,5 h	3 h
Poitrines de poulet	4,2-5,3 oz	149	-	2,5 h	3 h
Saumon	1 po d'épaisseur 7 oz	140	-	2 h	2,5 h
Asperges	2,8 oz / 6 5,6 oz / 12	185	20 min	30 min	45 min

- Faites cuire 30 minutes ou 1 heure de plus si vous utilisez des coupes de viande plus épaisses que 1 po.
- Si vous utilisez de plus grosses coupes de viande, coupez-les en fonction du poids recommandé. Ne placez pas les morceaux de viande trop près les uns des autres.

Cuisson combinée à la vapeur

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

Réglage de la cuisson combinée

1 Appuyez sur **Cuisson à la vapeur** dans l'écran du mode de cuisson.

2 À l'écran, appuyez sur **Combiné vapeur**.

3 Sélectionnez la température et le niveau de vapeur souhaités : **Basse**, **Moyenne**, ou **Haute**.

4 Si vous le souhaitez, faites défiler les réglages pour régler le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la flèche située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.

5 Appuyez sur **DÉMARRER**.

6 Une fois que la cuisson est terminée, laissez le four refroidir complètement, puis essuyez l'excédent d'eau à l'intérieur du four.

REMARQUE

- Une fois la cuisson **Combiné vapeur** démarrée, un indicateur sur l'écran montre l'état de la fonction vapeur.
- Assurez-vous que le réservoir d'alimentation en vapeur est rempli d'eau avant de lancer le mode **Combiné vapeur**. Si l'eau du réservoir s'épuise pendant la cuisson, un carillon retentit et une fenêtre contextuelle s'affiche à l'écran. Le four continue de cuire sans vapeur.
- N'oubliez pas de vidanger le réservoir d'alimentation en vapeur après l'utilisation.
- Lorsque la température augmente dans le four, la vapeur peut ne pas être visible.
- Pendant la cuisson ou le grillage à la vapeur, il est normal d'entendre le bruit de l'eau qui bout dans le générateur de vapeur.

Modification des réglages de cuisson à la vapeur

1 Appuyez sur **MODIFIER** à l'écran pour faire apparaître l'écran Cook Settings (Paramètres de cuisson).

2 Choisissez les réglages désirés.

3 Appuyez sur **DÉMARRER**.

fr-ca_main.book.book Page 43 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Pour arrêter la cuisson à la vapeur

Appuyez sur **ARRÊT** à l'écran, et appuyez sur **OUI**.

Mode Cuisson automatique

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

Réglage du mode Cuisson automatique

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

fr-ca_main.book.book Page 44 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Guide de cuisson automatique

- En premier lieu, préchauffez le four pour la plupart des aliments.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes lorsque vous souhaitez faire griller des aliments.
- Si vous utilisez une sonde, insérez les aliments et la sonde avant le préchauffage.

REMARQUE

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

Bœuf				
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**		
Filet de bœuf	2~4 lb.	Réfrigéré	Cuisson à la sonde	**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, ail en poudre selon le goût **Mode d'emploi** Préparer le filet de bœuf paré. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Ajouter du sel, de l'ail en poudre et du poivre au goût. Placer le filet sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	2		
Rôti de bœuf	2~4 lb.	Réfrigéré	Cuisson à la sonde	**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, ail en poudre selon le goût **Mode d'emploi** Préparer l'aloyau de bœuf paré. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Ajouter du sel, de l'ail en poudre et du poivre au goût. Placer l'aloyau sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	2		
Côte de bœuf	8~12 lb.	Réfrigéré	Cuisson à la sonde	**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, ail en poudre selon le goût **Mode d'emploi** Préparer la côte de bœuf avec os. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Ajouter du sel, de l'ail en poudre et du poivre au goût. Placer la côte de bœuf dans la rôtissoire.
	Rôtissoire	2		
Bifteck - Faux-filet	1~3 lb.	Réfrigéré	Lorsque, le four émet un signal sonore, retourner les aliments.	**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu selon le goût **Mode d'emploi** Préparer les steaks de côte de bœuf, d'environ 9~12 oz chacun, d'une épaisseur d'environ 1~1,5 in. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer les steaks sur la grille de la plaque à griller. Lorsque le four émet un signal sonore, retourner les steaks.
	Grille sur lèchefrite	3		

fr-ca_main.book.book Page 45 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Porc				
Menu	**Quantité** / **Articles de cuisine**	**Température des aliments.** / **Position de la grille**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
Côtes de porc	2~4 lb. / Grille sur lèchefrite	Réfrigéré / 2		**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu selon le goût **Mode d'emploi** Préparer les côtes de porc non désossées, parées. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer les côtes de porc sur la grille de la plaque à griller.
Côtelettes de porc	2~6 / Grille sur lèchefrite	Réfrigéré / 3		**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu selon le goût **Mode d'emploi** Préparer des côtelettes de porc avec os, d'environ 6 oz chacune, parées. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer les côtes de porc sur la grille de la plaque à griller.
Longe de porc	2~4 lb. / Grille sur lèchefrite	Réfrigéré / 2	Cuisson à la sonde	**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu selon le goût **Mode d'emploi** Préparer une longe de porc d'environ 4 pouces de diamètre, parée. Badigeonner ou vaporiser légèrement avec 1 cuillère à soupe d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer la longe de porc sur la grille de la plaque à griller.
Filet de porc	2~4 lb. / Grille sur lèchefrite	Réfrigéré / 2	Cuisson à la sonde	**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu selon le goût **Mode d'emploi** Préparer un filet de porc de 2~3 pouces de diamètre, paré. Badigeonner ou vaporiser légèrement avec 1 cuillère à soupe d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer le filet sur la grille de la plaque à griller.

Agneau				
Menu	**Quantité** / **Articles de cuisine**	**Température des aliments.** / **Position de la grille**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
Carré d'agneau	2~4 lb. / Grille sur lèchefrite	Réfrigéré / 2	Cuisson à la sonde	**Ingrédients** Huile de colza, sel casher, poivre noir moulu selon le goût **Mode d'emploi** Préparer le carré d'agneau paré. Badigeonner ou vaporiser légèrement avec 1 cuillère à soupe d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer le carré d'agneau sur la grille de la plaque à griller.

fr-ca_main.book.book Page 46 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Agneau				
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**		
Gigot d'agneau	5~7 lb.	Réfrigéré	Cuisson à la sonde	**Ingrédients** Huile de colza, sel casher, poivre noir moulu selon le goût **Mode d'emploi** Préparer le gigot d'agneau non désossé, paré. Badigeonner ou vaporiser légèrement avec 1 cuillère à soupe d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer le gigot d'agneau dans la rôtissoire.
	Rôtissoire	2		

Saucisse			
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**	
Saucisse italienne	2~8	Réfrigéré	Préparer les saucisses, environ 3,5 oz chacune. Vaporiser une plaque de cuisson à rebord avec un spray de cuisson. Placer les saucisses italiennes sur la demi-plaque à pâtisserie en les espaçant de 1 1/2 po. les unes des autres.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3	
Hot dog	2~8	Réfrigéré	Préparer des hot-dogs d'environ 2 oz chacun. Placer les hot-dogs sur la demi-plaque à pâtisserie en les espaçant de 1 1/2 po. les uns des autres.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3	

Poisson			
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**	
Filet de poisson	2~4	Réfrigéré	**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût **Mode d'emploi** Préparer les filets de poisson, d'environ 7 oz. chacun et d'environ 1~1.5 in. d'épaisseur. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer les filets sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	3	
Filet de morue	2~4	Réfrigéré	**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût **Mode d'emploi** Préparer les filets de cabillaud, d'environ 7 oz. chacun et d'environ 1~1.5 in. d'épaisseur. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. Placer les filets sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	3	

fr-ca_main.book.book Page 47 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Poisson			
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**	
Filet de saumon	2~4	Réfrigéré	**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût **Mode d'emploi** Préparer les filets de saumon, d'environ 7 oz. chacun et de 3/4 po. d'épaisseur. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer les filets sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	3	
Crevettes au four	1~2 lb.	Réfrigéré	**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût **Mode d'emploi** Préparer les crevettes, les peler et les déveiner (si nécessaire). Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer les crevettes sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	3	
Filet de tilapia	2~4	Réfrigéré	**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût **Mode d'emploi** Préparer les filets de tilapia, d'environ 7 oz chacun et d'une épaisseur de 1 à 1,5 po. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer les filets sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	3	
Queues de homard	1~2	Réfrigéré	**Ingrédients** Sel, poivre, 1 cuillère à soupe de beurre fondu **Mode d'emploi** Préparer les queues de homard, environ 5 oz chacune. Ouvrir les queues de homard avec des papillons. Badigeonner de beurre fondu. Ajouter du sel selon votre goût. Placer les queues de homard sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	3	
Darne de saumon	2~4	Réfrigéré	**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût **Mode d'emploi** Préparer les steaks de saumon, d'environ 7 oz chacun et d'une épaisseur de 1,5~2 in. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. Placer le saumon sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	3	
Darne de thon	2~4	Réfrigéré	**Ingrédients** Sel, poivre, huile selon le goût **Mode d'emploi** Préparer les steaks de thon, d'environ 7 oz chacun et d'une épaisseur de 1,5~2 po. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer le thon sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	3	

fr-ca_main.book.book Page 48 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Volaille				
Menu	**Quantité** / **Articles de cuisine**	**Température des aliments.** / **Position de la grille**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
Poulet écartelé	4~6 lb / poulet Grille sur lèchefrite	Réfrigéré 2	Cuisson à la sonde	**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, selon le goût **Mode d'emploi** Préparer le poulet, environ 4~6 lb. Enlever la colonne vertébrale du poulet. Ajoutez du sel, du poivre et des herbes selon votre goût. Placer le poulet, peau vers le haut, sur la grille de la plaque à griller.
Pilons de poulet	4~16 Grille sur lèchefrite	Réfrigéré 3		**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût **Mode d'emploi** Préparer les pilons de poulet, environ 4 oz chacun. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer les pilons de poulet sur la grille de la plaque à griller.
Ailes de poulet fraîches	10~20 Grille sur lèchefrite	Réfrigéré 3		**Ingrédients** Sel, poivre, huile selon le goût **Mode d'emploi** Préparer les ailes de poulet fraîches, environ 3 oz chacune. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer les ailes de poulet fraîches sur la grille de la plaque à griller.
Ailes de poulet congelées	10~20 Grille sur lèchefrite	Réfrigéré 3		**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût **Mode d'emploi** Préparer les ailes de poulet surgelées, environ 3 oz chacune. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer les ailes de poulet surgelées sur la grille de la plaque à griller.
Poitrines de poulet	2~8 Grille sur lèchefrite	Réfrigéré 3		**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût **Mode d'emploi** Préparer les blancs de poulet frais, d'environ 6 oz chacun. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer les poitrines de poulet sur la grille de la plaque à griller.
Poulet entier	5~7 lb / poulet Grille sur lèchefrite	Réfrigéré 2	Cuisson à la sonde	**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, selon le goût **Mode d'emploi** Préparer le poulet entier, d'environ 5~7 lb. Décortiquer le poulet. Saler et poivrer à volonté. Placer le poulet entier sur la grille de la plaque à griller.

fr-ca_main.book.book Page 49 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Volaille				
Menu	**Quantité** / **Articles de cuisine**	**Température des aliments.** / **Position de la grille**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
Poitrines de dinde	1~4 / Grille sur lèchefrite	Réfrigéré / 3	Cuisson à la sonde	**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût **Mode d'emploi** Préparer les poitrines de dinde, d'environ 3 lb chacune. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. Saler et poivrer au goût. Placer les poitrines de dinde sur la grille de la plaque à griller.
Dinde entière	12~16 lb. / Grille dans la rôtissoire	Réfrigéré / 2	Cuisson à la sonde	**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, selon le goût **Mode d'emploi** Préparer la dinde entière, environ 12~16 lb. Saler et poivrer au goût. Placer la dinde entière dans la rôtissoire.
Dinde avec farce	12~16 lb. / Grille dans la rôtissoire	Réfrigéré / 2	Cuisson à la sonde	**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, selon le goût **Mode d'emploi** Préparer la dinde, environ 12~16 lb. Ajouter la farce dans la cavité de la dinde. Ajoutez du sel et du poivre selon votre goût. Placer la dinde avec la farce dans la rôtissoire.
Dinde écartelée	7~12 lb. / Grille dans la rôtissoire	Réfrigéré / 2	Cuisson à la sonde	**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, selon le goût **Mode d'emploi** Préparer la dinde, d'environ 7~12 lb. Enlever la colonne vertébrale de la dinde. Ajoutez du sel, du poivre et des herbes selon votre goût. Placer la dinde, peau vers le haut, dans la rôtissoire.

fr-ca_main.book.book Page 50 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Plat mijoté				
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**		
Lasagne maison	1 cocotte (pour 6 personnes)	Espace	Lorsque le four émet un signal sonore, retirez le couvercle de l'aliment.	**Ingrédients** 1 lb. de bœuf haché, cuit 32 oz de fromage ricotta 2 tasses de fromage mozzarella 1/2 tasse de parmesan râpé 2 œufs 2 pots de sauce tomate de 24 oz 1 boîte de feuilles de lasagnes sans cuisson **Mode d'emploi** Pour 6 personnes 1) Dans un bol, mélanger la ricotta, 1 tasse de mozzarella et 1/4 de tasse de parmesan. Ajouter les œufs et mélanger. 2) Répartir 1 tasse de sauce tomate au fond du plat de cuisson. 3) Déposer 4 feuilles de lasagne, puis 1 tasse de sauce tomate et 1/2 du mélange de fromage ricotta. Recouvrir de la moitié de la viande cuite. 4) Répéter les étapes 2 et 3. 5) Recouvrir de 4 autres feuilles de lasagnes et du reste de la sauce tomate. 6) Saupoudrer le reste des fromages mozzarella et parmesan. 7) Placer le plat à four sur la grille pour la reconnaissance d'images. 8) Retirer le plat de cuisson pendant le préchauffage et le recouvrir d'une feuille d'aluminium. 9) Après le préchauffage, placer le plat de cuisson couvert sur la grille. 10) Lorsque le four émet un signal sonore, retirez le papier d'aluminium. 11) Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.
	Plat de cuisson de 13 x 9 pouces	2		

fr-ca_main.book.book Page 51 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Plat mijoté				
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**		
Macaroni au fromage maison	1 cocotte (pour 6 personnes)	Espace	Lorsque le four émet un signal sonore, retirez le couvercle de l'aliment.	**Ingrédients** Garniture de chapelure 1 tasse de chapelure panko 2 cuillères à soupe de beurre non salé, fondu Macaronis 1 livre de pâtes macaronis coudées Sauce au fromage 4 cuillères à soupe de beurre non salé 1/3 de tasse de farine tout usage 1 cuillère à café de moutarde moulue 1 cuillère à café de paprika moulu 5 tasses de moitié-moitié 4 oz de fromage fondu 12 oz de cheddar blanc fort, râpé 4 oz de fromage gouda fumé, râpé 1 cuillère à café de sauce sriracha **Mode d'emploi** Pour 6 personnes Garniture de chapelure Dans un bol, mélanger la chapelure et le beurre fondu ; réserver. Macaronis Faire cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente, selon les recommandations de l'emballage. Les égoutter et les réserver.
	Plat de cuisson de 13 x 9 pouces	2		

fr-ca_main.book.book Page 52 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Plat mijoté				
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**		
Macaroni au fromage maison	1 cocotte (pour 6 personnes)	Espace	Lorsque le four émet un signal sonore, retirez le couvercle de l'aliment.	Sauce au fromage 1) Dans la même casserole que celle dans laquelle les pâtes ont été cuites, faire fondre les 4 cuillères à soupe de beurre à feu moyen. Ajouter la farine et mélanger avec le beurre. 2) Incorporer la moutarde moulue et le paprika au mélange beurre-farine. Faire cuire ce mélange pendant 2 minutes, en remuant fréquemment. 3) Incorporer la moitié du mélange en fouettant lentement pour éviter les grumeaux. 4) Porter le mélange moitié-moitié et beurre-farine à frémissement, en remuant de temps en temps jusqu'au fond de la casserole. 5) Baisser le feu et remuer fréquemment pendant cinq minutes jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. 6) Ajouter le fromage fondu et mélanger pour le faire fondre dans la sauce. 7) Hors du feu, ajouter les fromages cheddar et gouda, petit à petit, jusqu'à ce que tous les fromages soient fondus dans la sauce. 8) Incorporer la sauce sriracha. 9) Ajouter les pâtes égouttées et mélanger à la sauce au fromage. 10) Transférer le mélange de pâtes et de sauce au fromage dans un plat à gratin. 11) Recouvrir uniformément avec le mélange de chapelure. 12) Après le préchauffage, placer le plat de cuisson dans le four.
	Plat de cuisson de 13 x 9 pouces	2		

