

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

FOUR MURAL

COMBINÉ

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

LWC3063**



MFL71435301_13

www.lg.com

Copyright © 2019 - 2025 LG Electronics Inc. Tous droits réservés.

TABLE DES MATIÈRES

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

11 APERÇU DU PRODUIT

- 11 Pièces
- 11 Accessoires

12 FONCTIONNEMENT

- 12 Aperçu du panneau de commande
- 14 Modification des réglages du four
 - 14 Horloge
 - 14 Timer On/Off (marche/arrêt de la minuterie)
 - 15 Réglages
 - Réglage du mode d'affichage
 - Convection à conversion automatique
 - Réglage de la température du four
 - Sélection de la langue d'affichage
 - Activation ou désactivation du témoin de l'alarme de préchauffage
 - Réglage du volume de l'avertisseur
 - Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius
 - 16 Mode Présentation
 - 16 Verrouillage
 - 17 Heure de mise en marche (Cuisson minutée différée)
 - 17 Temps de cuisson (cuisson minutée)
- 18 Utilisation du four supérieur
 - 18 Avant d'utiliser le four supérieur
 - 18 Lampe du four supérieur
 - 18 Guide des accessoires de cuisson pour le four à micro-ondes
 - 19 Conseils de cuisson au four à micro-ondes
 - 20 Niveaux de puissance du four à micro-ondes
 - 21 +30 secondes
 - 21 Décongélation
 - 23 Fonctionnement du capteur
 - 23 Cuisson par capteur
 - 25 Cuisson par convection
 - 25 Grillage
 - 26 Cuisson rapide
 - 26 Cuisson automatique
 - 30 Ramollissement
 - 31 Fondu
 - 32 Réchaud
 - 32 Levage du pain
 - 32 Maïs soufflé

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

45 FONCTIONS INTELLIGENTES

- 45 Application LG ThinQ
- 47 Fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}

49 ENTRETIEN

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

58 DÉPANNAGE

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

65 GARANTIE LIMITÉE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

Vous pouvez télécharger ce manuel d'utilisation au <http://www.lg.com>

Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous avertit des risques de dommages matériels, de blessures graves et de décès.



Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du terme AVERTISSEMENT ou MISE EN GARDE. Voici le message que ces mots véhiculent :



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



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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (FOUR SUPÉRIEUR)

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

AVERTISSEMENTS

- Afin de réduire le risque de brûlures, de décharge électrique, d'incendie, de blessures ou d'une exposition éventuelle à l'énergie des micro-ondes lors de l'utilisation du four supérieur, suivez les précautions de sécurité de base, dont les suivantes.
- **Lisez toutes les consignes avant d'utiliser le four.**
- **Comme pour tout appareil, une étroite supervision est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants.**
- Lisez et suivez les **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE ÉVENTUELLE AUX MICRO-ONDES**. Référence de l'emplacement à la page 7 nécessaire.
- Utilisez cet appareil uniquement pour les applications prévues et décrites dans ce manuel.
Avec cet appareil, **n'utilisez pas** de produits chimiques corrosifs ou susceptibles d'émettre des vapeurs, tels que du sulfure ou du chlorure. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou déshydrater des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
- **Ne rangez pas** cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité d'une source d'eau, par exemple près de l'évier de la cuisine, dans un sous-sol humide, à proximité d'une piscine, ou dans tout autre endroit similaire.
- **N'utilisez pas ce four à des fins commerciales.** Il est conçu pour une utilisation résidentielle seulement.
- **Pour le nettoyage des surfaces de la porte et du four qui entrent en contact lors de la fermeture de la porte, utilisez uniquement un savon ou un détergent doux et non abrasif appliqué avec une éponge ou un chiffon doux.**
- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR MICRO-ONDE.**
Lorsque et après avoir utilisé ou nettoyé l'intérieur, ne touchez pas d'autres matériaux inflammables ou n'entrez pas en contact avec des éléments chauffants ou des surfaces intérieures du four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment refroidis. D'autres surfaces, telles que les fenêtres de la porte du four à micro-ondes, la lampe du four, peuvent également devenir chaudes et provoquer des brûlures si elles ne sont pas suffisamment refroidies.
- **Si votre four tombe par terre ou est endommagé**, assurez-vous de le faire soigneusement vérifier par un technicien qualifié avant de l'utiliser.
- **Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :**
 - **Ne faites pas trop cuire les aliments.** Surveillez attentivement le four supérieur si du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible a été placé dans la cavité pour faciliter la cuisson.
 - **N'utilisez pas la cavité du four comme espace de rangement.**
Ne laissez pas des produits faits de papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments dans la cavité du four lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
 - Enlevez les ligatures métalliques des sachets de plastique ou de papier avant de les placer dans le four.
- **Dans le cas où un matériau placé à l'intérieur du four prend feu :**
 - **Laissez la porte du four fermée.**
 - **Éteignez le four.**
 - **Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation électrique en enlevant le fusible ou en basculant le disjoncteur dans le panneau électrique.**
- **Pour éviter toute décharge électrique :**
 - **Cet appareil doit être mis à la terre.** Employez uniquement une prise de courant correctement mise à la terre. Voir le Guide d'installation.
 - **Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement sont endommagés**, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé par terre.
 - **N'immergez pas le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement dans l'eau.**
 - **N'approchez pas le cordon d'alimentation d'une surface chauffée.**
 - **Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.**
- **Prenez soin de ne pas vous blesser lorsque vous ouvrez la porte.**
- **Pour éviter une mauvaise cuisson de certains aliments :**
 - **Ne chauffez jamais de biberon ou de nourriture pour bébé.** Ces aliments pourraient ne pas être chauffés uniformément et causer des blessures.
 - **Ne chauffez pas des contenants à goulot étroit** comme des flacons de sirop.
 - **Ne faites pas de friture dans le four supérieur.**
 - **Ne faites pas de mise en conserve maison dans le four supérieur.**
 - **Certains produits comme les œufs entiers et les contenants scellés (par exemple un pot de verre fermé) peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.**

AVERTISSEMENTS

- Il ne faut pas recouvrir ou obstruer les ouvertures de ventilation de l'appareil.
- Ne faites jamais fonctionner le four lorsque celui-ci est vide.
- Lors de l'installation et du choix de l'emplacement de cet appareil, veuillez respecter les instructions d'installation fournies.
- Seul un technicien qualifié peut effectuer une révision de cet appareil. Pour toute opération d'inspection, de réparation ou de réglage, communiquez avec l'établissement de service agréé le plus près.
- Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans paraître en ébullition en raison de la tension superficielle du liquide. Des bulles ou une ébullition visible ne sont pas toujours présentes quand le contenant est retiré du four supérieur.

CELA PEUT PROVOQUER L'ÉBULLITION SOUDAINE DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQUE LE CONTENANT EST AGITÉ OU QU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.

- Pour réduire le risque de blessures :
 - Ne réchauffez pas trop le liquide.
 - Remuez le liquide avant la cuisson et à mi-cuisson.
 - N'utilisez pas de contenants de forme droite ayant un col étroit.
 - Après l'avoir chauffé, laissez le contenant dans le four supérieur pendant quelques instants avant de le retirer.
 - Faites très attention lorsque vous plongez une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.
- N'utilisez pas le four comme déshumidificateur (par exemple, il ne faut pas mettre de journaux mouillés, des vêtements, des jouets, des appareils électriques, des plantes, de la terre, des animaux ou toute autre matière vivante dans le four supérieur). Le four doit être utilisé uniquement pour chauffer ou cuire des aliments.
 - Une mauvaise utilisation du four peut entraîner des risques de sécurité tels qu'un incendie, des brûlures ou la mort par électrocution.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, sauf sous surveillance ou si des instructions d'utilisation leur ont été données par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Une utilisation incorrecte peut causer des dommages tels qu'un incendie, des décharges électriques ou des brûlures.
- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart afin d'éviter qu'ils touchent aux surfaces chaudes et qu'ils se brûlent.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec des accessoires ou à s'accrocher à la porte ou à toute autre partie du four.
 - Le faire peut entraîner des blessures et des dommages graves.
- Si la porte ou le joint de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'aura pas été réparé par une personne compétente.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Prenez des précautions pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants doivent être tenus à l'écart à moins d'être supervisés en permanence.
- N'utilisez pas de produits fabriqués à partir de papier recyclé.
 - Ils peuvent contenir des impuretés et produire des étincelles ou s'enflammer lorsqu'ils sont utilisés pour la cuisson.
- Ne rincez pas les plateaux et les grilles en les plaçant dans l'eau juste après la cuisson. Cela peut les endommager ou les casser.
 - Une utilisation incorrecte peut endommager le four.

AVERTISSEMENTS

- Le four doit être régulièrement nettoyé et tout débris alimentaire doit être enlevé.
 - Si le four n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter la durée de vie de l'appareil, en plus de possiblement mener à une situation dangereuse.
- La porte ou la surface extérieure peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil est en marche.
- Un liquide chauffé dans un contenant d'une forme particulière (particulièrement un contenant cylindrique) peut devenir trop chaud. Le liquide peut faire des éclaboussures et émettre un bruit fort pendant ou après avoir été chauffé, ou lors de l'ajout d'un ingrédient (du café en poudre par exemple), ce qui peut endommager le four ou entraîner des blessures. Quel que soit le contenant utilisé, pour un résultat optimal, remuez le liquide plusieurs fois avant de le chauffer. Veillez à toujours remuer un liquide plusieurs fois entre les phases de réchauffage.
- Des arcs électriques peuvent se produire pendant la cuisson rapide et la cuisson au four à micro-ondes. En cas d'arcs électriques, appuyez sur la touche Clear/Off (effacer/éteindre) pour corriger le problème.
- N'utilisez pas d'emballages, de contenants ou de sacs de cuisson faits de papier d'aluminium, de plastique, de cire ou de papier lors de la cuisson rapide.
- Placez les aliments directement sur les plateaux pendant la cuisson, à moins que le four ne vous indique de faire autrement.
- Certaines pellicules de plastique ne peuvent être utilisées dans le four supérieur.
- Veuillez utiliser des accessoires de cuisson appropriés pour la cuisson au four à micro-ondes.
 - N'utilisez que des contenants de plastique allant au four à micro-ondes, et veuillez les utiliser en stricte conformité avec les recommandations du fabricant de ces accessoires de cuisson.
 - Ne réchauffez pas de contenants vides au four à micro-ondes.
 - Ne permettez pas aux enfants d'utiliser des accessoires de cuisson en plastique, sauf sous étroite surveillance.

ÉNONCÉ DE LA COMMISSION FÉDÉRALE DES COMMUNICATIONS CONCERNANT LES INTERFÉRENCES DES FRÉQUENCES RADIO (É.-U. SEULEMENT)

Cet appareil génère et utilise de l'énergie de fréquences ISM et, s'il n'est pas installé et utilisé correctement, c'est-à-dire en stricte conformité avec les instructions du fabricant, il peut provoquer des interférences avec les postes de radio et les téléviseurs. Il a été testé et déclaré conforme aux limites des appareils ISM conformément à l'article 18 des règlements de la FCC, conçus pour fournir une protection raisonnable contre de telles interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, il n'existe aucune garantie qu'il n'y aura pas d'interférences dans une installation particulière. Si cet appareil génère des interférences avec les postes de radio et les téléviseurs, ce qui peut être vérifié en éteignant puis en rallumant l'appareil, l'utilisateur est invité à essayer de corriger ces interférences à l'aide de l'une des mesures suivantes :

- Réorientez l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
- Déplacez le four supérieur en fonction de l'endroit où est placé le récepteur.
- Éloignez le four supérieur du récepteur.
- Branchez le four supérieur sur une autre prise de façon à ce que le four supérieur et le récepteur se trouvent sur différents circuits de dérivation.

Le fabricant n'est pas responsable des interférences radio ou télévisées causées par des modifications non autorisées apportées à ce four supérieur. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de corriger de telles interférences.

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

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

MESURES DE SÉCURITÉ (FOUR INFÉRIEUR)

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

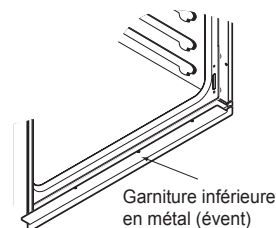


AVERTISSEMENTS

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

- N'utilisez pas du plastique pour couvrir la nourriture. Utilisez uniquement du papier d'aluminium ou des couvercles allant au four.
- Ne laissez personne grimper sur la porte du four, s'y tenir debout ou s'y accrocher. Cela peut endommager le four et même le faire basculer, entraînant des blessures corporelles graves.
- Ne recouvrez pas de papier d'aluminium ou de tout autre matériau les parois, les grilles, le fond du four, ni aucune autre partie du four. Cela empêchera la répartition de la chaleur, nuira à la cuisson et causera des dommages permanents à l'intérieur du four (en fondant, le papier d'aluminium collera à la surface intérieure du four).