fr-ca_main.book.book Page 53 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Plat mijoté				
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**		
Gratin de pommes de terre	1 cocotte (6~8 personnes)	Espace	Lorsque le four émet un signal sonore, retirez le couvercle de l'aliment.	**Ingrédients** 1 cuillère à soupe de beurre non salé, à température ambiante 1 gousse d'ail écrasée 2 1/2 livres de pommes de terre Yukon Gold ou 4-5 pommes de terre Russet, lavées 2 1/2 tasses de crème épaisse 4 oz de gruyère ou de parmesan, râpé sel casher et poivre noir moulu selon le goût **Mode d'emploi** 1) Beurrer généreusement le plat à gratin. 2) Frotter la gousse d'ail écrasée sur toute la surface de la cocotte beurrée. 3) Couper les pommes de terre en tranches de 1/8 de pouce d'épaisseur à l'aide d'un couteau ou d'une mandoline. 4) Construire la dauphinoise en déposant une partie de la crème épaisse au fond de la cocotte. 5) Ajouter ensuite quelques tranches de pommes de terre, le fromage, le sel et le poivre. 6) Ajouter encore de la crème épaisse et répéter l'opération avec les pommes de terre, le fromage, le sel et le poivre. 7) Continuer à étoffer et à superposer les pommes de terre pour remplir le plat à gratin. 8) Placer le plat à four sur la grille pour la reconnaissance d'images. 9) Retirer le plat de cuisson pendant le préchauffage du four et recouvrir la couche supérieure de pommes de terre de papier sulfurisé. Appuyez sur le papier pour qu'il touche les pommes de terre. 10) Après le préchauffage, placer le plat de cuisson couvert directement sur la grille. 11) Lorsque le four émet un signal sonore, retirer le papier sulfurisé.
	Plat de cuisson de 13 x 9 pouces	2		

fr-ca_main.book.book Page 54 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Pizza			
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**	
Surgelée à croûte mince	1 pizza (environ 18,5 oz)	Congelée	1) Enlever l'ampoule de la douille. 2) Placer la pizza directement sur la grille pour la reconnaissance d'image. 3) Retirer la pizza pendant le préchauffage du four. 4) Après le préchauffage, placer la pizza directement sur la grille.
	Directement sur le support	3	
Surgelée à croûte lève-au-four	1 pizza (environ 29 oz)	Congelée	1) Enlever l'ampoule de la douille. 2) Placer la pizza directement sur la grille pour la reconnaissance d'image. 3) Retirer la pizza pendant le préchauffage du four. 4) Après le préchauffage, placer la pizza directement sur la grille.
	Directement sur le support	3	
Pizza maison	Pizza de 14 pouces (pour 6~8 personnes)	Espace	**Ingrédients** Pâte 8 oz de farine tout usage 1/2 cuillère à soupe de sel casher 1/2 tasse d'eau tiède, environ 115 ℉ 1/8 de cuillère à café de sucre 1/2 cuillère à soupe de levure sèche active 1 cuillère à soupe d'huile d'olive + plus pour badigeonner Sauce maison 1 boîte de 28 oz de tomates pelées entières (de préférence San Marzano) 1 boîte de pâte de tomates de 6 oz, 1 cuillère à soupe de basilic frais, grossièrement haché 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ou de mélange d'huiles d'olive, 1 cuillère à soupe de sel casher 1/2 cuillère à café de poivre noir, 1 cuillère à soupe d'ail granulé, 1 cuillère à soupe de sucre ※ Pour plus de simplicité, on peut utiliser de la sauce achetée dans le commerce. Pizza 1/2 à 3/4 de tasse de sauce, 8 oz de fromage mozzarella râpé
	Plaque à pizza	3	

fr-ca_main.book.book Page 55 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Pizza			
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**	
Pizza maison	Pizza de 14 pouces (pour 6~8 personnes)	Espace	**Mode d'emploi** Pâte 1) Dans le bol d'un batteur électrique, mélanger la farine et le sel à l'aide d'un fouet. 2) Dans un autre bol, ajouter l'eau, le sucre, la levure et l'huile d'olive. 3) Mélangez le mélange de levure à l'aide d'un fouet. Mettez-le de côté jusqu'à ce qu'il produise de la mousse et des bulles, environ 3-5 minutes. 4) Placer le bol du batteur sur le socle du batteur et fixer le crochet pétrisseur. 5) Ajouter le mélange de levure à la farine et commencer à mélanger la pâte à vitesse moyenne pendant 8 1/2 minutes. Si la pâte n'est pas complètement combinée, mélangez pendant une minute supplémentaire. Si la pâte colle au bol, ajoutez 1/4 de tasse de farine et mélangez pendant une autre minute. Si la pâte est trop sèche, ajoutez 1/4 de tasse d'eau et mélangez pendant une autre minute. 6) Ramasser la pâte et commencer à former une boule en la repliant délicatement sur elle-même. 7) Déposer sur une plaque à pâtisserie légèrement huilée. 8) Badigeonner la boule de pâte avec de l'huile d'olive pour qu'elle reste humide. 9) Couvrir d'un film plastique et laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume, soit environ une heure. 10) Retourner la boule de pâte sur une surface légèrement farinée. 11) Commencer à façonner la boule de pâte en appuyant du bout des doigts sur la pâte pour former un cercle de 6 pouces de diamètre. 12) Utiliser une petite quantité de farine si nécessaire pour éviter que la pâte ne colle.
	Plaque à pizza	3	

fr-ca_main.book.book Page 56 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Pizza			
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**	
Pizza maison	Pizza de 14 pouces (pour 6~8 personnes)	Espace	Sauce 1) Ouvrir les boîtes de tomates et les vider dans un mixeur. 2) Hacher grossièrement le basilic. 3) Ajouter le concentré de tomates, le basilic haché et les épices au mixeur. 4) Mélanger les ingrédients jusqu'à ce que la sauce soit bien homogène, environ 30 secondes. Pizza 1) Pour étirer la pâte, placer sur une surface légèrement farinée et presser délicatement pour former un cercle, en la retournant plusieurs fois et en ajoutant une pincée de farine si la pâte est collante. Une fois que vous avez obtenu un cercle de 6 ou 8 pouces, commencer à rouler avec le rouleau à pâtisserie pour étirer doucement la pâte, en la retournant légèrement pour qu'elle conserve sa forme de cercle. 2) Placer votre pâte à pizza sur une plaque à pizza légèrement farinée ou sur une plaque à pizza antiadhésive. Vous pouvez couper la pâte à l'aide d'un coupe-pizza pour former un cercle ou pour la rendre plus petite. 3) Utiliser le docker de la pâte pour faire des entailles dans la pâte. 4) Ces trous empêchent la formation de bulles dans la croûte de la pizza. 5) Étendre uniformément la sauce sur toute la surface de la pâte, en laissant un espace de 1 pouce autour du bord extérieur de la pâte. 6) Déposer le fromage sur la sauce. 7) Laisser une bordure d'environ un demi-pouce à partir du bord de la sauce. Le fromage va s'étaler et restera sur le dessus de la pizza de cette façon. 8) Placer la plaque à pizza ou la plaque à pâtisserie dans le four pour la reconnaissance d'image. 9) Retirer la pizza pendant le préchauffage. 10) Après le préchauffage, placer la plaque à pizza sur la grille ou utiliser la pelle pour transférer la pizza sur une pierre à pizza. 11) Après la cuisson, laisser refroidir pendant 5 minutes avant de trancher.
	Plaque à pizza	3	

fr-ca_main.book.book Page 57 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Pâtisserie			
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**	
Croissants réfrigérés	2~8	Réfrigéré	Préparer les croissants. Rouler les triangles de croissant en forme de croissant. Placer les croissants sur une demi-plaque à pâtisserie non graissée. Placer la demi-plaque au four pour la reconnaissance d'image. Retirez la demi-plaque pendant le préchauffage. Après le préchauffage, remettez la demi-plaque avec les croissants dans le four.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3	
Petits pains surgelés	2~6	Congelée	Placer les petits pains surgelés sur la demi-plaque. Placer la demi-plaque dans le four pour la reconnaissance d'image. Retirez la demi-plaque pendant le préchauffage. Après le préchauffage, remettez la demi-plaque avec les petits pains surgelés dans le four.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3	

Légumes				
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**		
Petites carottes	15~30 oz	Réfrigéré		**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût **Mode d'emploi** 1) Laver et éplucher (si nécessaire) les jeunes carottes. 2) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 3) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 4) Placer les jeunes carottes sur la demi-plaque à pâtisserie.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		
Carottes, en dés	15~30 oz	Réfrigéré		**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût **Mode d'emploi** 1) Éplucher et couper les carottes en cubes de 1/2~3/4 po. 2) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 3) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 4) Placer les carottes sur la demi-plaque à pâtisserie.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		

fr-ca_main.book.book Page 58 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Légumes				
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**		
Champignons blancs	5~20 oz	Réfrigéré		**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût **Mode d'emploi** 1) Si vous le souhaitez, couper les champignons en deux. 2) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 3) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 4) Placer les champignons sur la demi-plaque à pâtisserie.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		
Asperges	5~20 oz	Réfrigéré		**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût **Mode d'emploi** 1) Couper les extrémités les plus dures et ligneuses des asperges et les jeter. 2) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 3) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 4) Placer les asperges sur la demi-plaque à pâtisserie.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		
Brocoli	15~30 oz	Réfrigéré		**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût **Mode d'emploi** 1) Couper le brocoli en bouquets de la taille d'une bouchée. 2) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 3) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 4) Placer le brocoli sur la demi-plaque à pâtisserie.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		

fr-ca_main.book.book Page 59 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Légumes				
Menu	**Quantité** / **Articles de cuisine**	**Température des aliments.** / **Position de la grille**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
Chou-fleur	15~30 oz / 1/2 Plaque à pâtisserie	Réfrigéré / 3		**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût **Mode d'emploi** 1) Couper le chou-fleur en bouquets de la taille d'une bouchée. 2) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 3) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 4) Placer le chou-fleur sur la demi-plaque à pâtisserie.
Choux de Bruxelles	15~30 oz / 1/2 Plaque à pâtisserie	Réfrigéré / 3		**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût **Mode d'emploi** 1) Couper les choux de Bruxelles en deux, ou en quatre s'ils sont gros. 2) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 3) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 4) Placer les choux de Bruxelles sur la demi-plaque à pâtisserie.
Betteraves, en dés	15~30 oz / 1/2 Plaque à pâtisserie	Réfrigéré / 3		**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût **Mode d'emploi** 1) Éplucher et couper les betteraves en cubes de 1/2~3/4 po. 2) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 3) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 4) Placer les betteraves coupées en dés sur la demi-plaque à pâtisserie.

fr-ca_main.book.book Page 60 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Légumes				
Menu	**Quantité** / **Articles de cuisine**	**Température des aliments.** / **Position de la grille**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
Patates douces, en dés	15~30 oz	Espace		**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût **Mode d'emploi** 1) Éplucher et couper les patates douces en cubes de 1/2~3/4 po. 2) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 3) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 4) Placer les patates douces coupées en dés sur la demi-plaque à pâtisserie.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		
Patate douce, entière	1~4 (8 oz chacun)	Espace		1) Laver et piquer la peau sur toute la surface des patates douces. 2) Placer les patates douces directement sur la grille.
	Directement sur le support	3		
Tomates cerises	15~30 oz	Réfrigéré		**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût **Mode d'emploi** 1) Laver les tomates cerises. 2) Éliminer les tiges, le cas échéant. 3) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 4) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 5) Placer les tomates cerises sur la demi-plaque à pâtisserie.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		
Épis de maïs	1 feuille (8~12 oz chacune)	Réfrigéré	Lorsque le four émet un signal sonore, retourner les aliments.	**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, selon le goût, 1/2 cuillère à soupe d'huile par (1/2) morceau **Mode d'emploi** 1) Retirer les enveloppes et la soie des épis de maïs et couper les épis en deux. 2) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 3) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 4) Placer le maïs sur une demi-plaque à pâtisserie. 5) Lorsque le four émet un signal sonore, retournez les aliments.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		

fr-ca_main.book.book Page 61 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Légumes				
Menu	**Quantité** / **Articles de cuisine**	**Température des aliments.** / **Position de la grille**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
Haricots verts	10~20 oz	Réfrigéré		**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût **Mode d'emploi** 1) Laver les haricots verts. 2) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 3) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 4) Placer les haricots verts sur une demi-plaque à pâtisserie.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		

Pommes de terre			
Menu	**Quantité** / **Articles de cuisine**	**Température des aliments.** / **Position de la grille**	**Mode d'emploi**
Frites Maison	15~30 oz	Espace	**Ingrédients** Pour 15 oz de pommes de terre Yukon Gold 2 cuillères à soupe d'huile d'olive 1 cuillère à café de sel casher 1/2 cuillère à café de poivre noir moulu 1 cuillère à café de paprika fumé 1/2 cuillère à café d'ail en poudre 2 cuillères à soupe de persil haché, pour la garniture **Mode d'emploi** 1) Couper les pommes de terre en cubes de 1 pouce et les placer sur une demi-plaque à pâtisserie. 2) Assaisonner les pommes de terre avec du sel, des épices et de l'huile d'olive. Bien mélanger. 3) Rôtir pendant 20 min selon la taille, en remuant à mi-cuisson. 4) Garnir d'herbes fraîches pour la couleur et servir immédiatement.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3	
Quartiers de pommes de terre	15~30 oz	Espace	**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût **Mode d'emploi** 1) Laver et couper les pommes de terre en quartiers. 2) Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile. 3) Ajouter du sel et du poivre selon votre goût. 4) Placer les pommes de terre sur une demi-plaque à pâtisserie.
	1/2 Plaque à pâtisserie	2	

fr-ca_main.book.book Page 62 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Pommes de terre			
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**	
Pommes de terre écrasées	15~30 oz	Espace	**Ingrédients** Sel casher, poivre noir moulu, huile selon le goût **Mode d'emploi** 1) Cuire les pommes de terre Russet dans de l'eau bouillante pendant 15 minutes, puis les égoutter et les réfrigérer. 2) Mélanger toutes les épices dans un petit bol. 3) Écraser les pommes de terre en utilisant le côté d'un couteau pour les aplatir. 4) Placer les pommes de terre écrasées sur une demi-plaque à pâtisserie. 5) Ajouter l'huile d'olive et l'assaisonnement.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3	

fr-ca_main.book.book Page 63 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Dessert				
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**		
Tarte aux pommes	1 tarte (sert 6)	Espace		**Ingrédients** Croûte de tarte 2 1/2 tasses de farine à pâtisserie, 1 cuillère à café de sel, 1 cuillère à café de sucre 2 bâtonnets de beurre non salé, coupés en petits morceaux et bien refroidis 4-6 cuillères à soupe d'eau glacée, si nécessaire Pommes 8 pommes acidulées, comme la Granny Smith 2 cuillères à soupe de jus de citron, 1/4 de tasse de sucre, 1/2 cuillère à café de cannelle moulue 1/2 cuillère à café de sel casher, 1 cuillère à soupe de beurre non salé, coupé en petits morceaux **Mode d'emploi** Croûte de tarte 1) Utiliser un robot de cuisine muni d'une lame pour mélanger la farine de pâtisserie, le sel et le sucre. 2) Ajouter les morceaux de beurre refroidis et mélanger jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la farine grossière. 3) Ajouter de l'eau glacée, une cuillère à soupe à la fois, et mélanger jusqu'à ce que la pâte se rassemble. 4) Retourner la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et rassembler la pâte. 5) Diviser la pâte en 2 portions égales et aplatir chacune d'elles en un disque. Envelopper chaque disque dans un film plastique et réfrigérer pendant une heure.
	Plaque à tarte directement sur la grille et plaque à pâtisserie sur la grille du dessous	3		

fr-ca_main.book.book Page 64 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Dessert				
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**		
Tarte aux pommes	1 tarte (sert 6)	Espace		Pommes 1) Éplucher, évider, couper en quatre et en fines tranches les pommes et les placer dans un grand bol. 2) Mélanger les pommes avec le jus de citron, puis le sucre, la cannelle et le sel kosher. Assemblage de la tarte 1) Sur un plan de travail bien fariné, rouler chaque pâte à tarte jusqu'à ce qu'elle atteigne 12 pouces de diamètre. Utiliser une pâte à tarte roulée pour tapisser un moule à tarte profond. 2) Ajouter les pommes dans le moule à tarte et les parsemer de 1 cuillère à soupe de beurre. 3) Utiliser l'autre pâte à tarte pour recouvrir la garniture. Rentrer la croûte supérieure sous la croûte inférieure sur tout le pourtour. Pincer pour fermer. 4) Découper quelques fentes dans la croûte supérieure pour permettre à la vapeur de s'échapper. Dans un petit bol, mélanger 1 œuf et 1 cuillère à soupe de lait. Badigeonner la croûte supérieure avec l'œuf. 5) Placer la tarte dans le four pour la reconnaissance d'image. 6) Retirer la tarte pendant le préchauffage du four. 7) Après le préchauffage, placer le moule à tarte directement sur la grille et un moule à pâtisserie recouvert d'une feuille d'aluminium sur la grille du dessous. 8) Laisser refroidir sur une grille pendant 1 heure avant de servir.
	Plaque à tarte directement sur la grille et plaque à pâtisserie sur la grille du dessous	3		

fr-ca_main.book.book Page 65 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Dessert				
Menu	**Quantité** / **Articles de cuisine**	**Température des aliments.** / **Position de la grille**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
Brownie	1 poêle (pour 6 personnes)	Espace		**Ingrédients** 1/2 bâton de beurre non salé, 6 oz de chocolat mi-sucré, haché 1/2 tasse de sucre brun foncé, 1 tasse de sucre, 3 gros œufs 1/4 de tasse de cacao en poudre, 1/2 cuillère à café de sel casher 1/2 tasse + 2 cuillères à soupe de farine tout usage **Mode d'emploi** Pour 6 personnes 1) Tapisser un moule de 8 po. x 8 po. de papier sulfurisé. 2) Dans un bol allant au micro-ondes, mélanger le beurre et le chocolat. 3) Passer au micro-ondes par intervalles courts et remuer après chaque intervalle jusqu'à ce que le mélange soit fondu et homogène. 4) Ajouter les sucres et fouetter jusqu'à ce qu'ils soient combinés. 5) Ajouter les œufs un par un, en mélangeant jusqu'à ce qu'ils soient incorporés. 6) Tamiser la poudre de cacao, le sel et la farine dans le bol et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène. 7) Verser la pâte dans le moule de 8 po. x 8 po. 8) Placer le moule dans le four pour la reconnaissance d'images. 9) Retirer le moule pendant le préchauffage du four. 10) Après le préchauffage du four, remettre la casserole dans le four. 11) Après la cuisson, laisser les brownies refroidir pendant 15 minutes dans le moule avant de les découper en tranches.
	moule de 8x8 pouces	3		

fr-ca_main.book.book Page 66 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Dessert				
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**		
Scones	1 feuille de 24 scones	Espace		**Ingrédients** 2/4 tasses de farine à pâtisserie, 2 cuillères à café de sucre, 2 cuillères à soupe + 1 cuillère à café de levure chimique 4 1/2 cuillères à café de sel casher, 3 bâtons de beurre non salé, refroidi et coupé en petits morceaux 6 tasses de farine tout usage, 3 tasses de babeurre **Mode d'emploi** Donne 24 scones 1) Mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel à l'aide d'un robot culinaire muni d'une lame. 2) Ajouter les morceaux de beurre refroidis et mélanger jusqu'à ce que le mélange ressemble à une farine grossière. 3) Dans un grand bol, mélanger la farine tout usage avec le mélange du robot. 4) Ajouter le babeurre et mélanger jusqu'à ce que la pâte se forme. 5) Retourner la pâte sur une surface farinée et l'étaler jusqu'à ce qu'elle atteigne 1 1/2 po. d'épaisseur. 6) Découper la pâte dans la forme souhaitée ou utiliser un emporte-pièce rond. 7) Transférer les scones coupés sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. 8) Placer la demi-plaque dans le four pour la reconnaissance d'images. 9) Retirer la demi-plaque pendant le préchauffage du four. 10) Après le préchauffage du four, remettre les scones au four pour qu'ils cuisent.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		

fr-ca_main.book.book Page 67 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Dessert				
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**		
Gâteau éponge	2 gâteaux	Espace		**Ingrédients** 1 tasse de farine à gâteau, 6 gros œufs, séparés 1 tasse de sucre, 3/4 de tasse de sucre pour les jaunes d'œufs, 1/4 de tasse de sucre pour les blancs d'œufs 2 cuillères à café de vanille, 1/4 de cuillère à café de sel **Mode d'emploi** 1) Graisser le fond et les côtés de deux moules à gâteau de 9 po. avec du beurre non salé. Tapisser le fond des moules de papier sulfurisé et beurrer le papier. Saupoudrer les moules de farine tout usage. 2) Utiliser un batteur électrique muni d'un fouet pour mélanger les jaunes d'œufs et 3/4 de tasse de sucre. Battre à vitesse moyenne pendant 5 minutes jusqu'à ce que le mélange de jaunes d'œufs soit épais et de couleur pâle. 3) Dans un bol propre, utiliser un batteur électrique muni d'un fouet pour battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous. Ajouter lentement 1/4 de tasse de sucre et continuer à battre jusqu'à l'obtention de pics fermes et brillants. 4) Incorporer 1/3 du mélange de jaunes d'œuf aux blancs en neige. 5) Tamiser la farine à gâteau sur le mélange d'œufs et l'incorporer délicatement. 6) Répartir la pâte de manière égale dans les moules. 7) Placer les moules dans le four pour la reconnaissance d'images. 8) Retirer les moules pendant le préchauffage du four. 9) Après avoir préchauffé le four, placer les moules dans le four et faites cuire. 10) Laisser les gâteaux refroidir pendant 5 minutes avant de les renverser sur une grille de refroidissement.
	moules à gâteaux de 9 pouces	3		

fr-ca_main.book.book Page 68 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Dessert				
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**		
Gâteau au fromage	1 gâteau (pour 6~8 personnes)	Espace		**Ingrédients** Croûte de biscuits 1 bâtonnet de beurre non salé, à température ambiante 2 cuillères à soupe de sucre cristallisé, 1 tasse de cassonade, 1 œuf 1 tasse de farine tout usage, 1/4 de cuillère à café de bicarbonate de soude 1/8 de cuillère à café de levure chimique, 1/4 de cuillère à café de sel Pâte à gâteau au fromage 2 lb de fromage à la crème, à température ambiante, 1 1/2 tasse de sucre cristallisé 2 œufs, 2 jaunes d'œufs, 5 cuillères à soupe de crème fraîche, 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille **Mode d'emploi** Croûte de biscuits 1) Préchauffer le four à 350 ℉ en mode cuisson. 2) Vaporiser et tapisser de papier sulfurisé le moule à gâteau à charnière de 9 po. 3) Placer le beurre dans le bol d'un batteur sur socle et commencer à le ramollir à l'aide de la palette. 4) Ajouter le sucre et la cassonade et les mélanger au beurre jusqu'à obtention d'un mélange homogène, 3 à 5 minutes. 5) Ajouter l'œuf au mélange et mélanger. 6) Ajouter la farine, le bicarbonate de soude, la levure chimique et le sel dans le bol du mixeur et mélanger délicatement jusqu'à obtenir un mélange homogène. 7) Retirer le bol du mixeur et le vider dans le moule préparé. Presser délicatement la pâte à biscuits pour tapisser tout le fond du moule à charnière. 8) Placer le moule dans le four et cuire pendant 20 minutes. 9) Laisser refroidir le biscuit pendant la préparation de la pâte à gâteau au fromage.
	moule à charnière de 9" au bain-marie	3		

fr-ca_main.book.book Page 69 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Dessert				
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**		
Gâteau au fromage	1 gâteau (pour 6~8 personnes)	Espace		Pâte à gâteau au fromage 1) Placer le fromage frais dans le bol d'un batteur sur socle et mélanger pour le ramollir. 2) Ajouter le sucre et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène, environ 5 minutes. 3) Ajouter lentement les œufs et les jaunes d'œufs pour s'assurer qu'ils sont bien mélangés. 4) Ajouter la crème épaisse et l'extrait de vanille et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. 5) Verser la pâte sur la croûte de biscuits refroidie dans le moule à charnière. 6) Envelopper le fond du moule à charnière avec du papier d'aluminium, en le faisant remonter sur les côtés. 7) Placer le moule à charnière enveloppé de papier d'aluminium dans un plat à gratin plus grand. 8) Ajouter juste assez d'eau dans la cocotte pour atteindre les côtés de la cocotte, mais sans dépasser la feuille d'aluminium. 9) Placer le gâteau au fromage dans le four pour la reconnaissance d'images. 10) Retirer le cheesecake pendant que le four préchauffe. 11) Après le préchauffage, placer le plat à gratin avec le cheesecake dans le four et faire cuire. 12) Laisser refroidir le gâteau dans le bain-marie pendant 1 heure. Au bout d'une heure, le retirer du bain-marie et le placer au réfrigérateur pendant une nuit dans le moule à charnière.
	moule à charnière de 9" au bain-marie	3		

fr-ca_main.book.book Page 70 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Dessert				
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**		
Biscuits aux grains de chocolat	1 feuille (12 biscuits)	Espace		**Ingrédients** (3 douzaines de biscuits) 2 1/2 bâtons de beurre salé, 1 1/4 tasse de cassonade, 1 tasse + 2 cuillères à soupe de sucre 2 gros œufs, 1 cuillère à café d'extrait de vanille, 3 2/3 tasses de farine tout usage 1 1/4 cuillère à café de levure chimique, 1 1/4 cuillère à café de bicarbonate de soude 1 1/4 cuillère à café de sel marin fin, 20 oz de pépites de chocolat **Mode d'emploi** 12 cuits sur une plaque à pâtisserie. 1) Battre le beurre avec les sucres au batteur électrique jusqu'à ce qu'il devienne léger, environ 5 minutes. Racler le bol et le batteur si nécessaire. 2) Ajouter les œufs un par un, en mélangeant bien après chaque ajout. 3) Racler le bol et la palette et ajouter la vanille. 4) Tamiser la farine, la poudre, le bicarbonate de soude et le sel. 5) Ajouter le mélange sec au mélange humide. 6) Racler le bol et la palette. 7) Incorporer les pépites de chocolat. 8) Tapisser des demi plaques à pâtisserie de papier sulfurisé. 9) Répartir la pâte à biscuits sur les moules selon un schéma 3x4. 10) Placer une demi-plaque dans le four pour la reconnaissance d'images. 11) Retirer la demi-plaque pendant le préchauffage du four. 12) Après le préchauffage, placer la demi-plaque dans le four. Cuire les biscuits une demi-plaque à la fois.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		

fr-ca_main.book.book Page 71 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Dessert				
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**		
Baguette	2 demi-baguettes	Espace	Cuisson à la vapeur	**Ingrédients** 0,25 oz de levure sèche active, soit environ 3/4 cuillère à soupe de levure 11 oz d'eau, environ 100 ℉ 18 oz de farine de pain 1 cuillère à soupe de sel **Mode d'emploi** 1) Dans un petit bol, dissoudre la levure dans l'eau chaude à l'aide d'un fouet. 2) Ajouter le mélange de levure et d'eau dans le bol d'un batteur électrique. 3) Ajouter la farine de pain et le sel dans le bol. 4) Utiliser le crochet pétrisseur pour mélanger la pâte à vitesse lente pendant 7 minutes. 5) Placer la pâte dans un bol et la laisser lever pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. 6) Rabattre la pâte et la laisser lever à nouveau jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. 7) Retirer la pâte et la placer sur un plan de travail. 8) Diviser la pâte en 2 parties égales. 9) Donner à chaque morceau la forme d'une petite baguette. 10) Placer les baguettes sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. 11) Couvrir les baguettes d'un film plastique et les laisser doubler de volume. 12) Une fois que les baguettes ont doublé de volume, utiliser un couteau dentelé et entailler chaque baguette avec 3 entailles diagonales de quatre pouces de long et d'un demi-pouce de profondeur. 13) Placer les baguettes sur la demi-plaque à pâtisserie. 14) Placer la demi-plaque dans le four pour la reconnaissance d'images. 15) Retirer la demi-plaque pendant le préchauffage du four. 16) Après le préchauffage, remettre la demi-plaque au four.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3		

fr-ca_main.book.book Page 72 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Dessert				
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**		
Tartelette aux fruits	1 tartelette	Espace		**Ingrédients** Pâte à tartelette 2 tasses de farine tout usage, 1 1/2 cuillère à soupe de sucre, 1 cuillère à soupe de cassonade 1 1/2 bâtonnet de beurre non salé, froid et coupé en petits morceaux 1 œuf entier, 1 jaune d'œuf, 2 cuillères à soupe d'eau glacée Crème pâtissière 2/3 de tasse de sucre, 1/4 de tasse de fécule de maïs pincée de sel casher, 2 gros œufs, 2 tasses de lait 2 cuillères à soupe de beurre non salé, coupé en petits morceaux, 2 cuillères à café de vanille **Mode d'emploi** Pâte à tartelette 1) Placer la farine et les sucres dans le bol d'un robot de cuisine et mélanger par impulsions. 2) Ajouter les morceaux de beurre froid et mélanger jusqu'à ce que le mélange ressemble à une farine grossière. 3) Ajouter l'œuf entier, le jaune d'œuf et l'eau glacée et mélanger jusqu'à ce que la pâte forme une boule. 4) Retirer de la cuvette et former un disque. Envelopper la pâte dans un film plastique et la placer au réfrigérateur pendant la préparation de la garniture. Crème pâtissière 1) Dans une casserole, mélanger le sucre et le lait. Chauffer doucement jusqu'à ce que le mélange frémisse. 2) Dans un bol, mélanger les œufs, la fécule de maïs, le sel et la vanille. Ajouter le mélange de lait chaud au mélange d'œufs par petites quantités pour tempérer les œufs et éviter qu'ils ne cuisent. 3) Remettre le tout dans la casserole et faire cuire la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe et commence à faire des bulles. 4) Passer au tamis à mailles fines et incorporer le beurre. Laisser refroidir la crème pâtissière à température ambiante avant de l'utiliser.
	Moule à tartelette	3		

fr-ca_main.book.book Page 73 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Dessert				
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**		
Tartelette aux fruits	1 tartelette	Espace		Assemblage de la tartelette 1) Sortir la pâte à tartelette du réfrigérateur. 2) Placer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. 3) Saupoudrer encore un peu de farine sur la pâte et étaler sur une épaisseur de 1/8 po. 4) Vaporiser délicatement le moule à tartelette avec le spray pour tartelette et le tapisser avec la pâte. 5) Placer le moule à tartelette dans le four pour la reconnaissance d'image. 6) Retirer le moule à tartelette pendant le préchauffage du four. 7) Après avoir préchauffé le four, remettre le moule à tartelette dans le four. 8) Après la cuisson, laisser refroidir complètement le fond de tartelette avant d'ajouter la crème pâtissière et de décorer avec des fruits frais.
	Moule à tartelette	3		

fr-ca_main.book.book Page 74 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Dessert				
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**		
Muffins	1 poêle	Espace		**Ingrédients** 2 tasses de farine tout usage, 1/2 tasse de sucre, 2 cuillères à café de levure chimique 1/2 cuillère à café de sel casher, 3/4 de tasse de lait 1/2 tasse de beurre non salé, fondu et refroidi, 2 gros œufs **Mode d'emploi** 1) Garnir un moule à muffins de moules en papier et mettre de côté. 2) Dans un petit bol, mélanger la farine, le sucre, la levure chimique et le sel. 3) Dans un bol moyen, fouetter le lait, le beurre et les œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. 4) Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides et mélanger à l'aide d'une spatule en silicone jusqu'à ce que le tout soit combiné. 5) Répartir la pâte uniformément dans les moules à muffins. 6) Placer le moule à muffins dans le four pour la reconnaissance d'images. 7) Retirer le moule à muffins pendant le préchauffage du four. 8) Une fois le préchauffage terminé, placer le moule à muffins dans le four.
	Moule à muffins	3		

Toast				
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**		
Bagels	2~4	Espace		Couper les bagels en deux le long du bord étroit. Placer les bagels, face intérieure vers le haut, sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	3		
Tranche de pain	2~4	Espace	Lorsque le four émet un signal sonore, retourner les aliments	Placer les tranches de pain sur la grille de la plaque à griller. Lorsque le four émet un signal sonore, retourner le pain.
	Grille sur lèchefrite	3		

fr-ca_main.book.book Page 75 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Toast				
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Remarque**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**		
Muffins anglais	2~4	Espace		Couper les muffins anglais en deux le long du bord étroit. Placer les muffins anglais, face intérieure vers le haut, sur la grille de la plaque à griller.
	Grille sur lèchefrite	3		

Produits congelés			
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**	
Morceaux de poulet	10~40 (0,6 oz chacun)	Congelée	Placer les nuggets de poulet congelés sur le plateau de friture à l'air LG avec un bac de récupération en dessous.
	Plateau de la friteuse à air chaud	3	
Tenders de poulet	6~24 (1 oz chacun)	Congelée	Placer les filets de poulet congelés sur le plateau de la friteuse LG avec un bac de récupération en dessous.
	Plateau de la friteuse à air chaud	3	
Bâtonnets de mozzarella	6~24 (1 oz chacun)	Congelée	Placer les bâtonnets de mozzarella congelés sur le plateau de friture à l'air LG avec un bac de récupération en dessous.
	Plateau de la friteuse à air chaud	3	
Macaroni au fromage	1 casserole (40 oz)	Congelée	1) Retirer la cocotte de son emballage. 2) Placer la casserole sur la demi-plaque dans le four pour la reconnaissance d'image. 3) Retirer la cocotte et la demi-plaque pendant le préchauffage du four. 4) Après le préchauffage, remettre au four la demi-plaque contenant les macaronis au fromage surgelés.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3	
Burritos	2~8 (5 oz chacun)	Congelée	1) Retirer les burritos de leur emballage. 2) Placer les burritos sur la demi-plaque au four pour la reconnaissance d'image. 3) Retirer les burritos et la demi-plaque pendant le préchauffage du four. 4) Après le préchauffage, remettre au four la demi-plaque contenant les burritos.
	1/2 Plaque à pâtisserie	3	

fr-ca_main.book.book Page 76 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Produits congelés			
Menu	**Quantité**	**Température des aliments.**	**Mode d'emploi**
	Articles de cuisine	**Position de la grille**	
Biscuits	5~20 (2 oz chacun)	Congelée	Retirez l'emballage et placez les biscuits congelés sur le plateau de la friteuse LG avec un bac de récupération en dessous.
	Plateau de la friteuse à air chaud	3	
Bouchées de pommes de terre	1~4 portions	Congelée	Placer les tater tots congelés sur la plaque de friture à l'air LG avec un bac de récupération en dessous. 1 portion correspond à environ 12 oz.
	Plateau de la friteuse à air chaud	3	
Frites droites	1~4 portions	Congelée	Placer les frites congelées sur la plaque de friture LG avec un bac de récupération en dessous. 1 portion correspond à environ 5 oz.
	Plateau de la friteuse à air chaud	3	
Frites croustillantes	1~4 portions	Congelée	Placer les frites congelées sur la plaque de friture LG avec un bac de récupération en dessous. 1 portion correspond à environ 8 oz.
	Plateau de la friteuse à air chaud	3	
Galettes de pommes de terre rissolées	4~16 (2,3 oz chacun)	Congelée	Placer les pommes de terre rissolées congelées sur le plateau de friture à l'air LG avec un bac de récupération en dessous.
	Plateau de la friteuse à air chaud	3	
Frites de patate douce	1~4 portions	Congelée	Placer les frites de patates douces congelées sur le plateau de friture à l'air LG avec un bac de récupération en dessous. 1 portion correspond à environ 6 oz.
	Plateau de la friteuse à air chaud	3	
Rondelles d'oignon	1~4 portions	Congelée	Placer les rondelles d'oignon congelées sur le plateau de la friteuse LG avec un bac de récupération en dessous. 1 portion correspond à environ 5 oz.
	Plateau de la friteuse à air chaud	3	
Filet de poisson pané	4~16 (2 oz chacun)	Congelée	Placer les filets de poisson panés congelés sur le plateau de la friteuse LG avec un bac de récupération en dessous.
	Plateau de la friteuse à air chaud	3	
Saucisses à déjeuner	6~24 (1 oz chacun)	Congelée	Placer les saucisses de petit-déjeuner congelées sur le plateau de friture LG avec un bac de récupération en dessous.
	Plateau de la friteuse à air chaud	3	

fr-ca_main.book.book Page 77 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

MISE EN GARDE

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

Mode Ma recette

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

Création de ma recette

- Lorsque vous combinez deux modes de cuisson ou plus, vous devez régler un temps de cuisson ou une température de sonde avant de choisir un mode de cuisson supplémentaire.
- La fonction de sonde ne peut pas être utilisée avec les modes Grillage, Cuisson sous vide, Entretien vapeur, Rôtissage rapide+, Réchauffage et Levage du pain.