- Ne tentez jamais de faire sécher un animal domestique dans le four.
- **N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.**
- Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine pour sortir les plats du four. Les accessoires de cuisson seront chauds. Utilisez uniquement des poignées sèches. Les poignées humides ou mouillées utilisées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures en raison de la vapeur. Ne laissez pas la poignée toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas une serviette ou autre chiffon pour enlever la nourriture.
- **Ne faites pas chauffer de contenants alimentaires non ouverts.** La pression qui s'accumule peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- **Gardez les conduits d'évent du four dégagés.**
L'évent du four pourrait devenir chaud pendant l'utilisation du four. Ne bloquez jamais cet évent et ne placez jamais d'articles de plastique ou sensibles à la chaleur sur l'évent ou près de celui-ci.



MATIÈRES INFLAMMABLES

⚠ AVERTISSEMENTS

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

- Ne stockez ou n'utilisez pas de matériaux inflammables dans le four. Les matériaux inflammables incluent le papier, le plastique, les poignées, le linge de maison, les revêtements muraux, les rideaux ainsi que l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables tels que la graisse ou l'huile de cuisson. Ces matériaux peuvent s'enflammer lorsque le four est en cours d'utilisation.
- **Portez des vêtements appropriés.** Il ne faut jamais porter de vêtements amples ou tombants qui peuvent prendre feu, s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes, et causer des brûlures graves.
- N'utilisez pas le four pour sécher des vêtements. Utilisez le four uniquement pour son usage prévu.
- Si des armoires sont installées directement au-dessus du four, rangez-y des objets utilisés peu fréquemment et qui peuvent être entreposés sans danger dans un endroit dégageant de la chaleur. Les températures élevées peuvent être dangereuses pour les liquides volatils, les produits nettoyants ou les aérosols.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

⚠ MISE EN GARDE

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

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

⚠ AVERTISSEMENTS

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

SÉCURITÉ DES ENFANTS

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



AVERTISSEMENTS

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

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

TRUCS ÉCONERGÉTIQUES

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

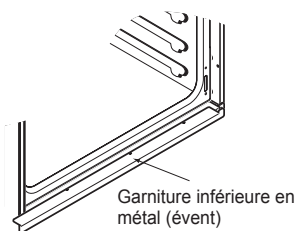
SÉCURITÉ DURANT L'UTILISATION

- Ne touchez pas aux grilles du four pendant qu'elles sont encore chaudes.
- Placez toujours les grilles du four à l'endroit désiré pendant que le four est froid. Ne laissez jamais la poignée entrer en contact avec l'élément chauffant du four si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez les fonctionnalités Cuisson minutée ou Cuisson minutée différée. Utilisez la minuterie automatique lorsque vous faites cuire de la charcuterie ou de la viande congelée et la plupart des fruits et des légumes. Les aliments qui peuvent se gâter facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être réfrigérés. Même froids, ils ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson, et ils doivent être retirés immédiatement une fois que la cuisson est terminée. Consommer des aliments gâtés peut provoquer un empoisonnement alimentaire.
- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation.
- Ne placez pas d'aliments ou d'accessoires de cuisson sur la partie inférieure de la cavité du four. Ceci pourrait causer des dommages permanents à la finition du fond du four.
- Les aliments ou les ustensiles métalliques surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans un four à micro-ondes/grille-pain, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de décharge électrique.
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de graisse.** Si un feu se produit dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur d'incendie. Ne versez jamais d'eau ni de farine sur des flammes. La farine peut être explosive, et l'eau peut propager l'incendie causé par la graisse, et ainsi causer des blessures.
- Tirez la grille du four à la position de blocage pour placer un plat au four ou le retirer du four. Cela prévient les brûlures causées par le contact avec les surfaces brûlantes de la porte et des parois du four.
- Ne mettez pas vos mains sous le panneau de commande ou entre la porte et la garniture inférieure en métal (évent) pendant le fonctionnement. L'extérieur du four peut devenir très chaud.

- N'utilisez pas le four si une tache luisante se forme sur un élément chauffant ou si le four présente d'autres signes de dommage alors qu'il est en marche. Une tache luisante indique une défaillance potentielle de l'élément chauffant, ce qui peut présenter un risque de brûlures, d'incendie ou de décharge électrique. Éteignez le four immédiatement et demandez à un technicien qualifié de remplacer l'élément.
- Suivez les consignes du fabricant lors de l'utilisation de sachets de cuisson ou de rôtissage.

SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE

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

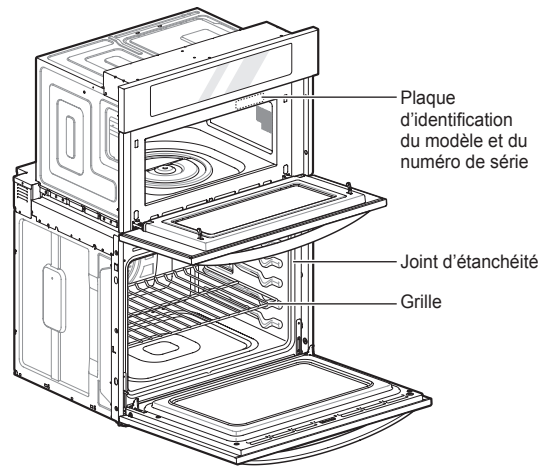
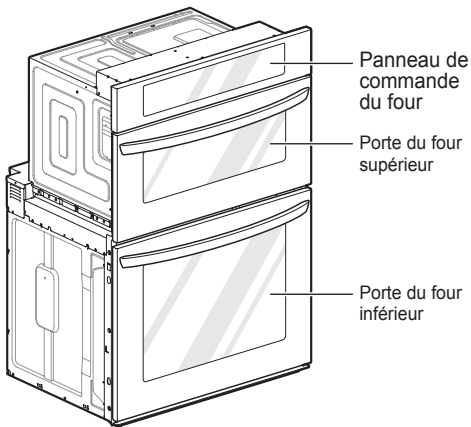


BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

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

APERÇU DU PRODUIT

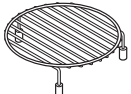
Pièces



Accessoires

Accessoires pour le four supérieur

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



Grille

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



Plateau en métal

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



Plateau en verre

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



Arbre



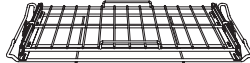
Anneau rotatif

Accessoires pour le four inférieur

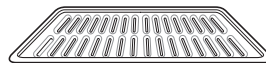
Accessoires compris



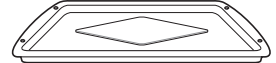
Grilles standards (2 ch.)



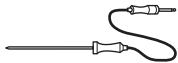
Grille coulissante (1 ch.)



Gril (1 ch.)



Lêchefrite (1 ch.)



Sonde thermique (1 ch.)

Accessoires pour l'installation



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



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



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



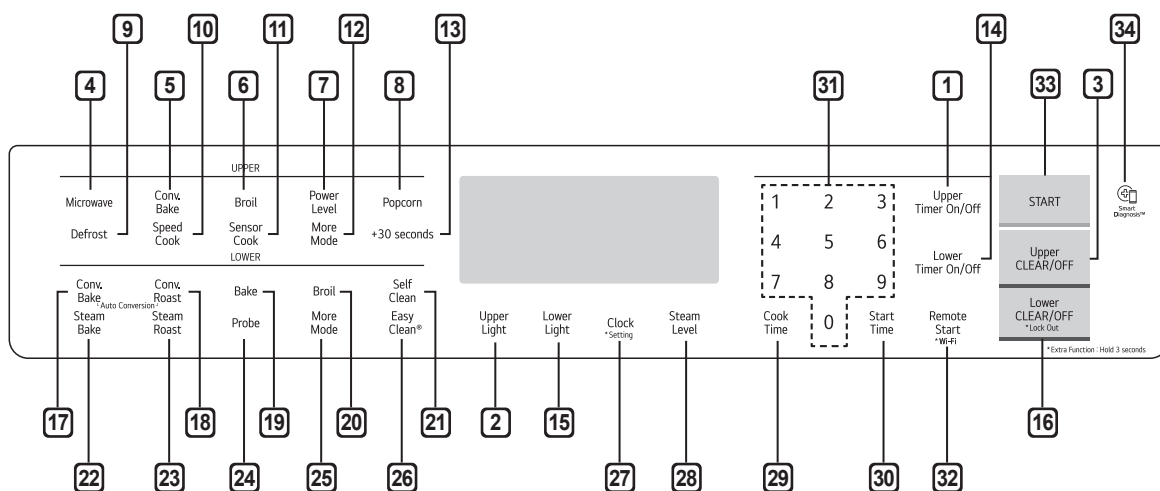
Garniture décorative inférieure (1 ch.)

REMARQUE

- Communiquez avec le service à la clientèle de LG au 1 800 243-0000 (1-888-542-2623 au Canada) s'il manque des accessoires.
- Pour votre sécurité et pour assurer la longévité du produit, utilisez exclusivement les composants autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit ou d'accidents consécutifs à l'utilisation de pièces non autorisées et achetées séparément.
- Les illustrations fournies dans ce manuel peuvent être différentes des composants et des accessoires réels, lesquels peuvent faire l'objet de modifications par le fabricant sans avis préalable à des fins d'amélioration du produit.

FONCTIONNEMENT

Aperçu du panneau de commande



FOUR SUPÉRIEUR

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

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

2 Upper Light (lampe du four supérieur)

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

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

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

4 Microwave (cuisson au four à micro-ondes)

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

5 Conv. Bake (cuisson par convection)

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

6 Broil (grillage)

Permet de sélectionner la fonction de grillage du four supérieur.

7 Power Level (niveau de puissance)

Permet de sélectionner le niveau de puissance de cuisson.

8 Popcorn (maïs soufflé)

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

9 Defrost (décongélation)

Permet de sélectionner la fonction de décongélation du four supérieur.

10 Speed Cook (cuisson rapide)

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

11 Sensor Cook (cuisson par capteur)

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

12 More Mode (modes supplémentaires)

Permet de sélectionner les modes supplémentaires du four supérieur.

13 +30 seconds (+30 secondes)

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

FOUR INFÉRIEUR

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

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

15 Lower Light (lampe du four inférieur)

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

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

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

17 Conv. Bake (cuisson par convection)

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

18 Conv. Roast (rôtissage par convection)

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

19 Bake (cuisson)

Permet de sélectionner la fonction de cuisson du four inférieur.

20 Broil (grillage)

Permet de sélectionner la fonction de grillage du four inférieur.

21 Self Clean (autonettoyage)

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

22 Steam Bake (cuisson à la vapeur)

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

23 Steam Roast (grillage à la vapeur)

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

24 Probe (sonde)

Permet de sélectionner la fonction de sonde du four inférieur.

25 More Mode (modes supplémentaires)

Permet de sélectionner les modes supplémentaires du four inférieur.

26 EasyClean® (nettoyage EasyClean^{MD})

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

FONCTIONS COMMUNES

27 Clock (horloge)

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

28 Steam Level (niveau de vapeur)

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

29 Cook Time (temps de cuisson)

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

30 Start Time (heure de mise en marche)

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

31 Touches numériques

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

32 Remote Start (démarrage à distance)

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

33 Start (démarrer)

Permet de DÉMARRER toutes les fonctions du four.

34 Smart Diagnosis^{MC} (diagnostic intelligent)

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

Temps de clignotement

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

Modification des réglages du four

Horloge

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

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

REMARQUE

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

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

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

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

Réglage de la minuterie

Par exemple, pour régler 5 minutes :

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

REMARQUE

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

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

REMARQUE

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

Annulation de la minuterie

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

Réglages

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

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

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

Réglage du mode d'affichage

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

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

Convection à conversion automatique

(seulement pour le four inférieur)

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

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

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

Réglage de la température du four

(seulement pour le four inférieur)

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

REMARQUE

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

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

REMARQUE

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

Sélection de la langue d'affichage

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

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

Activation ou désactivation du témoin de l'alarme de préchauffage

(seulement pour le four inférieur)

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

Vous pouvez activer ou désactiver le témoin de l'alarme de préchauffage.

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

Réglage du volume de l'avertisseur

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

Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius

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

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

Mode Présentation

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



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

REMARQUE

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

Verrouillage

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

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

Heure de mise en marche (Cuisson minutée différée)

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

Réglage de la fonction Cuisson minutée différée

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

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

REMARQUE

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

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

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

MISE EN GARDE

- Utilisez la minuterie automatique lorsque vous faites cuire des viandes fumées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent se gâter facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent être réfrigérés. Même froids, ils ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson, et ils doivent être retirés immédiatement une fois que la cuisson est terminée.
- Consommer des aliments gâtés peut provoquer un empoisonnement alimentaire.