1. Appuyez sur **Mes recettes** dans l'écran du mode de cuisson.
2. Appuyez sur **CRÉER** pour créer un nouveau raccourci clavier.
3. Sélectionnez un mode de cuisson parmi ceux affichés à l'écran, puis choisissez la température de cuisson souhaitée.
4. Appuyez sur **RÉGLER LE TEMPS DE CUISSON** (cuisson à la vapeur) ou **RÉGLER LA SONDE** (grillage à la vapeur).
5. S'il n'y a pas d'étapes de cuisson supplémentaires, appuyez sur **TERMINÉ**. Pour ajouter une autre étape de cuisson, réglez le temps de cuisson ou la température de la sonde pour l'étape précédente. Appuyez ensuite sur **AJT ÉTP CUISSON**.
6. Répétez les étapes 3 à 5 jusqu'à ce que toutes les étapes de cuisson souhaitées aient été saisies. Appuyez ensuite sur **TERMINÉ**.
7. Saisissez un nom pour votre recette à l'aide du clavier et appuyez sur **ENREGISTRER**.
8. Le nom de la recette est ajouté au menu **Mes recettes**.

REMARQUE

- Si la sonde a été insérée dans la prise du four dans le but d'ajouter une température de sonde, n'oubliez pas de l'enlever.
- Après 8 heures d'utilisation du mode de vapeur, un rappel de détartrage du produit s'affichera au moment de sélectionner le mode Vapeur à nouveau. Le mode Vapeur ne pourra pas être utilisé tant que la fonction de détartrage n'aura pas été activée. Pour éviter ce délai, exécutez la fonction de détartrage après deux ou trois utilisations du mode de vapeur.
- Si le rappel de détartrage s'affiche, appuyez sur **OK** pour démarrer la fonction de détartrage.
- Le levage du pain ne fonctionne pas quand la température du four dépasse 125 °F (52 °C).
- Si vous utilisez le mode Levage du pain après la cuisson, attendez d'abord que le four refroidisse.
- Le mode **Levage du pain** ne peut être réglé que pour la première étape (mode de cuisson 1), et non pour la deuxième étape de cuisson.

Modification de ma recette

- La fonction Edit (modifier) ne permet pas d'ajouter ni de supprimer des étapes de cuisson à une recette. Seuls le temps de cuisson, la température du four et la température de la sonde peuvent être modifiés.

1. Appuyez sur **Mes recettes** dans l'écran du mode de cuisson.
2. Sélectionnez la recette à modifier, puis appuyez sur l'icône du crayon en bas à gauche de l'écran.

fr-ca_main.book.book Page 78 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

3 Modifiez les réglages de la première étape de cuisson et appuyez sur **TERMINÉ** pour passer à l'étape de cuisson suivante, le cas échéant.

4 Modifiez l'étape de cuisson suivante, appuyez sur **TERMINÉ** et procédez de la même façon pour toutes les étapes de cuisson.

5 Une fois la dernière étape de cuisson éditée, saisissez un nouveau nom pour la recette ou conservez le nom précédent. Appuyez ensuite sur **ENREGISTRER**.

Suppression de ma recette

1 Appuyez sur **Mes recettes** dans l'écran du mode de cuisson.

2 Sélectionnez la recette et appuyez sur l'icône de la corbeille en bas à gauche de l'écran.

3 Appuyez sur **OUI**.

Mode Démarrage à distance

Si l'appareil est connecté à un réseau Wi-Fi domestique, tout mode de cuisson manuel du four peut être lancé ou arrêté à l'aide de l'application pour smartphone **LG ThinQ**.

Préparation du four pour un démarrage à distance

1 En cas de préchauffage, ouvrez la porte du four pour vous assurer que le four est vide et ne placez pas d'aliments dans le four. Fermez la porte du four. Le démarrage à distance ne peut être activé que lorsque la porte du four est fermée.

2 Appuyez sur **Réglages**, en bas au centre de l'affichage. Appuyez sur **Démarrage à distance** sur le premier écran de réglages, puis appuyez sur **MARCHE**. Suivez les instructions qui s'affichent de la fenêtre contextuelle à l'écran.

3 Suivez les instructions de l'application pour smartphone **LG ThinQ** pour utiliser la fonction de **Démarrage à distance**.

⚠ AVERTISSEMENT

- Soyez prudent lorsque vous cuisinez avec le démarrage à distance. Un excès de saleté ou des objets mal rangés dans le four peuvent provoquer des incendies ou endommager le four. Si le four est mal utilisé, il risque de mal fonctionner ou de provoquer des blessures.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four.

REMARQUE

- La fonctionnalité de démarrage à distance **Démarrage à distance** sera désactivée dans les conditions suivantes :
  - Le **Démarrage à distance** n'est jamais configuré dans l'application smartphone.
  - Le statut du **Démarrage à distance** est "prêt".
  - La fonctionnalité de démarrage à distance **Démarrage à distance** éprouve des problèmes de fonctionnement.
- L'icône Wi-Fi s'affichant à l'écran vous permet de vérifier l'état de connexion de l'appareil au réseau. Si l'icône Wi-Fi n'est pas allumée, utilisez l'application pour téléphone intelligent pour sélectionner le réseau Wi-Fi ou pour enregistrer à nouveau le produit.
- Une connexion Wi-Fi défectueuse peut retarder la fonction **Démarrage à distance**.
- Déconnectez la sonde si elle est fixée.

fr-ca_main.book.book Page 79 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

FONCTIONS INTELLIGENTES

Application LG ThinQ

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

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

Caractéristiques de l'application LG ThinQ

- **SpeedClean (Nettoyage rapide)**MC
  - Permet de programmer des alertes **SpeedClean (Nettoyage rapide)**MC, de lire le guide d'instructions et de simuler la consommation d'énergie aux fins de comparaison entre **SpeedClean (Nettoyage rapide)**MC et le cycle d'autonettoyage.
- **Smart Diagnosis**MC
  - Cette fonction fournit des renseignements utiles pour diagnostiquer et résoudre les problèmes avec l'appareil en se basant sur le profil d'utilisation.
- **Paramètres**
  - Permet à l'utilisateur de modifier les réglages du four, y compris le mode horaire, le voyant d'alarme de préchauffage, le volume de l'avertisseur, les unités de température, la conversion automatique pour la convection, le thermostat et la langue.
- **Remote Start (Démarrage à distance)**
  - Démarrer à distance tous les modes de cuisson manuels ou éteindre le four.
- **Surveillance**
  - Cette fonctionnalité vous permet de vérifier l'état actuel, le temps restant, les réglages de cuisson et l'heure de fin de la cuisson sur le téléphone intelligent.
- **Notifications sur le produit**
  - Activez les alertes automatisées pour recevoir des notifications sur l'état de l'appareil. Les notifications sont déclenchées même si l'application **LG ThinQ** n'est pas ouverte.
- **Minuterie**
  - Vous pouvez régler la minuterie à partir de l'application.

REMARQUE

- Dans les cas suivants, vous devez mettre à jour les informations réseau pour chaque appareil dans l'application **LG ThinQ** sous **Cartes de l'appareil** ⟶ **Réglages** ⟶ **Changer de réseau**.
  - le routeur sans fil est modifié
  - le mot de passe du routeur sans fil est modifié
  - le fournisseur de services Internet est changé
- Cette information est à jour au moment de la publication. L'application est sujette à des modifications à des fins d'amélioration du produit, et ce, sans que l'utilisateur en soit préalablement avisé.

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

Modèles avec un code QR

À l'aide de la caméra de votre téléphone intelligent ou d'une application de lecture de code QR, balayez le code QR attaché au produit.

Modèles sans code QR

1. À partir d'un téléphone intelligent, cherchez et installez l'application **LG ThinQ** dans la boutique Google Play ou l'App Store d'Apple.
2. Ouvrez l'application **LG ThinQ**, puis connectez-vous à votre compte, ou procédez à la création d'un compte LG pour vous connecter.
3. Tapez sur le bouton d'ajout (+) de l'application **LG ThinQ** pour connecter votre appareil LG. Suivez les directives pour compléter le processus.

REMARQUE

- Pour connaître l'état de connexion au réseau Wi-Fi, vérifiez que l'indicateur Wi-Fi est allumé sur le panneau de commande.

fr-ca_main.book.book Page 80 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

REMARQUE

- L'appareil prend seulement en charge les réseaux Wi-Fi de 2,4 GHz. Pour vérifier la fréquence de votre réseau, contactez votre fournisseur de services Internet ou reportez-vous au manuel de votre routeur sans fil.
- **LG ThinQ** n'est pas responsable des problèmes de connexion au réseau ou des défauts, dysfonctionnements ou erreurs causés par la connexion au réseau.
- L'environnement sans fil peut causer un ralentissement du fonctionnement du réseau sans fil.
- S'il y a une trop grande distance entre l'appareil et le routeur sans fil, l'intensité du signal s'affaiblit. La connexion peut prendre du temps, ou l'installation peut échouer.
- Si l'appareil a des difficultés à se connecter au réseau Wi-Fi, il est peut-être trop loin du routeur. Procurez-vous un répéteur Wi-Fi (rallonge de portée) pour améliorer la force du signal Wi-Fi.
- La connexion réseau peut ne pas fonctionner correctement selon le fournisseur de services Internet.
- La connexion Wi-Fi pourrait ne pas se faire ou être interrompue à cause de l'environnement du réseau domestique.
- Si l'appareil ne peut pas se connecter en raison de problèmes avec la transmission du signal sans fil, débranchez l'appareil et attendez environ une minute avant de réessayer.
- Si le pare-feu de votre routeur sans fil est activé, désactivez-le ou ajoutez-y une exception.
- Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)
- L'interface utilisateur (IU) du téléphone intelligent peut varier en fonction du système d'exploitation (SE) mobile et du fabricant.
- Si le protocole de sécurité du routeur est configuré sur **WEP**, la configuration du réseau peut échouer. Veuillez changer le protocole de sécurité (nous recommandons **WPA2**) et connectez le produit de nouveau.

Caractéristiques de l'équipement radio

Type	Gamme de fréquences fonctionnement	Puissance de sortie (max.)
LAN sans fil	2400 MHz - 2472 MHz	< 1 W
Bluetooth†	2400 MHz - 2483,5 MHz	

† Cette fonctionnalité est offerte sur certains modèles seulement.

Renseignements relatifs à la réglementation FCC

Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont établies pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement produit, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux présentes instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Quoi qu'il en soit, on ne peut pas garantir que des interférences ne se produiront pas dans certaines installations. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception des signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'appareil, on encourage l'utilisateur à essayer de corriger ces interférences par l'un des moyens suivants :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance séparant l'équipement du récepteur.
- Branchez l'équipement sur une prise électrique reliée à un circuit électrique différent de celui sur lequel le récepteur est branché.
- Contactez votre revendeur ou un technicien radio/télévision expérimenté.

Cet appareil (module émetteur contenu dans ce produit) est conforme à la partie 15 du règlement de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

(1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles;

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

fr-ca_main.book.book Page 81 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Tout changement ou toute modification apportés à cet appareil et qui ne sont pas approuvés de manière explicite par le fabricant sont susceptibles d'annuler l'autorité de l'utilisateur quant à utiliser l'appareil.

Énoncé FCC sur l'exposition aux radiations RF

Cet équipement est conforme aux limites de radiation de la FCC définies pour un environnement non contrôlé. Cet appareil et sa ou ses antennes ne doivent pas être colocalisés ou opérés en conjonction avec tout autre antenne ou transmetteur.

Cet appareil doit être installé et utilisé de façon à maintenir une distance minimale de 20 cm (7,8 po) entre l'antenne et l'utilisateur. Les utilisateurs doivent respecter les directives d'utilisation afin de satisfaire aux critères en matière d'exposition aux rayonnements RF.

Déclaration de conformité du fournisseur

47 CFR §2.1077 Informations sur la conformité

Nom commercial	**LG** ou **SKS** ou **LG**, **SKS**
Partie responsable	LG Electronics USA, Inc.
Adresse	111 Sylvan Avenue North Building Englewood Cliffs, NJ 07632
Courriel	lg.environmental@lge.com

Cet appareil est conforme à la partie 15 du règlement de la FCC Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

(1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles, et

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

Avis d'Industrie Canada

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

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

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

Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

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

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

REMARQUE

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

Renseignements sur l'avis de logiciel libre

Pour obtenir le code source conformément aux dispositions de la licence publique générale, de la licence publique générale limitée, de la licence publique Mozilla et de toute autre licence régissant les logiciels à code source libre contenus dans ce produit et exigeant la divulgation du code source, visitez le site https://opensource.lge.com. En plus du code source, toutes les dispositions de licence, les avis de droits d'auteurs et autres documents pertinents peuvent aussi être consultés.

LG Electronics mettra également à votre disposition le code source libre sur CD-ROM pour un prix couvrant le coût de la distribution (coût du support, de l'expédition et de la manutention) sur simple demande par courriel à l'adresse opensource@lge.com.

Cette offre est valable pour une période de trois ans après notre dernière expédition de ce produit et s'applique à toute personne ayant reçu ces renseignements.

Fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}

Utilisez cette fonctionnalité pour vous aider à diagnostiquer et à résoudre les problèmes

fr-ca_main.book.book Page 82 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

qu'éprouve votre appareil. Les modèles dotés de la technologie NFC ou du Wi-Fi peuvent également transmettre des données à un téléphone intelligent à l'aide de l'application **LG ThinQ**.

REMARQUE

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

Utilisation de l'application LG ThinQ pour diagnostiquer les problèmes

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

- Lancez l'application **LG ThinQ** et sélectionnez la fonctionnalité **Smart Diagnosis** qui se trouve dans le menu. Suivez les instructions indiquées dans l'application **LG ThinQ**.

Utilisation de la fonctionnalité de diagnostic sonore pour diagnostiquer les problèmes

Suivez les instructions ci-dessous pour utiliser la fonctionnalité de diagnostic sonore.

- Lancez l'application **LG ThinQ** et sélectionnez la fonctionnalité **Smart Diagnosis** qui se trouve dans le menu. Suivez les instructions relatives au diagnostic sonore indiquées dans l'application **LG ThinQ**.

1. Appuyez sur **Réglages**, situé au centre en bas de l'écran principal. Balayez jusqu'au troisième écran de réglages et sélectionnez **Smart Diagnosis**MC. Suivez les instructions affichées à l'écran.
   - N'appuyez pas sur à aucun autre bouton ou icône sur l'écran.
2. Appuyez sur **DÉMARRER**.
3. Maintenez le téléphone dans cette position jusqu'à ce que la transmission de la tonalité soit terminée. Un compte à rebours s'affichera à l'écran. Lorsque le décompte est terminé et que vous n'entendez plus les tonalités, le diagnostic s'affichera dans l'application.