Temps de cuisson (cuisson minutée)

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

Réglez la fonction Cook Time (temps de cuisson)

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

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

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

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

Modification du temps de cuisson pendant la cuisson

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

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

Utilisation du four supérieur

Avant d'utiliser le four supérieur

REMARQUE

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

REMARQUE

- Ne rincez pas les contenants en les plaçant dans l'eau immédiatement après la cuisson. Cela peut les endommager. En outre, laissez toujours refroidir le plateau rotatif avant de le retirer du four.
- Ne faites jamais fonctionner le four lorsqu'il est vide. Des aliments ou de l'eau doivent toujours se trouver dans le four pendant qu'il est en marche afin d'absorber l'énergie des micro-ondes.
- N'utilisez pas le four pour sécher des journaux ou des vêtements. Ils peuvent prendre feu.
- Utilisez des thermomètres qui ont été approuvés pour la cuisson au four à micro-ondes.
- Le plateau rotatif doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.
- N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour faire cuire des œufs dans leur coquille. La pression peut croître à l'intérieur de la coquille, ce qui la ferait éclater.

Lampe du four supérieur

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

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

Utilisez	N'utilisez pas
<p>VERRE ALLANT AU FOUR (traité pour être utilisé à très haute température) : Plats, moules à pain, moules à tarte, moules à gâteaux, tasses à mesurer, cocottes et bols sans garnitures métalliques.</p> <p>PORCELAINE : Bols, tasses, assiettes et plateaux sans garnitures métalliques.</p> <p>PLASTIQUE : Pellicule de plastique (utilisée comme couvercle) : placez la pellicule de plastique sur le plat sans la serrer et appuyez sur les côtés.</p> <p>Laissez l'un des coins de la pellicule de plastique légèrement relevé pour permettre au surplus de vapeur de s'échapper. Assurez-vous que le plat soit suffisamment profond pour que la pellicule de plastique ne touche pas aux aliments. Pendant que les aliments chauffent, la pellicule de plastique peut fondre aux endroits où elle touche les aliments.</p> <p>Employez des plats de plastique, des tasses, des contenants pour congélateur semi-rigides et des sacs de plastique seulement pour des cuissons de courte durée. Utilisez-les avec prudence, car le plastique peut se ramollir sous l'effet de la chaleur émise par les aliments.</p> <p>PAPIER : Papier essuie-tout, papier ciré, serviettes de papier et assiettes de carton sans garnitures ou ornements métalliques. Vérifiez l'étiquette du fabricant pour déterminer leur utilisation dans le four à micro-ondes.</p> <p>REMARQUE : N'utilisez pas de papier recyclé dans le four à micro-ondes. Il contient parfois des impuretés pouvant produire des arcs électriques et des étincelles.</p>	<p>CONTENANTS MÉTALLIQUES : Le métal protège les aliments contre l'énergie micro-ondes, ce qui peut entraîner une cuisson inégale. Évitez de mettre dans le four des brochettes métalliques, des thermomètres et des plateaux d'aluminium. Les contenants métalliques peuvent provoquer des arcs électriques, ce qui peut endommager le four à micro-ondes.</p> <p>DÉCORATION MÉTALLIQUE : Vaisselle, plats mijotés ou tout autre objet ayant des garnitures ou des bandes métalliques. La garniture métallique empêche une cuisson normale et pourrait endommager le four.</p> <p>PAPIER ALUMINIUM : Évitez les grandes feuilles de papier aluminium, car elles nuisent à la cuisson et peuvent produire des arcs électriques. Utilisez de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les cuisses et les ailes des volailles. Veillez à ce que TOUT le papier aluminium soit à au moins 1 po des parois et de la porte du four.</p> <p>BOIS : Les bols et les planches de bois vont se dessécher et peuvent craquer ou se fissurer lorsque vous les utilisez dans le four à micro-ondes. La même chose se produit avec les paniers.</p> <p>CONTENANTS HERMÉTIQUEMENT FERMÉS : Assurez-vous de laisser des ouvertures pour que la vapeur puisse s'échapper des contenants fermés. Faites un trou dans les sachets de plastique de légumes ou de tout autre aliment avant la cuisson. Les sachets hermétiquement fermés peuvent exploser.</p> <p>PAPIER BRUN : Évitez d'utiliser des sacs de papier brun. Ils absorbent trop de chaleur et peuvent prendre feu.</p> <p>ACCESSOIRES DE CUISSON DÉFECTUEUX OU ÉBRÉCHÉS : Tout contenant qui est fissuré, défectueux ou ébréché peut être endommagé dans le four.</p> <p>LIGATURES MÉTALLIQUES : Enlevez les ligatures métalliques des sacs de plastique ou de papier. Ils deviennent chauds et pourraient déclencher un incendie.</p>

Conseils de cuisson au four à micro-ondes

Garder les choses à l'œil

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

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

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

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

Densité des aliments

Les aliments légers et poreux comme les gâteaux et le pain cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses comme les rôtis et les plats mijotés. Lorsque vous faites cuire des aliments poreux au four à micro-ondes, faites attention à ce que les bords extérieurs ne deviennent pas secs et friables.

Hauteur des aliments

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

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

Teneur en humidité des aliments

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

Os et teneur en matières grasses des aliments

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

Quantité d'aliments

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

Forme des aliments

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

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

Couvercle

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

Recouvrir avec du papier parchemin

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

Remuer

Remuer les aliments est l'une des techniques les plus importantes pour la cuisson au four à micro-ondes. En cuisson traditionnelle, les aliments sont remués dans le seul but de les mélanger. Cependant, les aliments passés au four à micro-ondes sont remués afin de répandre et de répartir la chaleur. Il faut toujours remuer de l'extérieur vers l'intérieur puisque l'extérieur des aliments se réchauffe en premier.

Placer des portions plus épaisses vers l'extérieur

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

Protection

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

Surélévation

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

Perforation

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

Vérifier la cuisson

Les micro-ondes cuisent les aliments rapidement, alors vérifiez fréquemment la cuisson des aliments. Certains aliments sont laissés dans le four à micro-ondes jusqu'à la cuisson complète, mais la plupart des aliments, y compris les viandes et les volailles, doivent être retirés du four alors qu'ils ne sont pas encore tout à fait cuits afin que la cuisson se termine au cours du temps de repos. La température interne des aliments se situera entre 5 °F (3 °C) et 15 °F (8 °C) pendant le temps de repos.

Niveaux de puissance du four à micro-ondes

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

Tableau des niveaux de puissance du four à micro-ondes

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

Cuisson à un niveau de puissance élevée

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

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

Cuisson à des niveaux de puissance bas

La cuisson à puissance ÉLEVÉE ne donne pas toujours les meilleurs résultats avec des aliments qui nécessitent une cuisson plus lente, comme les rôtis, les produits de boulangerie et de pâtisserie ou les crèmes pâtisseries. Le four compte neuf réglages de puissance en plus du niveau ÉLEVÉ.

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

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

+30 secondes

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

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

Décongélation

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

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

- 1 Viande
- 2 Volaille
- 3 Poisson
- 4 Pain

Réglage de la fonction de décongélation

Exemple : Pour décongeler 1,2 livre de viande.

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

REMARQUE

- Lorsque vous appuyez sur START (démarrer), le décompte s'affiche. L'avertisseur sonore se fait entendre une fois, à mi-parcours du cycle de décongélation.
- Lorsque vous entendez l'avertisseur sonore, ouvrez la porte du four et retournez la nourriture. Retirez les aliments qui ont été décongelés. Remettez les aliments congelés dans le four et appuyez sur **Start** (démarrer) pour terminer le cycle de décongélation.

Tableau de conversion de poids

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

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

Tableau de décongélation

Catégorie	Nourriture à décongeler
Viande 0,1 à 6,0 lb	<p>Bœuf Bœuf haché, bifteck de ronde, cubes à ragoût, filet mignon, morceau à braiser, côte de bœuf, rôti de croupe, rôti de palette, galettes de bœuf haché pour hamburger</p> <p>Agneau Côtelettes, rôti</p> <p>Porc Côtelettes, hot-dogs, côtes levées, longues, rôti, saucisse</p> <p>Veau Escalopes (1 lb, ½ po d'épaisseur)</p> <p>Lorsque le signal sonore se fait entendre, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer pendant 5 à 15 minutes.</p>
	<p>Volaille 0,1 à 6,0 lb</p> <p>Volaille Entière, coupée, poitrine (désossée). Rincez la cavité du poulet à l'eau et laissez reposer 60 minutes après la cuisson pour obtenir de meilleurs résultats.</p> <p>Poulets de Cornouailles Entier</p> <p>Dinde Poitrine</p> <p>Lorsque le signal sonore se fait entendre, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer pendant 60 minutes.</p>
Poisson 0,1 à 4,0 lb	<p>Poisson Filets, steaks entiers</p> <p>Fruits de mer Chair de crabe, queues de homard, crevettes, pétoncles</p> <p>Lorsque le signal sonore se fait entendre, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.</p>
Pain 0,1 à 2,0 lb	<p>Tranches de pain, petits pains, baguettes, etc. Séparez les tranches et placez-les entre deux essuie-tout ou sur une assiette plate.</p> <p>Lorsque le signal sonore se fait entendre, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.</p>

Conseils de décongélation

- Lorsque vous utilisez la fonctionnalité de décongélation, le poids à saisir correspond au poids net en livres et en dixièmes de livres (le poids de l'aliment sans le contenant).
- Avant de commencer, retirez les ligatures métalliques qui se trouvent souvent sur les sacs d'aliments congelés et remplacez-les par de la ficelle ou des élastiques.
- Ouvrez les contenants comme les emballages de carton avant de les placer au four.
- Enlevez le poisson, les fruits de mer, la viande et la volaille de l'emballage d'origine ou de l'emballage en plastique. Sinon, l'emballage retiendra la vapeur et le jus près des aliments, et la surface extérieure des aliments pourrait cuire.
- Si les aliments sont emballés dans du papier d'aluminium, retirez-le et placez les aliments dans un récipient allant au four à micro-ondes.
- Faites des entailles dans la peau des aliments congelés comme les saucisses.
- Dépliez les pochettes en plastique pour assurer une décongélation uniforme.
- Placez les aliments dans un récipient peu profond ou dans une de rôtissoire allant au four à micro-ondes pour recueillir la graisse de cuisson.
- Évaluez toujours le temps de décongélation à la baisse. Les aliments doivent être encore légèrement gelés au centre lorsqu'ils sont retirés du four. Si les aliments décongelés sont encore gelés au centre, remettez-les au four supérieur pour poursuivre la décongélation.
- La durée de la décongélation varie en fonction du degré de congélation des aliments.
- Selon la forme de l'aliment, certaines zones peuvent décongeler plus rapidement que d'autres.
- La forme de l'emballage peut modifier la vitesse de décongélation des aliments. Les emballages peu profonds décongèleront plus rapidement que les emballages profonds.
- Lorsque les aliments commencent à dégeler, séparez-les en morceaux; les morceaux séparés décongèlent plus facilement.
- Retournez les aliments pendant la décongélation ou le temps de repos. Découpez et retirez les aliments au besoin.
- Pour de meilleurs résultats, congelez la viande hachée sous forme de beignet. Pendant la décongélation, lorsque le signal sonore se fait entendre, grattez la viande pour retirer ce qui est décongelé et poursuivez la décongélation.
- Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les parties de nourriture telles que les ailes de poulet, les bouts de pattes, les queues de poisson ou les zones qui commencent à se réchauffer. Assurez-vous que le papier d'aluminium ne touche pas les côtés, le haut ou le bas du four. Le papier d'aluminium peut endommager le revêtement du four.
- Pour de meilleurs résultats, laissez les aliments reposer après la décongélation.

Fonctionnement du capteur

La cuisson par capteur réchauffe les aliments préférés sans qu'il soit nécessaire de sélectionner le temps de cuisson et le niveau de puissance.

Le four détermine automatiquement le temps de cuisson requis pour chaque aliment. Lorsque le capteur interne détecte une certaine quantité d'humidité provenant des aliments, il indique au four combien de temps il doit continuer à les chauffer. L'affichage indique le temps de chauffage restant. Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson par capteur, suivez les recommandations suivantes.

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

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

- Utilisez toujours des contenants allant au four à micro-ondes et couvrez-les avec un couvercle ou une pellicule de plastique perforée.
- N'utilisez jamais de couvercles en plastique hermétiquement fermés. Ils peuvent empêcher la vapeur de s'échapper, ce qui fera trop cuire les aliments.
- La quantité d'aliments doit correspondre à la taille du contenant. Remplissez les contenants au moins à moitié pour de meilleurs résultats.
- Assurez-vous que l'extérieur du contenant de cuisson et l'intérieur du four supérieur sont secs avant de placer des aliments dans le four. Des gouttes d'humidité se transformant en vapeur peuvent induire le capteur en erreur.