REMARQUE

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

fr-ca_main.book.book Page 83 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

ENTRETIEN

Nettoyage

Intérieur

Pour nettoyer la cavité du four, n'utilisez pas de nettoyants à four. Utilisez régulièrement la fonction **SpeedClean (Nettoyage rapide)** du produit pour nettoyer la saleté légère. Pour la saleté tenace, utilisez la fonction **Self Clean (Autonettoyage)** (sur certains modèles) ou procédez à un nettoyage manuel en suivant les conseils suivants.

- Vous pouvez utiliser une spatule en plastique comme grattoir pour enlever les morceaux ou les résidus avant et pendant le nettoyage du four.
- L'utilisation du côté rugueux d'un tampon à récurer qui ne provoque pas de rayures peut aider à enlever les taches incrustées mieux qu'une éponge ou une serviette.
- Certaines éponges à récurer qui ne provoquent pas de rayures, comme celles fabriquées en mousse de mélamine (en vente dans les supermarchés locaux) peuvent également améliorer le nettoyage.

⚠ MISE EN GARDE

- Pour nettoyer le four, n'utilisez pas de nettoyants à four, de nettoyants chimiques puissants, d'eau de Javel, de vinaigre, de tampons à récurer en acier ni de tampons ou nettoyants abrasifs, car ils peuvent endommager la surface du four de façon permanente.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité.

Extérieur

Motifs peints et garniture décorative

Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse. Pour la saleté plus difficile à nettoyer et les résidus de graisses accumulés, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez le produit agir de 30 à 60 minutes. Rincez la surface avec un chiffon humide puis séchez-la. N'utilisez pas de produits à nettoyer abrasifs.

Surfaces en acier inoxydable

Pour éviter les rayures, n'utilisez pas de tampons en laine d'acier.

1. Placez une petite quantité de produit de nettoyage ou de polissage pour appareils électroménagers en acier inoxydable sur un chiffon ou un essuie-tout humide.
2. Nettoyez une petite surface de la cuisinière, en frottant avec le grain de l'acier inoxydable le cas échéant.
3. Séchez et polissez la surface à l'aide d'un essuie-tout propre et sec ou un chiffon doux.
4. Répétez l'opération si nécessaire.

REMARQUE

- Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou encore du détergent ou un produit à polir pour l'acier inoxydable.
- Essuyez toujours une surface métallique dans le sens des fibres de la finition.
- Les produits de nettoyage ou de polissage pour appareils électroménagers en acier inoxydable peuvent être achetés en ligne ou chez la plupart des détaillants d'appareils électroménagers ou d'articles ménagers.

Cavité du four

N'utilisez PAS de produits nettoyants pour le four.

N'essuyez JAMAIS une surface de porcelaine tiède ou chaude avec une éponge humide; cela pourrait causer des écaillements ou des craquelures. Les déversements d'aliments doivent être nettoyés après que le four se soit refroidi. À haute température, les aliments réagissent avec la porcelaine, ce qui peut laisser des taches ternes permanentes. Utilisez uniquement des nettoyants sans abrasif ou un tampon à récurer antirayure pour nettoyer l'intérieur du four.

Porte du four

⚠ MISE EN GARDE

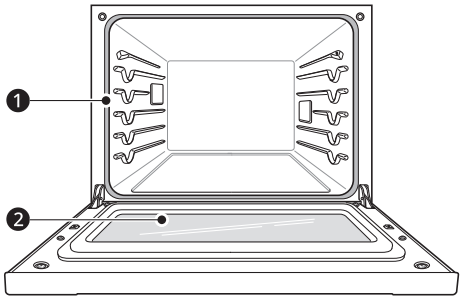
- Ne retirez pas les portes du four. Vous risqueriez d'endommager l'appareil et de provoquer des dysfonctionnements.

fr-ca_main.book.book Page 84 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

MISE EN GARDE

- N’utilisez pas de nettoyants agressifs ou de produits de nettoyage abrasifs sur l’extérieur de la porte du four. L’utilisation de tels produits pourrait causer des dommages.
- Lorsque vous nettoyez la porte du four, ne laissez pas d'eau ou de liquide pénétrer dans le couvercle. Cela pourrait endommager l'appareil.

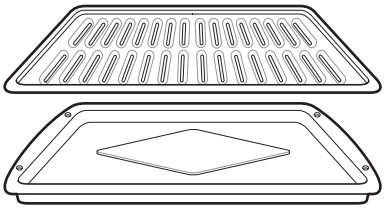
- Utilisez de l’eau savonneuse pour bien nettoyer la porte du four. Rincez-la bien. N’immergez pas la porte dans l’eau.
- Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte du four. Ne vaporisez pas d’eau ou de nettoyant pour vitres directement sur les évents de la porte.
- N’utilisez pas de nettoyants à four, de poudres de nettoyage ou de produits de nettoyage abrasifs et agressifs sur la surface extérieure de la porte du four.
- Ne nettoyez pas le joint d’étanchéité de la porte du four. Le joint d’étanchéité de la porte du four est fait d’un matériau tissé qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Il faut s’assurer de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint d’étanchéité.



❶ Ne nettoyez pas le joint d’étanchéité de la porte du four à la main.

❷ Vous pouvez nettoyer la porte du four à la main.

Lèchefrite et gril



- Ne rangez pas une lèchefrite ou un gril souillé dans l’appareil.
- Ne nettoyez pas la lèchefrite ou le gril en mode d’autonettoyage (sur certains modèles).
- Enlevez le gril de la lèchefrite. Versez soigneusement dans un contenant approprié la graisse qui se trouve dans la lèchefrite.
- Lavez et rincez la lèchefrite et le gril à l’eau chaude à l’aide d’un tampon à récurer imbibé de savon ou en plastique.
- Si des aliments ont brûlé, saupoudrez le gril de nettoyant alors qu’il est chaud et couvrez-le avec des essuie-tout en papier humides ou un torchon. Faire tremper la lèchefrite permet d’enlever les aliments brûlés.

Grilles du four

Enlevez les grilles du four avant d’utiliser le cycle d’autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** et la fonction **SpeedClean (Nettoyage rapide)**.

1 Nettoyez les grilles avec un produit faiblement abrasif.

- Les aliments renversés dans les glissières des grilles pourraient les coincer.

2 Rincez à l’eau claire et faites sécher.

REMARQUE

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

Fonction SpeedClean (Nettoyage rapide)

La technologie de finition en émail **SpeedClean (Nettoyage rapide)** de **SKS** propose deux options de nettoyage pour l’intérieur du four. La fonction **SpeedClean (Nettoyage rapide)** tire parti de la nouvelle finition en émail des appareils **SKS** pour aider à enlever la saleté sans produits chimiques agressifs, et elle utilise SEULEMENT DE L’EAU pendant 10 minutes à des températures basses pour aider à déloger la saleté LÉGÈRE avant le nettoyage à la main.

Alors que la fonction **SpeedClean (Nettoyage rapide)** est rapide et efficace pour la saleté

fr-ca_main.book.book Page 85 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

LÉGÈRE, la fonction d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** peut être utilisée pour les saletés TENACES et incrustées. De la fumée peut se dégager en raison de l'intensité et de la chaleur élevée du cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**. Assurez-vous d'ouvrir les fenêtres pour bien aérer la pièce. Par rapport au procédé d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** plus intense, votre four **SKS** peut être nettoyé en utilisant MOINS DE CHALEUR, en prenant MOINS DE TEMPS et en ne dégageant pratiquement AUCUNE FUMÉE. Vous pouvez réduire la consommation d'énergie en nettoyant la saleté légère du four grâce à la fonction **SpeedClean (Nettoyage rapide)** plutôt que la fonction d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**.

Au besoin, l'option d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** est toujours disponible pour un nettoyage plus long et plus en profondeur des saletés plus résistantes et incrustées.

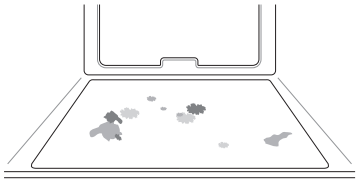
- Il est préférable d'utiliser le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** pour le nettoyage des endroits difficiles d'accès, comme l'arrière du four.

Avantages de la fonction SpeedClean (Nettoyage rapide)

- Aide à déloger la saleté légère avant le nettoyage à la main.
- **SpeedClean (Nettoyage rapide)** n'utilise que de l'eau et ne nécessite aucun produit chimique.
- **Self Clean (Autonettoyage)** rend l'autonettoyage plus facile.
  - Retarde la nécessité d'utiliser le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**.
  - Réduit la quantité de fumée dégagée et les odeurs.
  - Permet des temps d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** plus courts.

Quand utiliser la fonction SpeedClean (Nettoyage rapide)

- Exemple de saleté dans le four



Cas 1

- Répartition de la saleté : petites gouttes ou taches
- Type de saleté : fromage ou autres ingrédients
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : pizza

Cas 2

- Répartition de la saleté : légères éclaboussures
- Type de saleté : gras et matières grasses
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : steak, poisson grillé, viande grillée ou rôtie à basse température

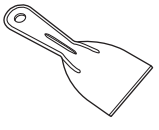
Guide d'instruction de la fonction SpeedClean (Nettoyage rapide)

REMARQUE

- Avant d'utiliser le cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)**, laissez le four refroidir à la température ambiante. Le cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)** ne démarre pas tant que la température de la cavité du four est supérieure à 150 °F (65 °C).
- Le four doit être au niveau pour garantir que le fond du four soit entièrement recouvert d'eau au début du cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)**.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez de l'eau distillée ou filtrée. L'eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux au fond du four.
- Le cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)** aura plus de difficulté à nettoyer la saleté recuite après plusieurs cycles de cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant que le cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)** est en marche, sans quoi l'eau ne deviendra pas assez chaude.

1 Enlevez les grilles et les accessoires du four.

2 Nettoyez et jetez les débris brûlés en les grattant à l'aide d'un grattoir en plastique.



- Suggestions de grattoirs en plastique :
  - Spatule en plastique rigide
  - Racloir en plastique

fr-ca_main.book.book Page 86 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

- Grattoir à peinture en plastique
- Vieille carte de crédit

3 Lors du nettoyage du four, remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur jusqu'à la ligne de remplissage maximale avec de l'eau.

4 Appuyez sur **Nettoyage** dans l'écran du mode de cuisson.

5 Appuyez sur **DÉMARRER**. Le temps restant s'affiche à l'écran.

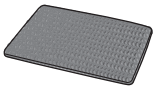
⚠ MISE EN GARDE

- Certaines surfaces peuvent être chaudes une fois le cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)** terminé. Lors du nettoyage, portez des gants de caoutchouc pour éviter les brûlures.
- Pendant le cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)**, le four devient assez chaud pour causer des brûlures. Attendez que le cycle soit terminé avant d'essuyer la surface intérieure du four. Le non-respect de cette consigne pourrait causer des brûlures.
- Évitez de vous appuyer sur la porte vitrée du four durant le nettoyage de la cavité du four.

6 Un signal sonore retentit à la fin du cycle de 10 minutes. Appuyez sur **ARRÊT** sur l'écran et sélectionnez **OUI** pour effacer l'affichage et mettre fin à la tonalité.

7 Après le cycle de nettoyage et pendant le nettoyage à la main, il doit rester suffisamment d'eau au fond du four pour que toutes les saletés soient complètement immergées. Ajoutez de l'eau au besoin. Placez une serviette sur le sol devant le four pour éponger l'eau qui pourrait s'écouler lors du nettoyage à la main.

8 Nettoyez la cavité du four immédiatement après le cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)** en frottant avec une éponge ou un tampon à récurer humide et anti-rayures. (Le côté à récurer ne raye pas la finition).



REMARQUE

- N'utilisez pas de tampons à récurer en acier, de tampons abrasifs ou de produits nettoyants, car ils peuvent endommager la surface du four de façon permanente.

9 Une fois la cavité du four nettoyée, essuyez l'excès d'eau avec une serviette propre et sèche. Remettez en place les grilles et tout autre accessoire.

10 S'il reste de la saleté légère, répétez les étapes ci-dessus en vous assurant de bien imbiber les zones souillées.

- S'il reste de la saleté tenace après plusieurs cycles **SpeedClean (Nettoyage rapide)**, lancez le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**. Assurez-vous qu'il n'y a aucune grille ni aucun autre accessoire dans la cavité du four, et que la surface de la cavité du four est sèche avant de lancer le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**. Pour obtenir plus de détails, consultez la section sur l'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** de votre manuel d'utilisation.

REMARQUE

- Si vous oubliez de saturer l'intérieur du four avec de l'eau avant de lancer le cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)**, appuyez sur **ARRÊT** à l'écran et appuyez sur **OUI**. Attendez que le four refroidisse à température ambiante, puis vaporisez ou versez de l'eau dans le four et lancez un autre cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)**.
- Le joint d'étanchéité de la cavité peut être mouillé à la fin du cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)**. Ceci est normal. Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité.
- Si des dépôts minéraux restent au fond du four après le nettoyage, utilisez une éponge ou un chiffon imbibé de vinaigre pour les nettoyer.
- Il est normal que le ventilateur soit en marche lorsque la fonction d'autonettoyage **SpeedClean (Nettoyage rapide)** est activée.

fr-ca_main.book.book Page 87 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

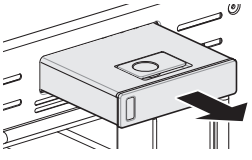
- Pour nettoyer le four, il n'est pas recommandé d'utiliser des nettoyants pour four commerciaux ou de l'eau de javel. Utilisez plutôt un nettoyant liquide doux dont le pH est inférieur à 12,7 pour éviter de décolorer l'émail.

Autonettoyage

Le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** est en marche, vous pourriez remarquer que de la fumée se dégage du four ou sentir des odeurs. Ceci est normal, surtout si le four est très sale. Durant le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**, la cuisine doit donc être bien aérée pour minimiser les odeurs.

Avant de lancer le cycle d'autonettoyage

- Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans le manuel. Retirez du four le réservoir d'alimentation en vapeur, les grilles du four, la lèchefrite, la grille du gril, tous les ustensiles de cuisine, le papier d'aluminium ou tout autre matériau.
  - Si les grilles du four sont laissées dans la cavité du four durant le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**, elles vont se décolorer et seront plus difficiles à enlever et à replacer.
  - Si vous ne retirez pas le réservoir d'alimentation en vapeur du four, un signal sonore retentit et le cycle **Self Clean (Autonettoyage)** ne démarre pas.



- La cuisine doit être bien aérée pour minimiser les odeurs liées au nettoyage. Ouvrez une fenêtre ou mettez en marche un ventilateur ou une hotte avant de lancer le cycle d'autonettoyage.
- Essuyez tout déversement important qu'il y aurait dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de la lampe du four est en place et que la lampe du four est éteinte.
- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez bien.

⚠ AVERTISSEMENT

- Si le four est fortement encrassé par de l'huile, il faut le nettoyer avant de l'utiliser à nouveau. L'huile pourrait causer un incendie.
- Si un incendie se déclare dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. N'essayez pas d'ouvrir la porte. De l'air frais s'engouffrant dans le four alors qu'il est à des températures d'autonettoyage peut causer un embrasement dans le four. Le non-respect de cette consigne peut causer des brûlures graves.

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de nettoyants à four. Il n'est pas recommandé d'utiliser un nettoyant commercial à four, un protège-four ou tout autre produit de ce type lorsque vous nettoyez le four.
- Le four affiche un code d'erreur F et émet trois longs bips pendant le processus d'autonettoyage en cas de dysfonctionnement du mode d'autonettoyage. Coupez l'alimentation électrique du fusible ou du disjoncteur principal et faites réparer le four par un technicien qualifié.
- En cas de dysfonctionnement du mode d'autonettoyage, éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique. Faites-le inspecter par un technicien qualifié.
- Il est normal que certaines parties du four deviennent chaudes pendant le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**. Évitez de toucher la porte, la vitre ou la zone de ventilation du four pendant un cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**.
- Ne laissez pas les jeunes enfants sans surveillance à proximité de l'appareil. Durant le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**, l'extérieur du four peut devenir très chaud.
- Si vous avez des oiseaux de compagnie, déplacez-les dans une autre pièce bien aérée. La santé de certains oiseaux peut être affectée par les émanations émises pendant le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** d'un four.
- Ne couvrez pas les parois du four, les grilles, le fond ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. Ceci perturbera la distribution de chaleur, produira de mauvais résultats de cuisson et causera des dommages permanents à l'intérieur du four (le papier d'aluminium fondra dans le four).

fr-ca_main.book.book Page 88 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

MISE EN GARDE

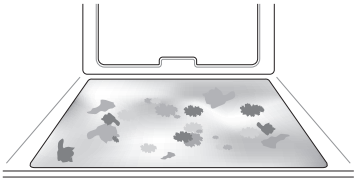
- N’essayez pas d’ouvrir la porte. Ceci peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d’autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour laisser l’air chaud ou la vapeur s’échapper. Le four pourrait être encore TRÈS CHAUD.

REMARQUE

- La lampe du four ne peut pas être allumée pendant le cycle d’autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**. La lampe du four ne peut pas être allumée tant que la température n’est pas inférieure à 500 °F (260 °C) après le cycle d’autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**.
- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l’eau chaude savonneuse. Rincez bien.
- Ne nettoyez pas le joint d’étanchéité. Le matériau de fibre de verre sur le joint d’étanchéité de la porte ne résiste pas à l’abrasion. Il est essentiel que le joint d’étanchéité demeure intact. Si vous remarquez qu’il devient usé ou effiloché, remplacez-le.
- Il est normal que le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant le cycle **Self Clean (Autonettoyage)**.
- Au fur et à mesure que le four chauffe, vous pourriez entendre des bruits de pièces métalliques qui s’étirent et se contractent. Ceci est normal et n’endommagera pas votre four.
- Vous pourriez voir des cendres de couleur blanche dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide ou une laine d’acier imbibée de savon une fois que le four sera refroidi. Si le four n’est pas propre après un cycle d’autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**, faites un nouveau cycle.
- Si les grilles ont été laissées dans le four et ne glissent pas facilement après un cycle d’autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**, enduisez le bord des grilles et leurs supports d’un mince film d’huile végétale.
- Après un cycle d’autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**, des lignes fines pourraient apparaître dans la porcelaine, puisque celle-ci est passée par un cycle de chaleur et de refroidissement. Ceci est normal et n’affectera pas la performance.
- Le cycle d’autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage **Verrouillage des commandes** est activée.
- Une fois la fonction d’autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** réglée, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu’à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloque automatiquement.
- Une fois la porte verrouillée, le témoin lumineux du cadenas 🔒 arrête de clignoter et reste allumé. Il faut attendre environ 15 secondes pour que le verrou de la porte du four s’enclenche.
- Si l’affichage de l’horloge est en mode 12 heures (réglage par défaut), la fonction d’autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** différé ne peut pas être réglée pour démarrer plus de 12 heures à l’avance.
- Après l'arrêt du four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.

Quand utiliser le cycle d’autonettoyage

- Exemple de saleté dans le four



Cas 1

- Répartition de la saleté : éclaboussures moyennes ou grosses éclaboussures
- Type de saleté : gras et matières grasses
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : viande rôtie à haute température

Cas 2

- Répartition de la saleté : gouttes ou taches
- Type de saleté : saleté causée par des aliments sucrés ou de la garniture
- Aliments courants qui peuvent salir votre four : tartes

Cas 3

- Répartition de la saleté : gouttes ou taches
- Type de saleté : crème ou sauce tomate

fr-ca_main.book.book Page 89 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

- Aliments courants qui peuvent salir votre four : plats mijotés

REMARQUE

- Le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** peut être utilisé pour nettoyer la saleté qui s'accumule depuis longtemps.

Réglage de la fonction d'autonettoyage

La fonction d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** offre des temps de cycle de 3, de 4 ou de 5 heures.

Guide de l'autonettoyage de la saleté

Degré de saleté	Réglage du cycle
Cavité de four légèrement souillée	3 heures
Cavité de four modérément souillée	4 heures
Cavité de four très souillée	5 heures

1 Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four.

2 Appuyez sur **Nettoyage** dans l'écran du mode de cuisson.
Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage de quatre heures recommandé pour un four moyennement sale.

3 Choisissez le temps de cycle désiré.

4 Si vous le souhaitez, faites défiler l'écran pour définir une heure de démarrage différée ou appuyez sur l'icône du pavé numérique pour saisir directement l'heure de démarrage.

Icône du pavé numérique	1 2 3 4

5 Appuyez sur **DÉMARRER**. Le temps restant ou l'heure de mise en marche différée s'affiche à l'écran.

6 Une fois la fonction d'autonettoyage activée, la porte du four se verrouille automatiquement et l'icône de cadenas s'affiche.

- Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloque automatiquement une fois le four refroidi.

⚠ MISE EN GARDE

- N'usez pas de force pour tenter d'ouvrir la porte du four lorsque l'icône de cadenas est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température du four ait refroidi. User de force pour ouvrir la porte pourrait l'endommager.
- Il peut s'avérer nécessaire d'annuler ou d'interrompre un cycle **Self Clean (Autonettoyage)** en raison d'une fumée excessive ou d'un incendie dans le four. Pour annuler la fonction d'autonettoyage, appuyez sur **ARRÊT** à l'écran.

Durant le cycle d'autonettoyage

- Le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** est en marche, vous pourriez remarquer que de la fumée se dégage du four ou sentir des odeurs. Ceci est normal, surtout si le four est très sale.
- Au fur et à mesure que le four chauffe, vous pourriez entendre des bruits de pièces métalliques qui s'étirent et se contractent. Ceci est normal et n'endommagera pas votre four.
- N'usez pas de force pour tenter d'ouvrir la porte du four lorsque l'icône 🔒 est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température du four ait diminué. User de force pour ouvrir la porte pourrait l'endommager.

Après le cycle d'autonettoyage

- La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température du four ait diminué.
- Vous pourriez voir des cendres de couleur blanche dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide ou un tampon imbibé de savon une fois que le four sera refroidi. Si le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage, faites un nouveau cycle.
- Si les grilles ont été laissées dans le four et ne glissent pas facilement après un cycle

fr-ca_main.book.book Page 90 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

d'autonettoyage, enduisez le bord des grilles et leurs supports d'un mince film d'huile végétale.

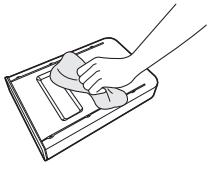
- Des lignes fines pourraient apparaître dans la porcelaine, puisque celle-ci est passée par un cycle de chaleur et de refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance.

Nettoyage du réservoir d'alimentation en vapeur

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

REMARQUE

- Après l'utilisation de la fonction de génération de vapeur, le réservoir d'alimentation en vapeur doit être vidé. Pour éviter la formation de bactéries ou d'odeurs, nettoyez et asséchez le réservoir d'alimentation en vapeur après chaque utilisation.
- Ne le lavez pas au lave-vaisselle.
- Si le réservoir d'alimentation en vapeur ne glisse pas aussi facilement qu'il le devrait, nettoyez le fond du réservoir.



Tartre d'eau dure

Si de l'eau dure est utilisée dans le réservoir d'alimentation en vapeur, le générateur de vapeur risque de se boucher avec du tartre d'eau dure. Dans les endroits où l'eau est dure, faites fonctionner fréquemment la fonction de détartrage ou utilisez de l'eau adoucie.

Nettoyage du tartre dans le fond du four

Pour enlever les dépôts minéraux qui demeurent au fond du four après avoir utilisé la fonction de vapeur, utilisez un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre ou d'une solution contenant une petite quantité d'acide citrique. Pour un détartrage plus tenace ou plus important, utilisez la fonction de détartrage.

Détartrage

L'utilisation de cette fonction permet d'éliminer les dépôts blancs qui se forment après une longue période d'utilisation du générateur de vapeur.

La fonction de détartrage dure 1 h 43 min. Pendant le nettoyage, de l'eau sortira du générateur de vapeur.

Pour savoir comment retirer et remplir le réservoir d'alimentation en vapeur, consultez la section « Utilisation du réservoir d'alimentation en vapeur ».

Réglage du détartrage

1. Remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur d'un mélange 20:1 d'eau et d'acide citrique. Par exemple, versez 4 c. à thé d'acide citrique dans 4 ¼ tasses d'eau (20 g d'acide citrique dans 1 000 ml d'eau).
2. Insérez le réservoir d'alimentation en vapeur dans la fente située au-dessus de la cavité du four, puis poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
3. Appuyez sur **Nettoyage** dans l'écran du mode de cuisson.
4. Après 1 h 43 min de détartrage, une fenêtre contextuelle s'affichera à l'écran. En suivant les instructions, vidangez le réservoir et remplissez-le d'eau propre.
5. Insérez le réservoir d'eau et démarrez la fonction de rinçage.
6. Une fois le rinçage terminé, asséchez l'intérieur du four avec un chiffon doux. Laissez la porte du four ouverte pour permettre au four de sécher complètement.

REMARQUE

- La fonction de rinçage doit être complétée même si la fonction de détartrage est annulée.
- S'il reste de l'eau au fond du four après le détartrage, elle peut laisser un résidu après l'utilisation du four. Pour éliminer les résidus, consultez les instructions de la section « Nettoyage du tartre dans le fond du four ».

fr-ca_main.book.book Page 91 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

- Après avoir exécuté la fonction de détartrage, nettoyez le réservoir d'alimentation en vapeur.

Séchage de l'intérieur du four

La fonctionnalité de séchage enlève l'eau résiduelle à l'intérieur du générateur de vapeur. La fonction dure un peu plus d'une minute et s'exécute automatiquement après chaque cycle de cuisson à la vapeur. La fonction de séchage peut également être activée manuellement si nécessaire.

Réglage du séchage

1. Assurez-vous que le réservoir d'alimentation en vapeur est vide.
2. Appuyez sur **Nettoyage** dans l'écran du mode de cuisson.
3. Appuyez sur **Entretien du générateur de vapeur** et appuyez sur **SÉCHAGE**.
4. Appuyez sur **DÉMARRER** pour démarrer le séchage. Le temps restant apparaît sur l'affichage.

Utilisation de la fonction d'évaporation

Utilisez la fonction d'évaporation pour faire sécher la cavité du four après un cycle de cuisson à la vapeur. Le cycle d'évaporation dure 12 minutes.

Réglage de l'évaporation

1. Appuyez sur **Nettoyage** dans l'écran du mode de cuisson.
2. Appuyez sur **Entretien du générateur de vapeur** et appuyez sur **ÉVAPORATION**.
3. Appuyez sur **DÉMARRER** pour démarrer l'évaporation. Le temps restant s'affiche à l'écran.

Entretien périodique

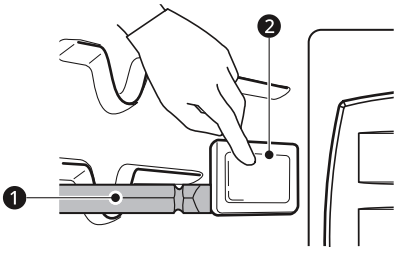
Remplacement de la lampe du four

La lampe du four est une ampoule halogène de 25 watts standard pour fours.

⚠ AVERTISSEMENT

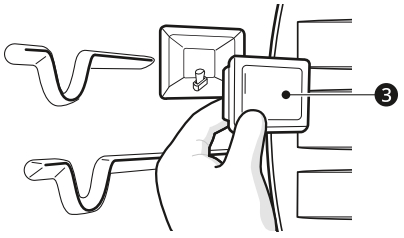
- Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.
- Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil à partir du panneau principal (fusibles ou disjoncteurs). Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures corporelles graves, la mort ou une décharge électrique.
- Portez des gants lorsque vous changez la lampe du four. Les fragments de verre provenant d'ampoules brisées peuvent causer des blessures.
- Tournez doucement la lame du tournevis pour desserrer le couvercle de la lampe du four pour changer la lampe. Si vous appliquez trop de force, le verre ou le four pourrait se fissurer.

1. Débranchez le four ou l'alimentation électrique.
2. Retirez les grilles du four.
3. Insérez un tournevis à lame plate ❶ entre le boîtier et le couvercle en verre de la lampe ❷.



4. Soutenez le couvercle en verre de la lampe à l'aide de deux doigts pour éviter qu'il ne tombe au fond du four.
5. Tournez doucement la lame du tournevis pour desserrer le couvercle en verre de la lampe ❸.

fr-ca_main.book.book Page 92 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM



6 Enlevez l’ampoule de la douille.

7 Remplacez l’ampoule, puis remettez le couvercle de la lampe en l’enclenchant en place.

8 Rebranchez le four ou l’alimentation électrique.

fr-ca_main.book.book Page 93 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

DÉPANNAGE

FAQ

Foire aux questions

Q : Mon nouveau four ne cuit pas comme mon ancien. Y a-t-il un problème avec les réglages de la température?

R : Non. Votre four a été testé et calibré en usine. Pour les premières utilisations, respectez les temps de cuisson et les températures indiqués dans votre recette. Si vous pensez toujours que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster la température du four vous-même pour répondre à vos besoins de cuisson. Reportez-vous à la section **Modification des réglages** de ce manuel pour obtenir des instructions simples sur la manière de régler votre thermostat.

Q : Est-il normal d'entendre un cliquetis venant de l'arrière du four lorsque je l'utilise?

R : Votre nouvel appareil est conçu pour maintenir un contrôle plus strict de la température de votre four. Vous entendrez peut-être les éléments chauffants de votre four cliqueter plus fréquemment sur votre nouveau four. Ceci est NORMAL.

Q : Pendant la cuisson par convection, le ventilateur s'arrête lorsque j'ouvre la porte. Est-ce normal?

R : Oui, ceci est normal. Lorsque la porte est ouverte, le ventilateur de convection s'arrête jusqu'à ce que la porte soit refermée.

Q : Puis-je utiliser du papier d'aluminium pour recueillir les égouttements dans la cavité de mon four?

R : N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour tapisser le fond ou les parois du four. Le papier d'aluminium fondra et collera à la surface inférieure du four, et il ne pourra pas être enlevé. Utilisez plutôt une plaque recouverte de papier d'aluminium placée sur une grille inférieure du four pour recueillir les égouttements. (Si le papier d'aluminium a déjà fondu sur la partie inférieure du four, il n'aura pas d'incidence sur le fonctionnement du four.)

Q : Puis-je utiliser du papier d'aluminium sur les grilles?

R : Ne couvrez pas les grilles de papier d'aluminium. Le fait de recouvrir entièrement les grilles de papier d'aluminium restreint la circulation de l'air, ce qui entraîne une mauvaise cuisson. Utilisez une plaque recouverte de papier d'aluminium pour les tartes aux fruits ou autres aliments acides ou sucrés pour éviter que les déversements n'endommagent la finition du four.

⚠ MISE EN GARDE

- Le papier d'aluminium peut être utilisé pour envelopper les aliments dans le four, mais il ne doit pas entrer directement en contact avec les éléments chauffants ou de grillage dans le four. Le papier d'aluminium peut fondre ou s'enflammer, ce qui pourrait générer de la fumée ou causer un incendie ou des blessures.

Q : Puis-je laisser mes grilles dans le four lorsque je lance un cycle d'autonettoyage?

R : Non. Bien que cela n'endommagera pas les grilles, cela les décolorera et pourrait les rendre difficiles à enlever et à replacer pendant l'utilisation. Enlevez tous les accessoires du four avant de lancer un cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**.

Q : Que dois-je faire si mes grilles sont collantes et qu'il est devenu difficile de les enlever et de les replacer dans le four?

fr-ca_main.book.book Page 94 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

R : Au fil du temps, les grilles peuvent devenir difficiles à enlever et à replacer dans le four. Appliquez une petite quantité d'huile d'olive sur les côtés des grilles. Cela les lubrifiera et vous permettra de les enlever et de les replacer plus facilement dans le four.

Q : Dois-je utiliser la fonction de grillage avec la porte ouverte ou fermée?

R : Votre four n'est pas conçu pour la cuisson au gril avec la porte ouverte. Si vous utiliser la fonction de grillage avec la porte du four ouverte, vous risquez d'endommager l'écran.

Q : Pourquoi les boutons de commande ne fonctionnent-ils pas?

R : Assurez-vous que l'appareil n'est pas en mode de **Verrouillage des commandes**. L'icône de cadenas 🔒 s'affiche à l'écran si la fonction de **Verrouillage des commandes** est activée. Pour désactiver la fonction de **Verrouillage des commandes**, consultez la section **Fonction verrouillage des commandes**. La mélodie de déverrouillage se fait entendre, et le message Loc s'affiche à l'écran jusqu'à ce que les commandes soient déverrouillées.

Q : Mon appareil est toujours sale après avoir fait un cycle SpeedClean (Nettoyage rapide). Que puis-je faire?

R : Le cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)** permet uniquement de déloger la saleté légère de votre appareil pour faciliter le nettoyage à la main de votre four. Toute la saleté n'est pas automatiquement nettoyée après le cycle. À la fin du cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)**, vous devez frotter votre appareil.

Q : J'ai essayé de frotter mon four après avoir fait fonctionner le cycle SpeedClean (Nettoyage rapide), mais il reste encore de la saleté. Que puis-je faire?

R : La fonction **SpeedClean (Nettoyage rapide)** fonctionne mieux lorsque la saleté est entièrement imbibée et submergée dans l'eau avant de lancer le cycle et pendant le nettoyage à la main. Si la saleté n'est pas suffisamment imbibée d'eau, cela peut nuire à la performance de nettoyage. Relancez le cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)** en utilisant suffisamment d'eau.
La saleté causée par des aliments sucrés ou gras est particulièrement difficile à nettoyer. Pour enlever la saleté tenace, utilisez la fonction d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)** pour nettoyer votre four à fond.

Q : Je n'arrive pas à nettoyer la saleté qui se trouve sur les parois de mon four. Comment puis-je rendre les parois de mon four propres?

R : La saleté se trouvant sur les parois latérales et arrière de votre appareil peut être plus difficile à imbiber complètement d'eau. Essayez de relancer le cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)** en vaporisant plus du quart de tasse d'eau (2 oz ou 60 ml) recommandé.

Q : La fonction SpeedClean (Nettoyage rapide) pourra-t-elle entièrement nettoyer la saleté et les taches?

R : Cela dépend du type de saleté. Les taches causées par des aliments sucrés et certaines taches de graisse sont particulièrement difficiles à nettoyer. De plus, si les taches ne sont pas suffisamment imbibées d'eau, cela peut nuire aux performances de nettoyage.
Pour déloger les taches tenaces ou la saleté accumulée, utilisez la fonction d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**. Pour plus de détails, consultez la section **Self Clean (Autonettoyage)** de votre manuel d'utilisation.