Cuisson par capteur

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

Réglage de la fonction de cuisson par capteur

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

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

Tableau de cuisson par capteur

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

Catégorie	Poids	Accessoire de cuisson	Température de l'aliment	Directives
1. Boisson	1 à 2 tasses (240 ml par tasse)	Tasse allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Température ambiante	Utilisez une tasse allant au four à micro-ondes sans la couvrir. Après la cuisson, remuez pour terminer de réchauffer. (Faites attention! La boisson sera très chaude. Les liquides chauffés dans une tasse ou un récipient cylindrique ont tendance à faire des éclaboussures lorsqu'on les déplace.)
2. Plat mijoté	10 à 20 oz	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Réfrigéré	Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
3. Poulet	16 à 20 oz	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Réfrigéré	Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
4. Pâtes	½ à 2 tasses	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Réfrigéré	Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
5. Pizza	1 à 3 pointes	Assiette allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Réfrigéré	Il s'agit d'une fonction de réchauffage pour les restes de pizza. Utilisez une assiette allant au four à micro-ondes sans la couvrir.
6. Assiettes d'aliments	1 portion	Assiette allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Réfrigéré	Utilisez une assiette allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
7. Riz	½ à 2 tasses	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Réfrigéré	Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
8. Soupe	1 à 4 tasses	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Température ambiante	Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.
9. Légumes	1 à 4 tasses	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Réfrigéré	Utilisez un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.

Cuisson par convection

Pendant la cuisson par convection, un élément chauffant est utilisé pour augmenter la température de l'air à l'intérieur du four. La température de cuisson par convection varie de 100 °F à 450 °F. Il est préférable de préchauffer le four lors de la cuisson par convection.

REMARQUE

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

Réglage de la fonction de cuisson par convection

Exemple : 45 minutes à 375 °F avec préchauffage

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

Exemple : 30 minutes à 375 °F sans préchauffage

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

REMARQUE

- Lorsque le four atteint la température de préchauffage réglée, l'avertisseur sonore retentit. Le four maintient automatiquement cette température pendant 30 minutes.
- La température du four baisse très rapidement lorsque la porte est ouverte. Toutefois, cela ne devrait pas empêcher la cuisson complète des aliments pendant le temps de cuisson normal.

Grillage

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

Réglage de la fonction de grillage

Exemple : Grillage pendant 1 minute 30 secondes

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

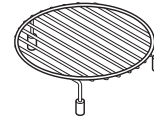


MISE EN GARDE

Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les aliments et les accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.

REMARQUE

Pour de meilleurs résultats, utilisez la grille lorsque vous la faites griller des aliments dans le four supérieur.



Grille

Cuisson rapide

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

REMARQUE

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



MISE EN GARDE

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

Réglage de la fonction de cuisson par convection rapide

Utilisez ce mode pour la viande rôtie, le poulet rôti, les légumes rôtis, la pizza congelée, les gâteaux, les tartes et le pain.

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

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

Réglage de la fonction de rôtissage rapide

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

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

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

Cuisson automatique

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

Réglage de la fonction de cuisson automatique

Exemple : Pour faire cuire automatiquement quatre tranches de bacon

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

Tableau d'utilisation des fonctionnalités de cuisson automatique

Catégorie	Poids	Accessoire de cuisson	Température de l'aliment	Directives
1. Bacon (tranches régulières)	3 ou 4 5 ou 6 tranches	Grille pour la cuisson du bacon ou assiette allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre.	Réfrigéré	Pour de meilleurs résultats, placez les tranches de bacon sur une grille pour la cuisson du bacon au four à micro-ondes. Si vous n'avez pas de grille pour la cuisson du bacon, utilisez une assiette tapissée d'essuie-tout. Appuyez sur « 1 » pour trois ou quatre tranches. Appuyez sur « 2 » pour cinq à six tranches.
2. Bagels (congelés)	1, 2 ou 3 bagels	Plateau en métal	Congelés	Appuyez sur « 1 » ou « 2 » selon le nombre de bagels à décongeler.
3. Pommes de terre cuites au four (7 à 9 oz chacune)	1, 2, 3 ou 4 pommes de terre	Plateau en métal	Température ambiante	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Appuyez sur « 1 » pour une pomme de terre, « 2 » pour deux pommes de terre ou « 3 » pour trois ou quatre pommes de terre.
4. Brownie (carrés au chocolat)	8 po × 8 po 9 po × 13 po	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Température ambiante	Vaporisez d'enduit à cuisson un plat à cuisson en verre ou en silicone allant au four à micro-ondes. Versez la pâte dans le plat à cuisson en l'étendant uniformément. Appuyez sur « 1 » pour un moule de 8 po × 8 po. Appuyez sur « 2 » pour un moule de 9 po × 13 po. Après la cuisson, laissez reposer pendant quelques minutes.
5. Filets de morue (1 lb)	-	Plateau en métal	Réfrigéré	Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
6. Saucisses sur bâtonnet (congelés)	1 ou 2, 3 ou 4	Plateau en métal	Congelés	Appuyez sur « 1 » pour une ou deux saucisses sur bâtonnet. Appuyez sur « 2 » pour trois ou quatre saucisses sur bâtonnet.
7. Légumes frais	4 à 6, 7 à 9 10 à 12, 13 à 15, 16 à 20 oz	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Réfrigéré	Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité de légumes. • 4 à 12 oz : ajoutez 2 c. à table d'eau • 13 à 20 oz : ajoutez 4 c. à table d'eau Recouvrez d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, remuez, puis laissez reposer pendant 3 minutes.
8. Croquettes de poulet congelées	1 ou 2, 3 ou 4 portions (3,5 oz/100 g par portion)	Plateau en métal	Congelés	Appuyez sur « 1 » pour une ou deux portions. Appuyez sur « 2 » pour trois ou quatre portions. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
9. Ailes de poulet congelées	1 ou 2, 3 ou 4 portions (3,5 oz/100 g par portion)	Plateau en métal	Congelés	Appuyez sur « 1 » pour une ou deux portions. Appuyez sur « 2 » pour trois ou quatre portions. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
10. Frites congelées	1 ou 2, 3 ou 4 portions (3,5 oz/100 g par portion)	Plateau en métal	Congelés	Appuyez sur « 1 » pour une ou deux portions. Appuyez sur « 2 » pour trois ou quatre portions. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.
11. Pizza congelée (croûte ordinaire)	Portion individuelle (6 po), portion régulière (12 po)	Plateau en métal	Congelés	Appuyez sur « 1 » pour une pizza de 6 po. Appuyez sur « 2 » pour une pizza de 12 po.
12. Bretzels mous congelés	1, 2, 3 ou 4 bretzels	Plateau en métal	Congelés	Appuyez sur « 1 » pour un bretzel, « 2 » pour deux bretzels ou « 3 » pour trois ou quatre bretzels.
13. Légumes surgelés	4 à 6, 7 à 9 10 à 12, 13 à 15, 16 à 20 oz	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Congelés	Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité de légumes. • 4 à 12 oz : ajoutez 2 c. à table d'eau • 13 à 20 oz : ajoutez 4 c. à table d'eau Recouvrez d'une pellicule de plastique perforée. Après la cuisson, remuez, puis laissez reposer pendant 3 minutes.

Catégorie	Poids	Accessoire de cuisson	Température de l'aliment	Directives												
14. Pain à l'ail (tranché, congelé)	1 ou 2, 3 ou 4, 5 ou 6 tranches	Plateau en métal	Congelés	Appuyez sur « 1 » pour une ou deux tranches, « 2 » pour trois ou quatre tranches ou « 3 » pour cinq ou six tranches. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.												
15. Hamburger (1/2 po d'épaisseur)	2, 3 ou 4, 5 ou 6 galettes	Plateau en métal	Réfrigéré	Appuyez sur « 1 » pour deux galettes, « 2 » pour trois ou quatre galettes ou « 3 » pour cinq ou six galettes. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre												
16. Côtelettes d'agneau (1/2 po d'épaisseur, 6 à 7 oz)	1, 2, 3 à 4 côtelettes	Plateau en métal	Réfrigéré	Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Appuyez sur « 1 » pour une côtelette, « 2 » pour deux côtelettes ou « 3 » pour trois ou quatre côtelettes. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.												
17. Pain de viande (9 po × 5 po)	-	Plat à cuisson en verre ou en silicone allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Réfrigéré	<p>Ingrédients</p> <table border="1"> <tr> <td>Viande hachée</td> <td>800 g</td> </tr> <tr> <td>Œuf (réfrigéré)</td> <td>115 g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>2 g</td> </tr> </table> <p>Cuisson Placez le mélange de viande dans un plat à cuisson de 9 po × 5 po en verre ou en silicone allant au four à micro-ondes.</p>	Viande hachée	800 g	Œuf (réfrigéré)	115 g	Sel	2 g						
Viande hachée	800 g															
Œuf (réfrigéré)	115 g															
Sel	2 g															
18. Nachos	1 à 3, 4 à 6 portions (huit nachos par portion)	Plateau en métal	Température ambiante	Appuyez sur « 1 » pour une à trois portions. Appuyez sur « 2 » pour quatre à six portions.												
19. Gruau	1 ou 2 portions	Grand bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Température ambiante	<p>Ingrédients</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>1 portion</th> <th>2 portions</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gruau</td> <td>40 g (½ tasse)</td> <td>80 g (1 tasse)</td> </tr> <tr> <td>Eau ou lait</td> <td>230 g (1 tasse)</td> <td>345 g (1 ½ tasse)</td> </tr> <tr> <td>Sel (facultatif)</td> <td>Une pincée</td> <td>1/8 c. à thé</td> </tr> </tbody> </table> <p>Cuisson Mélangez l'eau ou le lait, le sel et l'avoine dans un grand bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez d'une pellicule de plastique perforée. Appuyez sur « 1 » pour une portion. Appuyez sur « 2 » pour deux portions. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.</p>		1 portion	2 portions	Gruau	40 g (½ tasse)	80 g (1 tasse)	Eau ou lait	230 g (1 tasse)	345 g (1 ½ tasse)	Sel (facultatif)	Une pincée	1/8 c. à thé
	1 portion	2 portions														
Gruau	40 g (½ tasse)	80 g (1 tasse)														
Eau ou lait	230 g (1 tasse)	345 g (1 ½ tasse)														
Sel (facultatif)	Une pincée	1/8 c. à thé														
20. Côtelettes de porc (1/2 po d'épaisseur, 6 à 7 oz)	1, 2, 3 à 4 côtelettes	Plateau en métal	Réfrigéré	Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Appuyez sur « 1 » pour une côtelette, « 2 » pour deux côtelettes ou « 3 » pour trois ou quatre côtelettes. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.												
21. Quinoa	1 ou 2 portions	Grand bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Température ambiante	<p>Ingrédients</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>1 portion</th> <th>2 portions</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Quinoa</td> <td>40 g (½ tasse)</td> <td>80 g (1 tasse)</td> </tr> <tr> <td>Eau ou lait</td> <td>230 g (1 tasse)</td> <td>345 g (1 ½ tasse)</td> </tr> <tr> <td>Sel (facultatif)</td> <td>Une pincée</td> <td>1/8 c. à thé</td> </tr> </tbody> </table> <p>Cuisson Mélangez l'eau ou le lait, le sel et le quinoa dans un grand bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez d'une pellicule de plastique perforée. Appuyez sur « 1 » pour une portion. Appuyez sur « 2 » pour deux portions. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.</p>		1 portion	2 portions	Quinoa	40 g (½ tasse)	80 g (1 tasse)	Eau ou lait	230 g (1 tasse)	345 g (1 ½ tasse)	Sel (facultatif)	Une pincée	1/8 c. à thé
	1 portion	2 portions														
Quinoa	40 g (½ tasse)	80 g (1 tasse)														
Eau ou lait	230 g (1 tasse)	345 g (1 ½ tasse)														
Sel (facultatif)	Une pincée	1/8 c. à thé														

Catégorie	Poids	Accessoire de cuisson	Température de l'aliment	Directives												
22. Bifteck de faux-filet (1 po d'épaisseur, 14 à 15 oz)	1, 2 steaks	Plateau en métal	Réfrigéré	Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Appuyez sur « 1 » pour un steak ou « 2 » pour deux steaks. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.												
23. Riz	½, 1 tasse	Bol profond allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Température ambiante	<p>Ingrédients</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>½ tasse</th> <th>1 tasse</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Riz</td> <td>96 g (½ tasse)</td> <td>192 g (1 tasse)</td> </tr> <tr> <td>Eau</td> <td>230 g (1 tasse)</td> <td>460 g (2 tasses)</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td colspan="2">Facultatif</td> </tr> </tbody> </table> <p>Cuisson Recouvrez d'une pellicule de plastique perforée. Appuyez sur « 1 » pour une demi-tasse de riz sec ou « 2 » pour une tasse de riz sec. Après la cuisson, laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.</p>		½ tasse	1 tasse	Riz	96 g (½ tasse)	192 g (1 tasse)	Eau	230 g (1 tasse)	460 g (2 tasses)	Sel	Facultatif	
	½ tasse	1 tasse														
Riz	96 g (½ tasse)	192 g (1 tasse)														
Eau	230 g (1 tasse)	460 g (2 tasses)														
Sel	Facultatif															
24. Darne de saumon (1 po d'épaisseur)	1, 2, 3 ou 4 darnes	Plateau en métal	Réfrigéré	Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Appuyez sur « 1 » pour une darne, « 2 » pour deux darnes ou « 3 » pour trois ou quatre darnes. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.												
25. Saucisse	1 à 6, 7 à 14 saucisses	Plateau en métal	Réfrigéré	Appuyez sur « 1 » pour une à six saucisses. Appuyez sur « 1 » pour sept à quatorze saucisses. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.												
26. Bifteck de surlonge (1 po d'épaisseur, 18 à 21 oz)	1, 2 steaks	Plateau en métal	Réfrigéré	Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Appuyez sur « 1 » pour un steak ou « 2 » pour deux steaks. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.												
27. Filet	¾, 1 ½ lb	Plateau en métal	Réfrigéré	Badigeonnez d'huile, puis salez et poivrez. Appuyez sur « 1 » pour ¾ lb ou « 2 » pour 1 ½ lb. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre.												
28. Légumes en conserve	4 à 6, 7 à 9, 10 à 12, 13 à 15, 16 à 20 oz	Bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre	Température ambiante	Transvasez les légumes en conserve dans un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez d'une pellicule de plastique perforée. Appuyez sur « 1 » pour 4 à 6 oz, « 2 » pour 7 à 9 oz, « 3 » pour 10 à 12 oz, « 4 » pour 13 à 15 oz ou « 5 » pour 16 à 20 oz. Après la cuisson, remuez, puis laissez reposer pendant 3 minutes.												