Q : Avez-vous des conseils pour nettoyer la saleté tenace?

R : Il est recommandé de gratter la saleté avec un grattoir en plastique avant et pendant le nettoyage à la main. Il est également recommandé d'imbiber complètement la saleté avec de l'eau.
Cependant, certains types de saleté sont plus difficiles à nettoyer que d'autres. Pour déloger la saleté tenace, nous vous recommandons d'utiliser le cycle d'autonettoyage **Self Clean (Autonettoyage)**. Pour plus de détails, consultez la section **Self Clean (Autonettoyage)** de votre manuel d'utilisation.

Q : Est-ce correct si mon ventilateur de convection ou mon élément chauffant est mouillé pendant le cycle SpeedClean (Nettoyage rapide)?

fr-ca_main.book.book Page 95 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

R : Oui. Le ventilateur de convection ou l'élément chauffant peut être un peu mouillé pendant le nettoyage. Toutefois, il n'est pas nécessaire de vaporiser de l'eau directement sur le brûleur de gril et les éléments chauffants, car ils se nettoient automatiquement pendant l'utilisation régulière.

Q : Dois-je utiliser toute la tasse et quart (10 oz ou 300 ml) d'eau avec la fonction SpeedClean (Nettoyage rapide)?

R : Oui. Il est fortement recommandé de vaporiser ou de verser 1 tasse (8 oz ou 240 ml) d'eau dans le fond du four et de vaporiser ¼ tasse (2 oz ou 60 ml) d'eau supplémentaire sur les parois et autres surfaces sales afin d'imbiber la saleté d'eau pour assurer le meilleur nettoyage possible.

Q : Je vois de la fumée sortir des évents de mon appareil pendant que le cycle SpeedClean (Nettoyage rapide) est en marche. Est-ce normal?

R : Ceci est normal. Il ne s'agit pas de fumée. Il s'agit en fait de vapeur d'eau provenant de l'eau contenue dans la cavité du four. Lorsque le four chauffe brièvement pendant le cycle **SpeedClean (Nettoyage rapide)**, l'eau contenue dans la cavité s'évapore et s'échappe par les évents du four.

Q : À quelle fréquence dois-je utiliser la fonction SpeedClean (Nettoyage rapide)?

R : La fonction **SpeedClean (Nettoyage rapide)** peut être utilisée aussi souvent que vous le souhaitez. La fonction **SpeedClean (Nettoyage rapide)** fonctionne mieux lorsque votre four est LÉGÈREMENT souillé par de PETITES éclaboussures de graisse et gouttes de fromage. Pour plus de détails, consultez la section **SpeedClean (Nettoyage rapide)** de votre manuel d'utilisation.

Q : De quel matériel ai-je besoin pendant le cycle SpeedClean (Nettoyage rapide)?

R : Un vaporisateur rempli de 1 ¼ tasse (10 oz ou 300 ml) d'eau, un grattoir en plastique, un tampon à récurer antirayures et une serviette. Vous ne devez pas utiliser de brosses abrasives telles que des tampons à récurer robustes ou une laine d'acier.

fr-ca_main.book.book Page 96 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Avant d’appeler le réparateur

Consultez cette section du manuel avant de demander un service d’entretien; ce faisant, vous économiserez temps et argent.

Pour obtenir des informations détaillées ou des vidéos, visitez le site www.lg.com pour la page de dépannage.

Cuisson

Symptômes	Causes possibles et solutions
Le four ne fonctionne pas.	**La fiche de l’appareil n’est pas complètement insérée dans la prise électrique.** • Vérifiez que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre.
	Il se peut qu’un fusible de votre maison ait sauté ou que le disjoncteur se soit déclenché. • Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées. • Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.
	Le four est trop chaud. • Laissez la température du four descendre sous la température de verrouillage.
De la vapeur est évacuée par l’évent du four.	**La cuisson d’aliments très humides produit de la vapeur.** • Ceci est normal.
L’appareil ne fonctionne pas.	**Le cordon d’alimentation n’est pas bien branché.** • Assurez-vous que le cordon d’alimentation est bien branché dans une prise de courant. Vérifiez les disjoncteurs.
	Le raccordement du câblage n’a pas été fait. • Contactez votre électricien pour obtenir de l’aide.
	Coupure de courant. • Vérifier les lumières de la maison pour vous en assurer. Appeler le service d’électricité.
Une fumée abondante s’échappe du four pendant la cuisson au gril.	**Les commandes ne sont pas correctement réglées.** • Suivez les instructions dans Réglage des commandes du four.
	La viande est trop proche de l’élément. • Changez la grille de position de manière à ce qu’il y ait suffisamment d’espace entre la viande et l’élément. Faites préchauffer l’élément de grillage avant d’entreprendre le grillage.
	La viande est mal préparée. • Enlevez l’excès de gras de la viande. Entaillez les bords de gras pour éviter qu’ils ne se recourbent.
	La grille a été placée à l’envers sur la lèchefrite et la graisse ne s’égoutte pas. • Placez toujours la grille sur la lèchefrite les rainures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s’égoutter dans la lèchefrite.
	Des traces de graisse se sont accumulées sur la surface du four. Les traces de graisse ou les éclaboussures d’aliments peuvent générer une fumée excessive. • Si vous utilisez souvent la fonction de cuisson au gril, vous devez nettoyer la surface de cuisson régulièrement.

fr-ca_main.book.book Page 97 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Symptômes	Causes possibles et solutions
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	**Les commandes du four sont mal réglées.** • Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.
	La grille n'est pas à la bonne position ou elle n'est pas à niveau. • Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.
	Des accessoires de cuisson inadéquats sont utilisés ou ils ne sont pas de la bonne taille. • Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.
	Le capteur du four doit être réglé. • Reportez-vous à la section « Réglage de la température du four » dans le chapitre Fonctionnement.
Les aliments ne grillent pas bien.	**Les commandes du four sont mal réglées.** • Assurez-vous d'avoir sélectionné le mode **Grillage**.
	La grille n'est pas à la bonne position. • Consultez le guide sur la cuisson au gril.
	Les accessoires de cuisson ne conviennent pas à la cuisson au gril. • Utilisez une lèchefrite et une grille.
	Le papier d'aluminium de la lèchefrite et de la grille n'a pas été coupé et ajusté de la façon recommandée. • Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du chapitre Fonctionnement.
	Dans certaines régions, la puissance nominale peut être faible. • Préchauffez l'élément de grillage pendant cinq à sept minutes. Consultez le guide sur la cuisson au gril.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	**Le capteur du four doit être réglé.** • Reportez-vous à la section « Réglage de la température » dans la section Fonctionnement.
Une fumée abondante se dégage pendant un cycle d'autonettoyage.	**Saleté excessive.** • Désactivez la fonction d'autonettoyage. Ouvrez les fenêtres pour aérer la pièce. Attendez jusqu'à ce que le mode d'autonettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive et relancez le cycle d'autonettoyage.
Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'évent.	**Ceci est normal dans le cas d'un four neuf.** • Cette odeur disparaîtra avec le temps. Pour accélérer le processus, lancez un cycle d'autonettoyage d'au moins trois heures. Consultez la section Autonettoyage (sur certains modèles).
L'humidité s'accumule sur la vitre du four ou de la vapeur se dégage de l'évent du four.	**Cela peut se produire lors de la cuisson d'aliments très humides.** • Ceci est normal.
	Un chiffon très humide a été utilisé pour nettoyer la vitre. • N'utilisez pas trop d'eau lorsque vous nettoyez la vitre.
De l'air chaud s'échappe dans la cuisine après l'arrêt du four.	**L'évacuation de l'air chaud est nécessaire pour maintenir et refroidir la température du four. Elle s'éteint automatiquement lorsque la chaleur baisse à une température sécuritaire.** • Ceci est normal.
Le four ne cuit pas à la vapeur.	**Mauvais assemblage** • Veillez à glisser le réservoir dans la fente jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

fr-ca_main.book.book Page 98 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Symptômes	Causes possibles et solutions
Le four ne cuit pas à la vapeur.	**Le drain du réservoir d'alimentation en vapeur peut être obstrué par du calcaire.** • Si cela se produit, la fonction de détartrage doit être activée avant que la fonction de génération de vapeur ne puisse être utilisée.
Des bassins d'eau se forment dans le fond du four pendant ou après la cuisson à la vapeur.	**Pendant la cuisson à la vapeur, l'eau contenue dans le réservoir d'alimentation en vapeur est transférée dans le fond du four.** • Il est normal que de l'eau se trouve au fond du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. • Si des dépôts minéraux sont laissés par l'eau au fond du four, enlevez-les avec un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre.
Après la cuisson à la vapeur, des résidus blancs apparaissent au fond du four.	**L'utilisation d'eau dure dans le réservoir d'alimentation en vapeur peut entraîner la formation de tartre sur la sole du four.** • Pour enlever les dépôts minéraux qui se trouvent au fond du four, utilisez un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre ou d'une solution contenant une petite quantité d'acide citrique.
Le module de cuisson sous vide émet un signal sonore pendant le fonctionnement.	**Cette alerte retentit lorsque le module de cuisson sous vide est utilisé sans qu'il y ait d'eau dans le réservoir d'alimentation en vapeur.** • Avant de l'utiliser, remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur au niveau recommandé.

Pièces et caractéristiques

Symptômes	Causes possibles et solutions
Le four émet un bip et affiche un code d'erreur F.	**La commande électronique a détecté une défaillance.** • Désactivez la fonction du four que vous utilisez pour effacer l'affichage et arrêter la tonalité. Reprogrammez le four. Si la défaillance se reproduit, prenez le numéro de la panne en note et communiquez avec un agent de service. - Code : F-19 Cause : Le four ne chauffe pas.
🔒 s'affiche à l'écran lorsque vous voulez cuisiner.	**La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'est pas descendue sous la température de verrouillage.** • Appuyez sur le bouton STOP (arrêt). Laissez le four refroidir.
La lampe du four ne fonctionne pas.	**L'ampoule doit être remplacée, ou l'ampoule n'est pas vissée assez serrée.** • Remplacez l'ampoule ou resserrez-la suffisamment. Consultez la section « Remplacement de la lampe du four » de ce manuel d'utilisation.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après l'arrêt du four.	**Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques ont suffisamment refroidi.** • Ceci est normal.
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas.	**La température du four est trop élevée pour effectuer un cycle d'autonettoyage.** • Laissez l'appareil refroidir et réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four sont mal réglées. • Consultez la section « Autonettoyage ».
	Le cycle d'autonettoyage ne peut pas démarrer si la porte du four est ouverte. • Fermez la porte du four.

fr-ca_main.book.book Page 99 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Symptômes	Causes possibles et solutions
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	**Le four est trop chaud.** • Laissez la température du four descendre sous la température de verrouillage.
	Le panneau de commande et la porte sont peut-être verrouillés. • À la fin du cycle d'autonettoyage, laissez le four refroidir pendant environ une heure. La porte peut être ouverte lorsque l'icône de cadenas 🔒 n'est plus affichée.
Le four n'est pas propre à la fin d'un cycle d'autonettoyage.	**Les commandes du four ne sont pas correctement réglées.** • Consultez la section « Autonettoyage ».
	Le four est très sale. • Nettoyez les déversements les plus importants avant de lancer le cycle de nettoyage. Les fours très sales peuvent avoir besoin d'être nettoyés à nouveau ou d'un nettoyage plus en profondeur.
Le ventilateur de convection s'arrête (sur certains modèles).	**Le ventilateur de convection s'arrête pendant un cycle de cuisson par convection. Cela permet un chauffage plus uniforme pendant le cycle.** • La cuisinière n'est pas en panne et cela fait partie de son fonctionnement normal.
L'affichage de l'heure clignote (sur certains modèles).	**Cela signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant.** • Appuyez sur la touche **Clock** (horloge) et réinitialisez l'heure, ou appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le clignotement.
Les grilles du four sont difficiles à enlever et à remettre (sur certains modèles).	**Les grilles brillantes et argentées ont été nettoyées avec la fonction d'autonettoyage.** • Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un essuie-tout que vous utiliserez pour frotter les bords des grilles du four.

Bruits

Symptômes	Causes possibles et solutions
Bruit de craquement ou de claquement	**Il s'agit du bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant les cycles de cuisson et d'autonettoyage Self Clean (Autonettoyage).** • Ceci est normal.
Bruit du ventilateur	**Le ventilateur de convection peut s'allumer et s'éteindre automatiquement.** • Ceci est normal.

Wi-Fi

Symptômes	Causes possibles et solutions
L'appareil et le téléphone intelligent n'arrivent pas à se connecter au réseau Wi-Fi.	**Le mot de passe du réseau Wi-Fi n'a pas été saisi correctement.** • Supprimez votre réseau Wi-Fi domestique et recommencez le processus de connexion.
	Les données mobiles de votre téléphone intelligent sont activées. • Désactivez les données mobiles de votre téléphone intelligent avant de connecter l'appareil.
	Le nom du réseau sans fil (SSID) est erroné. • Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)

fr-ca_main.book.book Page 100 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

Symptômes	Causes possibles et solutions
L'appareil et le téléphone intelligent n'arrivent pas à se connecter au réseau Wi-Fi.	**La fréquence du routeur n'est pas de 2,4 GHz.** • Seule une fréquence de routeur de 2,4 GHz est prise en charge. Réglez le routeur sans fil à 2,4 GHz et connectez-y l'appareil. Pour connaître la fréquence du routeur, informez-vous auprès de votre fournisseur de services Internet ou du fabricant du routeur.
	La distance entre l'appareil et le routeur est trop grande. • Si l'appareil est trop éloigné du routeur, le signal peut être faible et la connexion peut ne pas être configurée correctement. Placez le routeur plus près de l'appareil ou achetez et installez un répéteur Wi-Fi.
	Durant la configuration du Wi-Fi, l'application demande un mot de passe pour se connecter au produit (sur certains téléphones). • Localisez le nom du réseau qui commence par « LG » sous Paramètres > Réseaux. Notez la dernière partie du nom du réseau. - Si le nom du réseau ressemble à LGE_Appliance_XX-XX-XX, saisissez « lge12345 ». - Si le nom du réseau ressemble à LGE_Appliance_XXXX, saisissez « XXXX » deux fois comme mot de passe. Par exemple, si le nom du réseau est LGE_Appliance_8b92, vous devez saisir « 8b928b92 » comme mot de passe. Dans ce cas, le mot de passe est sensible à la casse, et les quatre derniers caractères sont uniques à votre appareil.

fr-ca_main.book.book Page 101 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

GARANTIE LIMITÉE

CANADA

CONDITIONS

AVIS D'ARBITRAGE : LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONTIENT UNE DISPOSITION RELATIVE À L'ARBITRAGE STIPULANT QUE VOUS ET LG DEVEZ RÉSOUDRE TOUT DIFFÉREND PAR ARBITRAGE PLUTÔT QUE DEVANT UN TRIBUNAL, À MOINS QUE LES LOIS DE VOTRE PROVINCE OU TERRITOIRE NE LE PERMETTENT PAS OU, DANS LE CAS D'AUTRES JURIDICTIONS, SI VOUS CHOISISSEZ DE VOUS RETIRER. PRÉCISONS QUE CETTE DISPOSITION D'ARBITRAGE N'EST PAS APPLICABLE AUX CONSOMMATEURS QUI RÉSIDENT EN ONTARIO ET AU QUÉBEC. EN ARBITRAGE, LES RECOURS COLLECTIFS ET LES PROCÈS DEVANT JURY NE SONT PAS AUTORISÉS. VEUILLEZ CONSULTER LA SECTION INTITULÉE « PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS » CI-DESSOUS.

Si votre four LG (« produit ») est tombé en panne en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation normale et appropriée pendant la période de garantie indiquée ci-dessous, LG, à son gré, réparera ou remplacera le produit ou offrira un remboursement au prorata après réception de la preuve d'achat originale. Cette garantie limitée n'est valable que pour l'acheteur original du produit et s'applique uniquement à un produit distribué, acheté auprès d'un détaillant autorisé et utilisé au Canada, tel qu'il est déterminé à la seule discrétion de LG.

PÉRIODE DE GARANTIE	GESTION DU SERVICE
Trois (3) ans après la date d'achat original de l'appareil.	Toute pièce du four qui cesse de fonctionner en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication. Durant cette période de garantie de trois ans, LG assurera également sans frais tout le service de réparation à domicile pour remplacer la pièce défectueuse.

- Les produits et les pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie d'origine ou durant quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et les pièces de remplacement peuvent être neufs, reconditionnés, remis à neuf ou réusinés, à la seule discrétion de LG.
- Une preuve de l'achat original indiquant le modèle du produit et la date d'achat est exigée pour obtenir le service de garantie en vertu de cette garantie limitée.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ :

SI VOUS ÊTES UN CONSOMMATEUR SOUMIS À LA LOI SUR LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR DU QUÉBEC ET DE L'ONTARIO, L'EXCLUSION DE GARANTIES CONTENUE DANS CETTE SECTION N'EXCLUT PAS NI NE LIMITE LES DROITS ET RECOURS QUE VOUS POUVEZ AVOIR EN VERTU DE CETTE LOI, Y COMPRIS LE DROIT DE PRÉSENTER UNE RÉCLAMATION EN VERTU DE L'UNE DES GARANTIES LÉGALES.