REMARQUE

- N'utilisez pas de papier recyclé dans le four supérieur. Il contient parfois des impuretés pouvant produire des arcs électriques et des étincelles.
- N'utilisez **JAMAIS** de produits de papier dans le four à convection.

Ramollissement

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

Consultez le tableau suivant.

Réglage de la fonction de ramollissement

Exemple : 1 pinte de crème glacée

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

Tableau d'utilisation de la fonctionnalité de ramollissement

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

Fondu

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

Consultez le tableau suivant.

Réglage de la fonction de fondu

Exemple : 8 oz de chocolat

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

Tableau d'utilisation de la fonctionnalité de fondu

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

Réchaud

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

Réglage de la fonction de réchaud

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

REMARQUE

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

Levage du pain

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

Réglage de la fonction de levage du pain

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

REMARQUE

- Pour éviter de réduire la température du four et de prolonger la durée de fermentation, n'ouvrez pas la porte du four sans raison.
- Ne tardez pas à vérifier les produits panifiés pour éviter qu'ils ne gonflent excessivement.
- N'utilisez pas le mode de levage du pain pour réchauffer de la nourriture ou la garder chaude. La température de levage du pain du four n'est pas suffisamment chaude pour garder les aliments à des températures sécuritaires. Utilisez la fonction de réchaud pour garder les aliments chauds.
- Le levage du pain ne fonctionnera pas si la température du four est trop élevée. Laissez le four refroidir avant de commencer le levage du pain.

Maïs soufflé

Réglage de la fonction de maïs soufflé

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

REMARQUE

- N'utilisez que des contenants allant au four à micro-ondes ou des sachets commerciaux conçus pour une utilisation dans les fours à micro-ondes.
- N'essayez jamais de préparer du maïs soufflé dans un sac de papier qui n'est pas fait pour aller au four à micro-ondes.
- Si la taille du sac de maïs n'est pas indiquée, suivez les instructions du fabricant et n'utilisez pas cette fonction.
- Préparez un seul sac de maïs soufflé à la fois.
- Lorsque vous utilisez cette fonctionnalité, n'utilisez pas d'appareil de préparation du maïs soufflé dans le four supérieur.
- Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous préparez votre maïs soufflé.
- N'utilisez pas la touche POPCORN (maïs soufflé) en combinaison avec d'autres fonctions.
- N'essayez pas de réchauffer ou de faire cuire des grains non éclatés.
- Ne réutilisez pas le sac. La cuisson excessive peut provoquer un incendie dans le four.



MISE EN GARDE

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



Lorsque vous préparez du maïs soufflé préemballé, placez le sac sur le plateau de façon à ce qu'il ne touche pas les parois du four pendant qu'il tourne. Repliez les extrémités du sac vers le haut et vers le centre du sac comme indiqué.

Utilisation du four inférieur

Avant d'utiliser le four inférieur

REMARQUE

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

Lampe du four inférieure

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

REMARQUE

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

Réglages minimum et maximum Réglages

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

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

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

* Utilisation de la conversion automatique

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

Utilisation des grilles du four

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

Retrait des grilles

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

Remise en place des grilles du four

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



MISE EN GARDE

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

Cuisson

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

Réglage de la fonction de cuisson

Exemple : Pour cuire des aliments à 375 °F

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

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

PRÉCHAUFFAGE

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

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

Modification de la température pendant la cuisson

Exemple : Passer de 375 °F à 425 °F

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

REMARQUE

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

Conseils en matière de cuisson

- Le temps et la température de cuisson varieront selon les caractéristiques, la grandeur et la forme du plat de cuisson utilisé.
- Vérifiez la cuisson de la nourriture dès que le temps minimum de la recette s'écoule.
- Utilisez un plat à cuisson en métal (avec ou sans fini antiadhésif), en vitrocéramique à l'épreuve de la chaleur, en céramique ou tout autre plat à cuisson recommandé pour utilisation au four.
- Les casseroles métalliques foncées ou les revêtements antiadhésifs feront cuire les aliments plus rapidement et les feront brunir davantage. Un plat à cuisson isolé prolongera légèrement le temps de cuisson pour la plupart des aliments.

REMARQUE

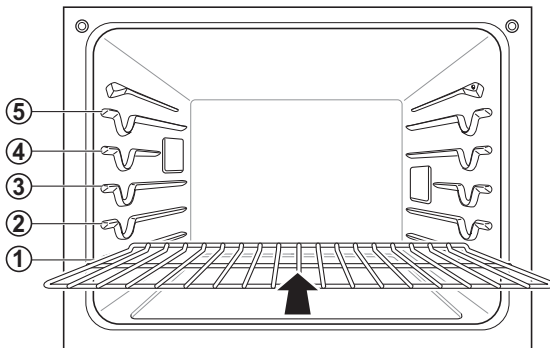
Le fond du four possède un revêtement de porcelaine émaillée. Pour rendre la tâche de nettoyage plus facile, protégez le fond du four contre les déversements importants en plaçant une plaque à biscuits sur la grille se trouvant sous celle utilisée pour la cuisson. Cette précaution est particulièrement importante lorsque vous faites cuire une tarte aux fruits ou d'autres aliments à forte teneur en acide. Les garnitures de fruits et autres aliments acides chauds peuvent causer de l'érosion et des dommages à la surface de porcelaine et doivent être essuyés immédiatement.

Cuisson à plusieurs grilles

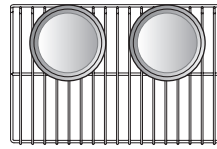
- Le four comporte cinq positions de grille.

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

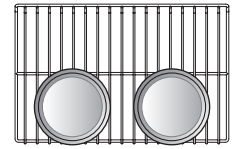
Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placer les grilles du four aux positions 2 et 4 (pour deux grilles). Placer les accessoires de cuisson comme indiqué.



Plusieurs grilles

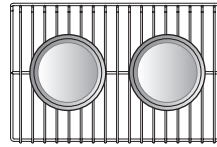


(Position 4)



(Position 2)

Une grille



(Position 3)

REMARQUE

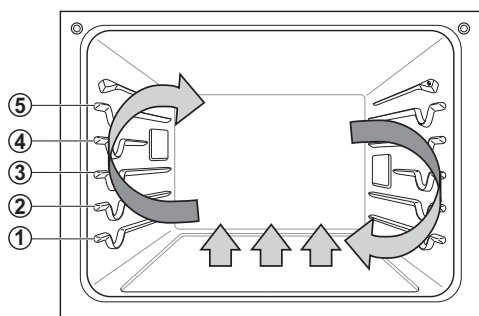
- Le préchauffage du four est nécessaire pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, de biscuits, de pâtisseries ou de pain. Une fois que le four atteint la température désirée, le signal sonore de préchauffage se fait entendre.
- Les éléments chauffants s'éteignent lorsque la porte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

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

Évent du four

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

Mode Convection



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

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

Réglage de la fonction de convection

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

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

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

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

REMARQUE

Le ventilateur du four fonctionne pendant la cuisson par convection.

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

Conseils relatifs à la cuisson par convection

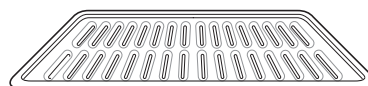
- Utilisez la cuisson par convection pour cuire plus rapidement et plus uniformément les aliments disposés sur plusieurs grilles, comme les pâtisseries, les petits gâteaux, les muffins, les biscuits et tous les types de pains.
- Les petits gâteaux et les biscuits doivent être cuits sur des plaques sans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

La fonction de rôtissage par convection est conçue pour fournir une performance de rôtissage optimale. Le rôtissage par convection combine la cuisson avec le ventilateur de convection pour rôtir les viandes et la volaille. L'air réchauffé circule tout autour des aliments, emprisonnant les jus et les saveurs. Les aliments sont brunis et croustillants à l'extérieur tout en restant juteux à l'intérieur. Le rôtissage par convection est particulièrement bien adapté pour les coupes de viande tendre non couvertes.

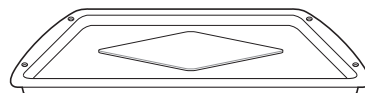
Conseils relatifs au rôtissage par convection

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

- 1 Placez la grille du four à la position 1.
- 2 Placez le gril dans la lèchefrite.
- 3 Placez la lèchefrite sur la grille du four.



Gril



Lèchefrite



MISE EN GARDE

- N'utilisez pas une lèchefrite sans son gril.
- Ne couvrez pas le gril de papier d'aluminium.
- Placez les aliments (le gras vers le haut) sur le gril.

Grillage

Le grillage utilise une chaleur intense et rayonnante pour faire cuire les aliments. Les éléments de grillage intérieur et extérieur chauffent pendant le grillage complet. Seul l'élément de grillage intérieur chauffe pendant le grillage au centre. Le ou les éléments fonctionnent par intermittence pour maintenir la chaleur choisie. La sonde thermique ne peut être utilisée avec ce mode.



MISE EN GARDE

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

REMARQUE

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

Réglage du four pour le grillage

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

REMARQUE

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

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

Fumée

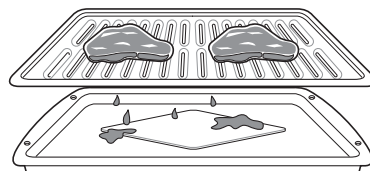
En raison de la chaleur intense associée au grillage, il est normal de voir de la fumée durant le processus de cuisson. Cette fumée est un sous-produit naturel du grillage et ne devrait pas vous inquiéter. Si vous n'arrivez pas à tolérer la quantité de fumée qui se dégage, utilisez les conseils suivants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

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

Guide de grillage recommandé

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

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



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

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

REMARQUE

Le département de l'Agriculture des États-Unis indique que la consommation de poisson, de viande ou de volaille crus ou insuffisamment cuits peut accroître les risques de maladie d'origine alimentaire.

L'USDA a établi l'utilisation des températures internes minimales sécuritaires suivantes pour la consommation :

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

Conseils relatifs au grillage

Bœuf

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

Fruits de mer

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

Légumes

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

Fonction de génération de vapeur

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

Il s'agit d'une méthode de cuisson idéale pour les aliments délicats comme les fruits de mer, qui peuvent perdre des nutriments lorsqu'ils sont bouillis.

Le four offre deux méthodes de cuisson à la vapeur : cuisson à la vapeur et grillage à la vapeur.



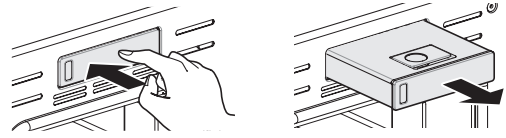
MISE EN GARDE

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

Utilisation du réservoir d'eau

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

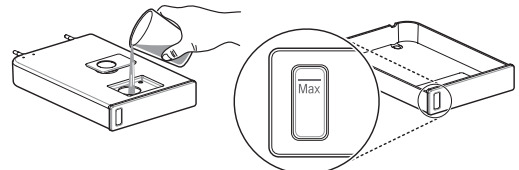
- 1 Poussez doucement l'avant du réservoir d'eau pour le faire glisser vers l'extérieur.



MISE EN GARDE

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

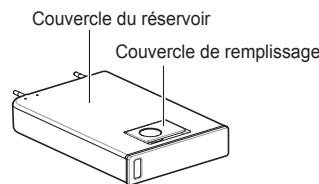
- 2 Enlevez le réservoir et placez-le sur une surface plane.
- 3 Enlevez le couvercle du réservoir ou ouvrez le couvercle de remplissage situé à l'avant du couvercle du réservoir.
- 4 Remplissez le réservoir jusqu'à la ligne de remplissage maximal qui se trouve à l'avant du réservoir. Si possible, utilisez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



LIGNE DE REMPLISSAGE MAXIMAL

Ne dépassez pas la ligne de remplissage maximal.

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



MISE EN GARDE

- Vérifiez que le couvercle du réservoir et le couvercle de remplissage sont fermés avant de le mettre au four.

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

Réglage de la fonction de génération de vapeur

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

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

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

REMARQUE

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

Réchaud

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

Après trois heures, la fonction de RÉCHAUD ÉTEINT automatiquement le four.

Réglage de la fonction de réchaud

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

REMARQUE

- La fonction de réchaud est conçue pour maintenir la chaleur des aliments cuits. Ne l'utilisez pas pour refroidir les aliments.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne lorsque la fonction de réchaud est activée.

Levage du pain

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

Réglage de la fonction de levage du pain

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

REMARQUE

- Pour éviter de réduire la température du four et de prolonger la durée de fermentation, n'ouvrez pas la porte du four sans raison. Ne tardez pas à vérifier les produits panifiés pour éviter qu'ils ne gonflent excessivement.
- N'utilisez pas le mode de levage du pain pour réchauffer de la nourriture ou la garder chaude. La température de levage du four n'est pas suffisamment chaude pour garder les aliments à des températures sécuritaires. Utilisez la fonction de réchaud pour garder les aliments chauds. Le levage du pain ne fonctionne pas quand la température du four dépasse les 125 °F. L'indication **OVEN IS HOT** (le four est chaud) s'affichera à l'écran.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne lorsque la fonction de levage du pain est activée.

Sonde

La sonde thermique mesure avec précision la température interne de la viande, de la volaille et des plats mijotés. Elle ne doit pas être utilisée pendant le grillage, l'autonettoyage, le réchaud ou le levage du pain. Débranchez et retirez toujours la sonde thermique du four lors du retrait des aliments. Avant d'utiliser la sonde thermique, insérez-la dans le centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille, sans toucher le gras ou les os. Placez les aliments dans le four et branchez la sonde thermique dans la prise. Gardez la sonde aussi loin que possible des sources de chaleur.

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

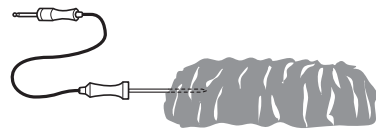


Tableau de positionnement recommandé de la sonde

Catégorie	Exemples Aliment	Positionnement de la sonde
Viande hachée et mélange de viandes	Pain de viande	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse.
	Boulettes de viande	
Bœuf frais, veau, agneau	Steaks, rôtis, côtelettes	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse, loin des os, de la graisse et du cartilage.
Volaille	Poulet entier ou dinde	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la cuisse en évitant les os.
	Poitrines de volaille ou rôtis	
	Canard, oie, faisán	
	Farce (seul ou dans l'oiseau)	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse du plat.
Porc et jambon	Porc frais	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse, loin des os, de la graisse et du cartilage.
	Jambon frais (cru)	
	Jambon précuit (réchauffer et servir)	
Restes et plats mijotés	Restes	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse du plat.
	Plats mijotés	
Fruits de mer	Poisson entier	Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse du poisson.
	Filet de poisson (flanc du poisson)	
	Darnes ou portions de poisson	

Utilisation de la sonde

- 1 Insérez la sonde dans l'aliment.
- 2 Connectez la sonde à la prise du four.
- 3 Appuyez sur un mode de cuisson approprié.
- 4 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four.
- 5 Appuyez sur **Start** (démarrer) ou **Probe** (sonde).
L'indication « PRESS START OR ENTER PROBE TEMP / 80F – 210F » (appuyez sur démarrer ou entrez la température de la sonde) à l'écran.
- 6 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température de la sonde.
La température par défaut de la sonde est de 150 °F (65 °C), mais elle peut être réglée à une température située entre 80 °F (27 °C) et 210 °F (100 °C).
- 7 Appuyez sur **Start** (démarrer). L'affichage indique le changement de température de la sonde.
- 8 Lorsque la température réglée pour la sonde est atteinte, le four s'éteint automatiquement.
- 9 Appuyez sur **Clear/Off** (effacer/éteindre) en tout temps pour arrêter la cuisson.

Modification de la température de la sonde pendant la cuisson

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

**MISE EN GARDE**

- Veuillez toujours utiliser un gant de cuisine pour retirer la sonde thermique. Ne touchez pas à l'élément de grillage. Le non-respect de cette mise en garde peut entraîner des blessures graves.
- Afin d'éviter d'endommager la sonde thermique, n'utilisez pas de pinces pour la retirer des aliments.
- Ne rangez pas la sonde thermique dans le four.
- Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que les aliments sont entièrement décongelés avant de l'insérer.

Tableau des températures recommandées pour la sonde

Catégorie	Exemples d'aliments	Temp. interne cible	Cuisson désirée
Viande hachée et mélange de viandes	Pain de viande	160 °F (71 °C)	
	Boulettes de viande	165 °F (74 °C)	
Bœuf frais, veau, agneau	Steaks, rôtis, côtelettes	145 °F (63 °C)	Saignant : 130 °F (54 °C) Mi-saignant : 140 °F (60 °C) À point : 150 °F (66 °C) Bien cuit : 160 °F (71 °C)
Volaille	Poulet entier ou dinde	165 °F (74 °C)	
	Poitrines de volaille ou rôtis		
	Canard, oie, faisan		
	Farce (seul ou dans l'oiseau)		
Porc et jambon	Porc frais	145 °F (63 °C)	Bien cuit : 170 °F (77 °C)
	Jambon frais (cru)		Bien cuit : 160 °F (71 °C)
	Jambon précuit (réchauffer et servir)	140 °F (60 °C)	
Restes et plats mijotés	Restes	165 °F (74 °C)	
	Plats mijotés		
Fruits de mer	Poisson entier	145 °F (63 °C)	
	Filet de poisson (flanc du poisson)		
	Steaks ou portions de poisson		Bien cuit : 160 °F (71 °C)

Favoris

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

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

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

REMARQUE

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


Mode Sabbat

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

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

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

Réglage du mode Sabbat

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

REMARQUE

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

Changement de la température en mode SABBAT

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


REMARQUE

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

Wi-Fi

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


Configuration du Wi-Fi

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

Démarrage à distance

Si l'appareil est connecté à un réseau Wi-Fi domestique, le préchauffage du four peut être démarré ou arrêté à distance à l'aide de l'application ThinQ de LG.

Préparation du four pour un démarrage à distance



- 1 Appuyez sur **Remote Start** (démarrage à distance).
L'indication **REMOTE READY** (démarrage à distance prêt) et l'icône Wi-Fi  s'affichent. Dans ce mode, les commandes des deux fours sont verrouillées.
- 2 Suivez les directives de l'application ThinQ de LG pour utiliser la fonction de démarrage à distance.

REMARQUE

- Le démarrage à distance sera désactivé dans les conditions suivantes :
 - Lorsque le démarrage à distance n'a jamais été configuré sur l'application du téléphone intelligent.
 - Lorsque l'état du démarrage à distance est « ready » (prêt).
 - En cas de problème durant le fonctionnement du démarrage à distance.
- L'icône Wi-Fi apparaissant à l'écran vous permet de vérifier l'état de connexion de l'appareil au réseau. Si l'icône Wi-Fi n'est pas allumée, utilisez l'application pour téléphone intelligent pour sélectionner le réseau Wi-Fi ou pour enregistrer à nouveau le produit.
- Une mauvaise connexion Wi-Fi peut retarder le démarrage à distance.
- Déconnectez la sonde si elle est fixée.



FONCTIONS INTELLIGENTES

Application LG ThinQ

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

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

Caractéristiques de l'application LG ThinQ

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

EasyClean^{MD}

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

Smart Diagnosis^{MC}

Cette fonction offre des renseignements utiles pour le diagnostic et la résolution de problèmes associés à l'appareil, le tout fondé sur l'utilisation habituelle.

Réglages

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

Contrôle

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

Alertes automatisées

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

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

Minuterie

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

Mise à jour du micrologiciel

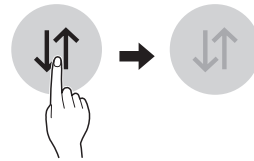
Maintient à jour la performance de l'appareil.

REMARQUE

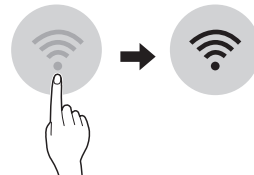
- Si vous changez de routeur sans fil, de fournisseur de services Internet ou de mot de passe, supprimez l'appareil enregistré de l'application **LG ThinQ**, puis enregistrez-le de nouveau.
- Cette information est à jour au moment de la publication. L'application est sujette à des modifications à des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

Avant d'utiliser l'application LG ThinQ


- 1 Utilisez un téléphone intelligent pour vérifier la force du signal du routeur sans fil (réseau Wi-Fi) à proximité de l'appareil.
 - S'il y a une trop grande distance entre l'appareil et le routeur sans fil, l'intensité du signal s'affaiblit. L'enregistrement peut prendre du temps ou l'installation peut échouer.
- 2 Désactivez les **Données mobiles** ou les **Données cellulaires** sur votre téléphone intelligent.



- 3 Connectez votre téléphone intelligent au routeur sans fil.



REMARQUE

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

REMARQUE

- Si l'appareil a des difficultés à se connecter au réseau Wi-Fi, il est peut-être trop loin du routeur. Procurez-vous un répéteur Wi-Fi (rallonge de portée) pour améliorer la force du signal Wi-Fi.
- La connexion réseau peut ne pas fonctionner correctement selon le fournisseur de services Internet.
- La connexion Wi-Fi peut ne pas se faire ou être interrompue à cause de l'environnement du réseau domestique.
- Si l'appareil ne peut pas être enregistré en raison de problèmes avec la transmission du signal sans fil, débranchez l'appareil et attendez environ une minute avant de réessayer.
- Si le pare-feu de votre routeur sans fil est activé, désactivez-le ou ajoutez-y une exception.
- Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)
- L'interface utilisateur (IU) du téléphone intelligent peut varier en fonction du système d'exploitation (SE) mobile et du fabricant.
- Si le protocole de sécurité du routeur est configuré sur **WEP**, la configuration du réseau peut échouer. Veuillez changer le protocole de sécurité (nous recommandons **WPA2**) et enregistrez le produit à nouveau.

Installation de l'application LG ThinQ

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

Caractéristiques du module LAN sans fil

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

Avis d'Industrie Canada

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

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

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

Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

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

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

REMARQUE



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

Renseignements sur l'avis de logiciel ouvert

Pour obtenir le code source conformément aux dispositions de la licence publique générale, de la licence publique générale limitée, de la licence publique Mozilla et de toute autre licence régissant les logiciels à code source libre contenus dans cet appareil, visitez le site <http://opensource.lge.com>. En plus du code source, toutes les dispositions de licence, les exonérations de garantie et les avis de droits d'auteurs peuvent aussi être téléchargés.

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

Fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}

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

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

REMARQUE

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

Utilisation de l'application LG ThinQ pour diagnostiquer les problèmes

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

- Lancez l'application **LG ThinQ** et sélectionnez la fonctionnalité **Smart Diagnosis** qui se trouve dans le menu. Suivez les directives indiquées dans l'application **LG ThinQ**.

Utilisation de la fonctionnalité de diagnostic sonore pour diagnostiquer les problèmes

Suivez les instructions ci-dessous pour utiliser la fonctionnalité de diagnostic sonore.

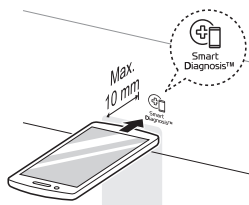
- Lancez l'application **LG ThinQ** et sélectionnez la fonctionnalité **Smart Diagnosis** qui se trouve dans le menu. Suivez les instructions relatives au diagnostic sonore indiquées dans l'application **LG ThinQ**.

- 1 Ouvrez l'application **LG ThinQ** sur votre téléphone intelligent.
- 2 Dans l'application, sélectionnez l'appareil dans votre liste d'appareils connectés, puis touchez les points dans le coin supérieur droit de l'écran.
- 3 Sélectionnez **Smart Diagnosis** (diagnostic intelligent), puis appuyez sur le bouton **Start Smart Diagnosis** (démarrer le diagnostic intelligent).

REMARQUE

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

- 4 Sélectionnez **Audible Diagnosis** (diagnostic sonore).
- 5 Suivez les directives sur le téléphone intelligent.
- 6 Tenez le téléphone en place jusqu'à ce que la transmission sonore s'arrête. Consultez le diagnostic sur le téléphone.