LA RESPONSABILITÉ DE LG EST LIMITÉE À LA GARANTIE LIMITÉE EXPRIMÉE CI-DESSUS, À MOINS QU'UNE TELLE LIMITATION SOIT INTERDITE PAR LES LOIS DE VOTRE PROVINCE DE RÉSIDENCE. SAUF SELON LES MODALITÉS EXPRESSÉMENT PRÉVUES CI-DESSUS, OU SI LA LOI DE LA PROVINCE DE RÉSIDENCE L'INTERDIT, LG NE DONNE AUCUNE AUTRE GARANTIE OU CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, ET PAR LA PRÉSENTE EXCLUT TOUTE AUTRE GARANTIE ET CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, ET AUCUNE DÉCLARATION NE POURRA LIER LG. LG N'AUTORISE AUCUNE PERSONNE À CRÉER OU À ASSUMER EN SON NOM TOUTE AUTRE GARANTIE, OBLIGATION OU RESPONSABILITÉ EN RAPPORT AVEC LE PRODUIT. DANS LA MESURE OÙ TOUTE GARANTIE OU CONDITION EST IMPLICITE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE EST LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE PRÉVUE CI-DESSUS. EN AUCUN CAS LG, LE FABRICANT OU LE DÉTAILLANT DU PRODUIT NE SONT RESPONSABLES DES DOMMAGES ACCESSOIRES, CONSÉCUTIFS, SPÉCIAUX, DIRECTS OU INDIRECTS, PUNITIFS OU EXEMPLAIRES, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LA PERTE DE CLIENTÈLE, LA PERTE DE PROFITS, LA PERTE DE PROFITS ANTICIPÉS, LA PERTE DE REVENUS, LA PERTE D'UTILISATION OU TOUT AUTRE DOMMAGE

fr-ca_main.book.book Page 102 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

DÉCOULANT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT DE TOUTE INFRACTION CONTRACTUELLE, VIOLATION FONDAMENTALE, DÉLICTUELLE OU AUTRE, OU DE TOUT ACTE OU OMISSION. LA RESPONSABILITÉ TOTALE DE LG, LE CAS ÉCHÉANT, NE POURRA EN AUCUN CAS EXCÉDER LA SOMME QUE VOUS AVEZ PAYÉE POUR ACQUÉRIR LE PRODUIT.

Cette garantie limitée vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez peut-être jouir d'autres droits qui peuvent varier en fonction de la province et des lois qui y sont appliquées. Toute clause de cette garantie limitée qui annule ou modifie toute condition ou garantie implicite en vertu de la loi provinciale est dissociable si elle entre en conflit avec la loi provinciale, sans toutefois affecter le reste des conditions de cette garantie.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT.

- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre, installer ou; éduquer comment utiliser le Produit; ii) corriger le câblage ou plomberie; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommage ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommage ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne du Produit en raison d'accidents, ravageurs et parasites, foudre, vent, feu, inondations, actes de Dieu ou toute autre raison hors du contrôle de LG ou du fabricant;
- Dommage ou panne résultant d'utilisation inappropriée ou abusive ou d'installation, réparation ou entretien imparfait du Produit. Une réparation imparfaite inclut l'utilisation de pièces non autorisées ou spécifiées par LG. Une installation ou un entretien imparfaits incluent toute installation ou tout entretien contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne en raison de modification ou altération non autorisée du Produit, ou si utilisé pour fins autres que celle d'appareil ménager domestique, ou dommage ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommage ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;
- Dommage ou panne en raison d'utilisation autre que celle d'appareil ménager domestique normale, incluant, sans limite, l'utilisation commerciale ou industrielle, incluant l'utilisation au bureau commercial ou centre récréatif, ou détaillée autrement au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne provoqué par le transport et la manipulation, y compris rayures, bosses, écaillage et/ou autre endommagement à la finition du Produit, à moins qu'un tel dommage résulte d'une fabrication ou de matériaux défectueux et qu'il soit signalé à LG dans un délai d'une (1) semaine suivant la livraison du Produit;
- Dommage or articles absents de tout Produit démonstrateur, boîte ouverte, réusiné ou escompté;
- Produit réusiné ou tout Produit vendu "Tel quel", "Où est", "Avec tous défauts", ou toute mise en garde similaire;
- Produit dont le numéro de série original ait été retiré, altéré ou ne peut être facilement déterminé à la discrétion de LG;
- Augmentation de la facture d'électricité et dépenses additionnelles d'utilité de quelque manière associée au Produit;
- Tout bruit associé au fonctionnement normal du Produit;
- Remplacement des ampoules, des filtres, des fusibles ou de tout autre élément consommable;
- Remplacement de toute pièce n'étant pas originalement inclue avec le Produit;
- Coûts associés ai retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Tablettes, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes ou fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.

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

fr-ca_main.book.book Page 103 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

POUR OBTENIR UN SERVICE DE GARANTIE ET DES INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES, VEUILLEZ APPELER OU VISITER NOTRE SITE WEB :

Composez le 1 888-289-2802 et sélectionnez l'option appropriée dans le menu.

Visitez notre site Web au www.sksappliances.com.

Par courrier : 20, Norelco Drive, North York, ON, M9L 2X6

PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND

SAUF LÀ OÙ LA LOI L'INTERDIT (Y COMPRIS EN CE QUI CONCERNE LES CONSOMMATEURS DU QUÉBEC ET DE L'ONTARIO), TOUS LES DIFFÉRENDS ENTRE VOUS ET LG DÉCOULANT OU SE RAPPORTANT DE QUELQUE MANIÈRE QUE CE SOIT À CETTE GARANTIE LIMITÉE OU AU PRODUIT SERONT RÉSOLUS EXCLUSIVEMENT PAR ARBITRAGE EXÉCUTOIRE, ET NON DEVANT UN TRIBUNAL DE DROIT COMMUN. SAUF LÀ OÙ LA LOI L'INTERDIT (Y COMPRIS EN CE QUI CONCERNE LES CONSOMMATEURS DU QUÉBEC ET DE L'ONTARIO), VOUS ET LG RENONCEZ IRRÉVOCABLEMENT AU DROIT À UN PROCÈS DEVANT JURY ET À INTENTER OU À PARTICIPER À UN RECOURS COLLECTIF.

Définitions. Aux fins du présent article, « LG » désigne LG Electronics Canada inc., ses sociétés mères, filiales et sociétés affiliées, et leurs dirigeants, employés, administrateurs, agents, bénéficiaires, prédécesseurs titulaires des mêmes droits, successeurs, cessionnaires et fournisseurs; « différend » ou « réclamation » désignent tout différend ou litige ou toute réclamation de quelque nature que ce soit (qu'elle soit fondée sur un contrat, délit, statut, règlement, ordonnance, fraude, fausse déclaration ou toute autre théorie juridique ou équitable) liés de quelque manière que ce soit à la vente, à l'état ou au rendement du produit ou à la présente garantie limitée, ou découlant de ceux-ci.

Avis de différend. Dans l'éventualité où vous avez l'intention d'engager une procédure d'arbitrage, vous devez d'abord aviser LG par écrit au moins 30 jours avant le début de l'arbitrage en envoyant une lettre à l'attention de l'équipe juridique de LGECI au 20, Norelco Drive, North York (Ontario), Canada, M9L 2X6 (l'« avis de différend »). Vous et LG acceptez de discuter en toute bonne foi dans le but de régler votre réclamation à l'amiable. L'avis doit indiquer votre nom, adresse et numéro de téléphone, identifier le produit faisant l'objet de la réclamation et décrire la nature de la réclamation ainsi que le redressement demandé. Si vous et LG ne parvenez pas à résoudre le différend dans les 30 jours suivant la réception par LG de l'avis de différend, le différend sera résolu par un arbitrage exécutoire conformément à la procédure décrite dans les présentes. Vous et LG convenez tous deux que, pendant la procédure d'arbitrage, les modalités (y compris tout montant) de toute offre de règlement faite par vous ou LG ne seront pas divulguées à l'arbitre jusqu'à ce que l'arbitre tranche le différend.

Accord sur l'arbitrage exécutoire et renonciation à un recours collectif. À défaut de résoudre le différend au cours de la période de 30 jours suivant la réception par LG de l'avis de différend, vous et LG acceptez de résoudre toute réclamation entre vous et LG uniquement par arbitrage exécutoire sur une base individuelle, à moins que vous choisissiez de vous retirer, comme il est indiqué ci-dessous, ou que vous résidiez dans une province ou un territoire qui empêche la pleine application de cette clause dans les circonstances des réclamations en question (dans ce cas, si vous êtes un consommateur, cette clause ne s'appliquera que si vous acceptez expressément l'arbitrage). Dans la mesure permise par la loi applicable, tout différend entre vous et LG ne doit pas être combiné ou consolidé avec un différend impliquant le produit ou la réclamation de toute autre personne ou entité. Plus précisément, sans limitation de ce qui précède, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas permise par la loi, tout différend entre vous et LG ne pourra en aucun cas se poursuivre sous forme de recours collectif ou d'action dérivée. Au lieu de l'arbitrage, l'une ou l'autre des parties peut intenter une demande en justice auprès de la Cour des petites créances, mais cette demande auprès de la Cour des petites créances ne peut être intentée sous forme de recours collectif ou d'action dérivée, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas autorisée par la loi dans votre province ou territoire de compétence pour une réclamation en cause entre vous et LG. Cette disposition ne s'applique pas aux consommateurs de l'Ontario et du Québec. Conformément à la législation provinciale, le consommateur et LG peuvent convenir de résoudre le différend en utilisant toute procédure disponible, y compris en intentant une action devant les tribunaux compétents de ces provinces.

Règles et procédures d'arbitrage. Pour engager l'arbitrage d'une réclamation, une demande écrite d'arbitrage doit être soumise par vous ou LG. L'arbitrage sera privé et confidentiel, et se déroulera sur une base simplifiée et accélérée devant un arbitre unique choisi par les parties en vertu de la loi et des règles provinciales ou territoriales sur l'arbitrage commercial de la province ou du territoire où vous résidez. Vous

fr-ca_main.book.book Page 104 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

devez également envoyer une copie de votre demande écrite à LG à l'adresse LG Electronics, Canada, Inc., Attn: Legal Department- Arbitration, 20, Norelco Drive, North York (Ontario), M9L 2X6. Cette disposition relative à l'arbitrage est régie par la législation provinciale ou territoriale applicable en matière d'arbitrage commercial. Pour les consommateurs de l'Ontario et du Québec, la législation applicable en matière d'arbitrage ne s'applique que si les consommateurs acceptent de soumettre le litige à l'arbitrage. Un jugement peut être rendu sur décision de l'arbitre devant tout tribunal compétent. Toute question doit être tranchée par l'arbitre, à l'exception des questions relatives à la portée et à l'applicabilité de la disposition relative à l'arbitrage et à l'arbitrabilité du différend, qui doivent être tranchées par la cour. L'arbitre est lié par les modalités de cette disposition.

Loi applicable. La loi de votre province ou territoire d'achat régira cette garantie limitée et tout différend entre vous et LG, sauf dans la mesure où cette loi est remplacée ou qu'elle entre en conflit avec la loi fédérale, provinciale ou territoriale applicable. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige vous opposant à LG, les deux parties s'en remettront à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire d'achat pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige qui vous oppose.

Coûts/frais. Vous n'avez pas besoin de payer des frais pour engager l'arbitrage. Dès réception de votre demande écrite d'arbitrage, LG réglera rapidement tous les frais de dépôt à l'arbitrage, à moins que vous réclamiez plus de 25 000 $ en dommages-intérêts, et dans ce cas, le paiement de ces frais sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Sauf indication contraire aux présentes, LG paiera tous les frais de dépôt, d'administration et d'arbitrage pour tout arbitrage engagé conformément aux règles d'arbitrage applicables et de cette disposition relative à l'arbitrage. Si vous obtenez gain de cause dans l'arbitrage, LG paiera les frais et honoraires de vos avocats, dans la mesure où ils sont raisonnables, en tenant compte de certains facteurs, y compris, mais sans s'y limiter, le montant de l'achat et de la réclamation. Nonobstant ce qui précède, si la loi applicable permet d'accorder une indemnité raisonnable de frais et d'honoraires d'avocats, l'arbitre peut l'accorder dans la même mesure qu'un tribunal. Si l'arbitre estime que votre réclamation ou que la mesure réparatoire demandée dans la réclamation est frivole ou qu'elle se base sur des motifs déplacés (déterminés par les normes énoncées dans les lois applicables), alors le paiement de tous les frais d'arbitrage sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Dans un tel cas, vous convenez de rembourser LG pour toutes les sommes déjà versées par l'entreprise, sommes que vous seriez autrement dans l'obligation de payer en vertu des règles d'arbitrage applicables. Sauf indication contraire, LG renonce à tous les droits qu'elle pourrait avoir relativement à la réclamation de frais et honoraires d'avocats si LG prévaut lors de l'arbitrage.

Audiences et emplacement. Si votre réclamation est de 25 000 $ ou moins, vous pouvez choisir que l'arbitrage soit mené seulement (1) sur la base des documents soumis à l'arbitre, (2) par l'intermédiaire d'une audience téléphonique, ou (3) par l'intermédiaire d'une audience en personne, tel qu'il est établi par les règles d'arbitrage applicables. Si votre réclamation est supérieure à 25 000 $, le droit à une audience sera déterminé par les règles d'arbitrage applicables. Toute audience d'arbitrage en personne se tiendra au lieu d'arbitrage le plus proche et le plus pratique pour les deux parties, dans la province ou le territoire où vous résidez, à moins que vous et LG conveniez d'un autre lieu ou d'un arbitrage téléphonique.

Divisibilité et renonciation. Si une partie de la présente garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage) est inapplicable, les autres dispositions resteront pleinement en vigueur dans la mesure maximale autorisée par la loi applicable. Si LG ne parvient pas à faire respecter strictement toute disposition de la présente garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage), cela ne signifie pas que LG a l'intention de renoncer ou a renoncé à toute disposition ou partie de la présente garantie limitée.

Option de retrait. La disposition d'arbitrage stipule que vous et LG devez résoudre tout différend par arbitrage exécutoire plutôt que devant un tribunal, à moins que les lois de votre province ou territoire ne le permettent pas, ou, dans le cas d'autres systèmes juridiques, si vous choisissez de vous retirer. Cette disposition d'arbitrage ne s'applique pas aux consommateurs de l'Ontario et du Québec.

Pour les personnes qui relèvent des dispositions relatives à l'arbitrage obligatoire, vous pouvez choisir de vous retirer de la présente procédure de résolution des différends. Si vous choisissez de vous retirer, ni vous ni LG ne pouvez obliger l'autre partie à participer à une procédure d'arbitrage. Pour vous retirer, vous devez envoyer un avis à LG dans les 30 jours civils à compter de la date d'achat du produit par le premier acheteur (i) en envoyant un courriel à optout@lge.com avec pour objet : « Retrait de l'arbitrage » ou (ii) en composant le 1-800 980-2973. Vous devez indiquer dans le courriel de retrait ou fournir par téléphone : (a) votre nom et adresse; (b) la date à laquelle le produit a été acheté; (c) le nom de modèle du produit ou le

fr-ca_main.book.book Page 105 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

numéro de modèle; et (d) le numéro de série (le numéro de série se trouve (i) sur le produit ou (ii) en ligne en vous rendant au https://www.lg.com/ca_fr/trouvermodele_serie/).

Si vous vous prévalez de l'option de retrait, la loi de votre province ou territoire de résidence régira cette garantie limitée et tout litige entre vous et LG, sauf dans la mesure où cette loi est remplacée ou qu'elle entre en conflit avec la loi fédérale, provinciale ou territoriale applicable. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige vous opposant à LG, les deux parties acceptent de s'en remettre à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire de résidence pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige qui vous oppose.

Vous pouvez uniquement vous retirer de la procédure de résolution des différends de la manière décrite ci-dessus (c'est-à-dire par courriel ou par téléphone); aucune autre forme d'avis ne sera valable pour vous retirer de la procédure de résolution des différends. Le retrait de cette procédure de résolution des différends n'aura aucune incidence sur la couverture de la garantie limitée, et vous continuerez de profiter de tous les avantages de cette dernière. Si vous conservez ce produit et ne vous retirez pas de la procédure, vous acceptez toutes les conditions de la disposition relative à l'arbitrage décrites ci-dessus.

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

fr-ca_main.book.book Page 106 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

fr-ca_main.book.book Page 107 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

fr-ca_main.book.book Page 108 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

fr-ca_main.book.book Page 109 Thursday, July 10, 2025 9:45 AM

SKS

Customer Information Center

For inquiries or comments, call;

1-855-790-6655 USA, Consumer User
1-888-289-2802 CANADA, Consumer User

Centro de Información al Cliente

Para consultas o comentarios, llame por teléfono:

1-855-790-6655 EE.UU., Usuario Consumidor
1-888-289-2802 CANADÁ, Usuario Consumidor

Centre de Service à la Clientèle

Pour des questions ou des commentaires, appelez :

1-855-790-6655 ÉTATS-UNIS, Consommateur
1-888-289-2802 CANADA, Consommateur