REMARQUE

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

ENTRETIEN

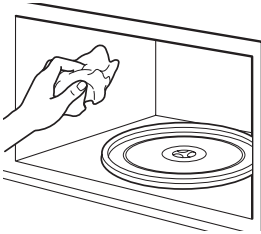
Entretien du four supérieur

Entretenez le four à micro-ondes correctement afin qu'il conserve une belle apparence et fonctionne bien pendant longtemps. Pour un soin approprié, suivez attentivement les instructions suivantes.

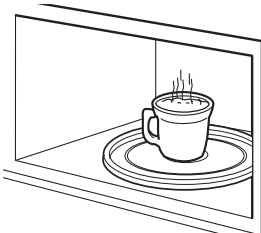
Nettoyage de l'intérieur

Lavez souvent l'intérieur du four à l'eau chaude et savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Utilisez uniquement un savon ou un détergent doux et non abrasif. **Gardez propres les endroits où la porte et le cadre du four se touchent lorsque la porte est fermée.**

Essuyez bien l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon propre. Au fil du temps, des taches peuvent apparaître sur les surfaces suite aux éclaboussures de particules d'aliments pendant la cuisson. Ceci est normal.



Pour aider à nettoyer les saletés tenaces, faites bouillir une tasse d'eau au four pendant 2 à 3 minutes. La vapeur ramollira ces saletés. Pour éliminer les odeurs à l'intérieur du four, faites bouillir une tasse d'eau avec un peu de jus de citron ou de vinaigre.



Nettoyage de l'extérieur

Utilisez un chiffon doux vaporisé de produit de nettoyage pour vitre.

Appliquez le produit de nettoyage pour vitre sur le chiffon doux; ne le vaporisez pas directement sur le four.

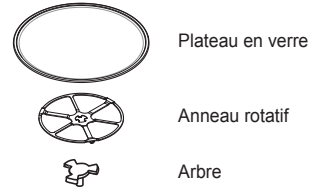
REMARQUE

Les nettoyants abrasifs, les tampons en laine d'acier, les chiffons rugueux, les essuie-tout, etc., peuvent endommager le panneau de commande ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four.

Pour nettoyer le plateau en verre et l'anneau rotatif, utilisez une eau légèrement savonneuse.

Pour les zones très sales, utilisez un nettoyant doux et une éponge à récurer.

Le plateau en verre et l'anneau rotatif sont lavables au lave-vaisselle.



Entretien du four inférieur

EasyClean^{MD}

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

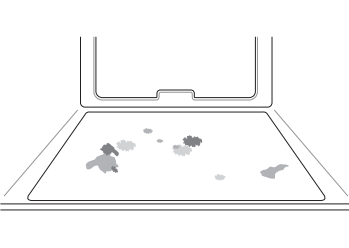
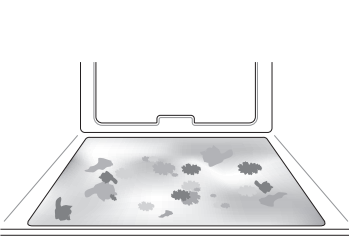
La fonction EasyClean^{MD} est rapide et efficace pour les saletés petites et LÉGÈRES, tandis que la fonction d'autonettoyage permet d'enlever les GROSSES saletés incrustées. L'intensité et la chaleur élevées du cycle d'autonettoyage peuvent provoquer de la fumée nécessitant l'ouverture de fenêtres pour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

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

Avantages de la fonction EasyClean^{MD}

- EasyClean^{MD} permet de détacher la saleté légère avant le nettoyage à la main.
- EasyClean^{MD} n'utilise que de l'eau et ne nécessite aucun produit chimique.
- EasyClean^{MD} rend l'autonettoyage plus facile :
 - en retardant la nécessité du cycle d'autonettoyage;
 - en minimisant la fumée et les odeurs;
 - en permettant des temps d'autonettoyage plus courts.

Quand utiliser la fonction EasyClean^{MD}

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

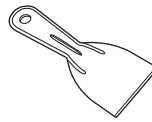
* Le cycle d'autonettoyage peut être utilisé pour la saleté qui s'accumule au fil du temps.

Conseils pour le nettoyage

- Laissez le four refroidir à la température ambiante avant d'utiliser le cycle EasyClean^{MD}. Le message OVEN IS HOT (le four est chaud) s'affiche, et le cycle EasyClean^{MD} ne démarre pas tant que la cavité du four est plus chaude que 150 °F (65 °C).
- Une spatule de plastique peut être utilisée comme grattoir afin de déloger les morceaux ou les débris avant ou pendant le nettoyage du four.
- L'utilisation du côté rugueux d'un tampon à récurer antirayures peut aider à mieux enlever les taches incrustées qu'avec une éponge ou une serviette.
- Certaines éponges à récurer antirayures, comme celles fabriquées en mousse de mélamine, en vente à votre supermarché local, peuvent également améliorer le nettoyage.
- Le four doit être de niveau pour assurer que le fond du four est entièrement recouvert d'eau au début du cycle EasyClean^{MD}.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'eau distillée ou filtrée. L'eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux sur la paroi inférieure du four.
- La saleté recuite pendant plusieurs cycles de cuisson sera plus difficile à enlever au moyen du cycle EasyClean^{MD}.
- N'ouvrez pas la porte pendant le cycle EasyClean^{MD}. L'eau ne deviendra pas assez chaude si la porte s'ouvre durant le cycle.
- Pour les endroits difficiles à atteindre, comme l'arrière de la surface du four, il est conseillé d'utiliser le cycle d'autonettoyage.

Guide d'instructions EasyClean^{MD}

- 1 Retirez les grilles et les accessoires du four.
- 2 Grattez et retirez tout débris incrusté avec un grattoir de plastique.



Grattoirs de plastique suggérés :

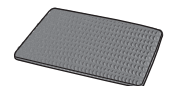
- Une spatule de plastique rigide
- Un racloir à poêle en plastique
- Un grattoir à peinture en plastique
- Une vieille carte de crédit

- 3 Remplissez d'eau le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage maximal (34 oz/1 000 cc).
- 4 Fermez la porte du four. Appuyez sur **EasyClean^{MD}**. Appuyez sur **Start** (démarrer).

⚠ MISE EN GARDE

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

- 5 Une tonalité se fera entendre à la fin du cycle de 10 minutes. Appuyez sur la touche **Clear/Off** (effacer/éteindre) pour effacer l'affichage et arrêter la tonalité.
- 6 À la fin du cycle de nettoyage et durant le nettoyage à la main, il devrait rester assez d'eau dans la partie inférieure du four pour submerger complètement toutes les saletés. Ajoutez de l'eau au besoin. Placez une serviette sur le plancher devant le four pour recueillir l'eau qui pourrait s'écouler pendant le nettoyage à la main.
- 7 EasyClean^{MD}, nettoyez la cavité du four avec une éponge ou un tampon à récurer antirayures mouillé. (Le côté récurant ne causera pas de rayures sur le fini.) De l'eau peut s'écouler dans les événements inférieurs pendant le nettoyage, mais sera recueillie dans un bac sous la cavité du four et n'endommagera pas l'élément de cuisson.



REMARQUE

N'utilisez pas de tampons à récurer en métal, de tampons ou de nettoyeurs abrasifs, car ces matériaux peuvent endommager de façon permanente la surface du four.

- 8** Une fois que la cavité du four est propre, essuyez tout excès d'eau avec une serviette sèche et propre. Remplacez les grilles et les autres accessoires.
- 9** S'il reste un peu de saletés, répétez les étapes ci-dessus, en vous assurant d'éponger entièrement les régions souillées.

S'il reste des saletés tenaces après plusieurs cycles EasyClean^{MD}, effectuez le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que la cavité du four ne contient pas les grilles et les autres accessoires de four et que la surface de la cavité du four est sèche avant de faire démarrer le cycle d'autonettoyage. Voir la section « Autonettoyage » du manuel d'utilisation pour plus de détails.

REMARQUE

- Le joint de la cavité du four peut être mouillé à la fin du cycle EasyClean^{MD}. Ceci est normal. Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité.
- Si des dépôts minéraux demeurent sur la paroi inférieure du four après le nettoyage, utilisez une éponge ou un linge imbibé de vinaigre afin de retirer les dépôts.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne lorsque le cycle EasyClean^{MD} est en marche.
- Pendant un cycle EasyClean^{MD}, il est normal d'entendre le bruit de l'eau qui bout dans le générateur de vapeur.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des nettoyants commerciaux pour le four ou de l'eau de Javel pour nettoyer le four.
Au lieu de cela, utilisez un nettoyant liquide doux avec une valeur de pH inférieure à 12,7 pour éviter de décolorer l'émail.

Réservoir d'eau

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

REMARQUE

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

Tartre d'eau dure

Si de l'eau dure est utilisée dans le réservoir d'eau, le générateur de vapeur risque de se boucher avec du tartre d'eau dure. Dans les endroits où l'eau est dure, faites fonctionner fréquemment la fonction de détartrage ou utilisez de l'eau adoucie.

Nettoyage du tartre dans le fond du four

Pour enlever les dépôts minéraux qui demeurent au fond du four après avoir utilisé la fonction de vapeur, utilisez une éponge ou un chiffon imbibé de vinaigre ou d'une solution contenant une petite quantité d'acide citrique. Pour un détartrage plus tenace ou plus important, utilisez la fonction de détartrage.

Détartrage

L'utilisation de cette fonction permet d'éliminer les dépôts blancs qui se forment après une longue période d'utilisation du générateur de vapeur.

La fonction de détartrage dure 1 h 43. Pendant son nettoyage, de l'eau sortira du générateur de vapeur. Pour savoir comment retirer et remplir le réservoir d'eau, consultez la section « Utilisation du réservoir d'eau ».

Utilisation du détartrage

- 1** Remplissez le réservoir d'eau d'un mélange 20:1 d'eau et d'acide citrique. Par exemple, versez 4 cuillères à thé d'acide citrique dans 4 1/4 tasses d'eau (20 g d'acide citrique dans 1 000 ml d'eau).
- 2** Insérez le réservoir d'eau dans la fente située au-dessus de la cavité du four, puis poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 3** Appuyez sur **More Mode** (modes supplémentaires).
- 4** Appuyez sur **4** pour sélectionner « DESCALING » (détartrage).
- 5** Après quelques minutes de détartrage, l'indication **POUR DEBUTER LE RINÇAGE, REMPLACER L'EAU DU RESERVOIR AVEC DE L'EAU FRAICHE ET APPUYEZ DEMARRAGE** s'affichera. En suivant les instructions, vidangez le réservoir et remplissez-le d'eau propre.
- 6** Insérez le réservoir et démarrez la fonction de rinçage.
- 7** Une fois le rinçage terminé, asséchez l'intérieur du four avec un chiffon doux.

REMARQUE

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

Séchage

La fonctionnalité de séchage enlève l'eau résiduelle à l'intérieur du générateur de vapeur. La fonction dure un peu plus d'une minute et s'exécute automatiquement après chaque cycle de cuisson à la vapeur. La fonction de séchage peut également être activée manuellement si nécessaire.

Utilisation du séchage

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

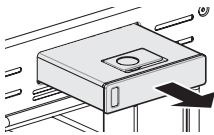
Autonettoyage

Le cycle d'autonettoyage utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle d'autonettoyage est en fonction, vous pourriez remarquer de la fumée ou une odeur. Ceci est normal, notamment si le four est très sale.

Durant le cycle d'autonettoyage, la cuisine doit donc être bien aérée.

Avant de démarrer le cycle d'autonettoyage

- Retirez du four le réservoir d'eau, les grilles du four, la lèche-frite, le gril, tous les accessoires de cuisson, le papier d'aluminium ou tout autre matériel. Autrement, cela pourrait causer des dommages permanents à l'intérieur du four.
- Si vous ne retirez pas du four le réservoir d'eau, un signal sonore se fait entendre, et le cycle d'autonettoyage ne démarre pas.



- La cuisine doit être bien ventilée pour minimiser les odeurs émanant de l'autonettoyage.
- Essayez tout déversement important se trouvant dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule électrique du four est en place et que la lampe du four est éteinte.
- La lampe du four ne doit pas être allumée pendant le cycle d'autonettoyage. La lampe du four ne doit pas être allumée tant que la température n'est pas inférieure à 500 °F (260 °C) après le cycle d'autonettoyage.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne laissez pas les jeunes enfants sans surveillance à proximité du four. Durant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud.
- Si vous avez des oiseaux de compagnie, déplacez-les dans une autre pièce bien aérée. La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées qui se dégagent durant le cycle d'autonettoyage de tout four.
- Ne recouvrez pas de papier d'aluminium ou de tout autre matériau les parois, les grilles et le fond du four, ni aucune autre partie du four. Ceci pourrait perturber la distribution de chaleur, produire de mauvais résultats de cuisson et causer des dommages permanents à l'intérieur du four (le papier d'aluminium fondra sur la surface intérieure du four).
- N'usez pas de force pour tenter d'ouvrir la porte. Ceci peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'autonettoyage. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper. Le four pourrait être encore TRÈS CHAUD.

REMARQUE

- Enlevez les grilles et les accessoires avant de démarrer le cycle d'autonettoyage.
- Si les grilles sont laissées dans la cavité du four durant le cycle d'autonettoyage, elles vont se décolorer et seront plus difficiles à enlever et à replacer.
- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau savonneuse. Rincez bien.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité. Le matériau de fibre de verre sur le joint d'étanchéité de la porte ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint d'étanchéité demeure intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou effiloché, remplacez-le.
- Essayez tout déversement important se trouvant dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule électrique du four est en place et que la lampe du four est éteinte.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne pendant le cycle d'autonettoyage.

Réglage de la fonction d'autonettoyage

La fonction d'autonettoyage offre des temps de cycle de 3, de 4 ou de 5 heures.

Réglage de la fonction d'autonettoyage selon le niveau de saleté

Degré de saleté	Réglage du cycle
Cavité du four légèrement sale	3 heures
Cavité du four moyennement sale	4 heures
Cavité du four très sale	5 heures

- 1 Enlevez toutes les grilles et les accessoires du four.
- 2 Appuyez sur **Self Clean** (autonettoyage). Le four est réglé par défaut au cycle d'autonettoyage de quatre heures, lequel est recommandé pour un four moyennement sale. Appuyez deux fois pour un cycle d'autonettoyage de cinq heures ou trois fois pour un cycle de trois heures.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 4 Une fois la fonction d'autonettoyage activée, la porte du four se verrouille automatiquement, et l'icône de verrouillage s'affiche. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloque automatiquement une fois le four refroidi.



MISE EN GARDE

N'usez pas de force pour tenter d'ouvrir la porte du four lorsque l'icône de cadenas est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait diminué. User de force pour ouvrir la porte pourrait l'endommager.


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

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

REMARQUE

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


Durant le cycle d'autonettoyage

- Le cycle d'autonettoyage utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle d'autonettoyage est en fonction, vous pourriez remarquer de la fumée ou une odeur. Ceci est normal, notamment si le four est très sale.
- Au fur et à mesure que le four chauffe, vous pourriez entendre des bruits de pièces métalliques qui s'étirent et se contractent. Ceci est normal et n'endommagera pas votre four.
- N'usez pas de force pour tenter d'ouvrir la porte lorsque l'icône  de cadenas est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait diminué. User de force pour ouvrir la porte pourrait l'endommager.

Après le cycle d'autonettoyage

- La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait diminué.
- Vous pourriez voir des cendres de couleur blanche dans le four. Essayez-les avec un chiffon humide ou un tampon imbibé de savon une fois que le four a refroidi. Si le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage, répétez le cycle.
- Si les grilles ont été laissées dans le four et ne glissent pas facilement après un cycle d'autonettoyage, enduisez le bord des grilles et leurs supports d'un mince film d'huile végétale.
- Des lignes fines pourraient apparaître dans la porcelaine, puisque celle-ci est passée par un cycle de chaleur et de refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance de votre four.

REMARQUE

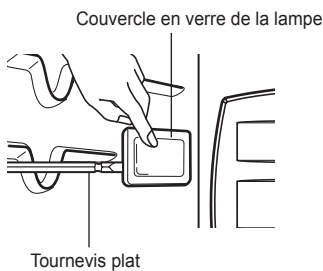
- Le cycle d'autonettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage est activée.
- Une fois la fonction d'autonettoyage activée, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloque automatiquement.
- Une fois la porte verrouillée, le témoin lumineux  du cadenas arrête de clignoter et reste allumé. Il faut attendre environ 15 secondes pour que le verrou de la porte du four s'enclenche.
- Si l'affichage de l'horloge est en mode 12 heures (réglage par défaut), l'autonettoyage différé ne peut pas être réglé pour démarrer plus de 12 heures en avance.
- Une fois le four éteint, le ventilateur de convection continue de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.

Remplacement de la lampe du four

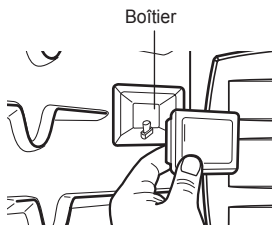
La lampe du four est une ampoule de 25 watts standard. Elle s'allume lorsqu'on ouvre la porte du four. Pour l'allumer ou l'éteindre lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur le bouton **Light** (lampe du four).

Remplacement de la lampe de la paroi latérale

- 1 Débranchez le four ou coupez l'alimentation.
- 2 Retirez les grilles du four.
- 3 Insérer un tournevis à lame plate entre le boîtier et le couvercle en verre de la lampe.
- 4 Tenez le couvercle en verre de la lampe à l'aide de deux doigts pour éviter qu'il ne tombe au fond du four.



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



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



AVERTISSEMENTS

- Assurez-vous que le four et l'ampoule ont refroidi.
- Coupez le courant électrique du four à partir du fusible principal ou du panneau des disjoncteurs. Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures corporelles graves, la mort ou une décharge électrique.
- Portez des gants lorsque vous changez la lampe du four. Les fragments de verre provenant d'ampoules brisées peuvent causer des blessures.

Nettoyage de l'extérieur

Surface peinte

Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau savonneuse chaude. Pour des saletés plus coriaces et une accumulation de graisse, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir le détergent pendant 30 à 60 minutes. Rincez les garnitures avec un chiffon humide et séchez-les. N'utilisez pas des produits à nettoyer abrasifs.

Surfaces en acier inoxydable

Pour éviter les égratignures, n'utilisez pas de tampons en laine d'acier.

- 1 Placez une petite quantité de détergent ou de produit à polir pour les appareils en acier inoxydable sur un chiffon humide ou un papier essuie-tout.
- 2 Nettoyez une petite surface, en frottant dans le sens des fibres de l'acier inoxydable, s'il y a lieu.
- 3 Séchez et polissez les surfaces en acier inoxydable avec un essuie-tout ou un chiffon doux propre et sec.
- 4 Répétez au besoin.

REMARQUE

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

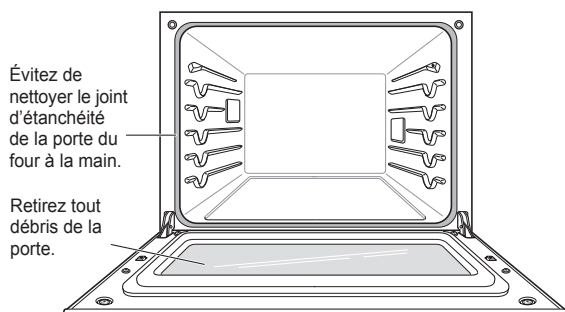
Porte du four

- Utilisez de l'eau savonneuse pour nettoyer la porte du four en profondeur. Rincez bien. N'immergez pas la porte dans l'eau.
- Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage pour vitre sur la vitre extérieure de la porte du four. Ne vaporisez pas d'eau ou un produit de nettoyage pour vitre sur les événements de la porte.
- N'utilisez pas des produits de nettoyage pour four, des poudres de nettoyage ou des matériaux de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte du four. Ce joint est fait d'un matériau tissé, lequel est essentiel pour un scellement adéquat. Veillez à ne pas froter, endommager ou enlever ce joint d'étanchéité.

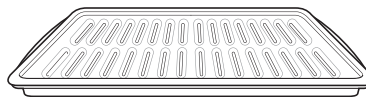


MISE EN GARDE

N'utilisez pas des produits de nettoyage agressifs ou des matériaux de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ceci pourrait causer des dommages.



Lèchefrite et gril



- Ne rangez pas une lèchefrite ou un gril sale dans le four.
- Ne nettoyez jamais la lèchefrite ou le gril en mode d'autonettoyage.
- Enlevez le gril de la lèchefrite. Débarrassez-vous soigneusement de la graisse qui se trouve dans la lèchefrite et versez-la dans un contenant approprié.
- Lavez et rincez la lèchefrite et le gril avec de l'eau chaude et un tampon savonneux ou en plastique.
- Si de la nourriture a brûlé sur le gril, vaporisez-la de produit de nettoyage pendant qu'elle est chaude et couvrez-la de papiers essuie-tout humides ou d'un torchon à vaisselle. Le fait de tremper le plateau enlèvera les aliments brûlés incrustés.

Grilles du four

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

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

REMARQUE

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

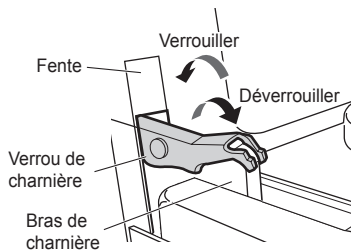
Retrait et remise en place des portes amovibles du four

⚠ MISE EN GARDE

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

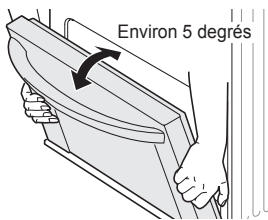
Retrait de la porte

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



Verrou de charnière ouvert

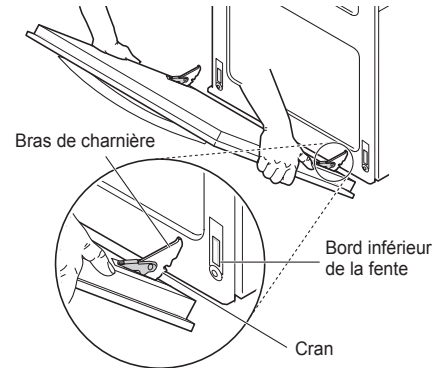
- 3 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 4 Placez la porte en position de retrait, soit à environ 5 degrés.



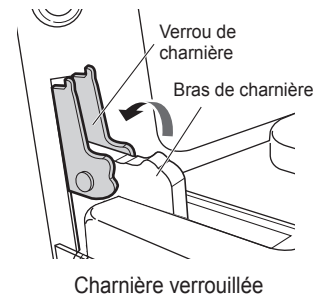
- 5 Soulevez la porte vers le haut et l'extérieur jusqu'à ce que les bras de charnière soient complètement sortis des fentes.

Remise en place de la porte

- 1 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 2 Lorsque la porte est au même angle que lorsque vous l'avez enlevée, placez le cran des bras de charnière sur le bord inférieur des fentes de charnière. Le cran des bras de charnière doit bien reposer au fond des fentes.



- 3 Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que le cran n'est pas bien placé sur le bord inférieur des fentes.
- 4 Poussez les verrous de charnière contre le cadre avant de la cavité du four en position verrouillée.



- 5 Fermez la porte du four.

Directives d'entretien de la porte

La plupart des portes de four contiennent du verre pouvant se briser.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles du four ne sont pas en place.
- Ne frappez pas le verre avec des poêles, des casseroles ou d'autres objets.
- Le fait d'érafler, de heurter, de secouer ou de comprimer le verre pourrait en affaiblir la structure et augmenter le risque de bris dans le futur.

DÉPANNAGE

FAQ

Puis-je utiliser une grille dans mon four supérieur pour réchauffer ou cuisiner des aliments sur deux niveaux en même temps ?

Utilisez seulement la grille fournie avec votre four supérieur. L'utilisation de toute autre grille peut nuire à la cuisson ou causer des arcs électriques et endommager votre four.

Le four supérieur sera-t-il endommagé s'il fonctionne alors qu'il est vide ?

Oui. Ne faites jamais fonctionner le four s'il est vide ou si le plateau en verre a été retiré.

Les micro-ondes traversent-elles la fenêtre de la porte du four ?

Non. La grille métallique réfléchit les micro-ondes vers l'intérieur du four. Les orifices ne laissent passer que la lumière. Ils ne laissent pas passer les micro-ondes.

Pourquoi peut-on voir une réflexion de lumière autour du châssis externe ?

Cette lumière provient de la lampe qui se trouve entre la cavité et la paroi extérieure du four supérieur.

Quels sont les différents sons que j'entends lorsque le four supérieur fonctionne ?

Les cliquetis proviennent du commutateur mécanique qui active et désactive le magnétron du four à micro-ondes. Le bourdonnement et les cliquetis sont produits lors de l'activation et de la désactivation du commutateur mécanique du magnétron au moment de changer la puissance. La variation de la vitesse du ventilateur est causée par des variations momentanées de la tension d'alimentation, au début et à la fin des périodes d'alimentation du magnétron.

Une cuisson de trop longue durée peut-elle endommager mon four supérieur ?

Comme avec tout autre appareil de cuisson, il est possible de trop cuire un aliment, jusqu'au point où il émet de la fumée et peut même s'enflammer, ce qui endommage l'intérieur du four. Il est toujours préférable de rester près du four pendant la cuisson.

Pourquoi recommande-t-on de laisser reposer les aliments après la cuisson au four à micro-ondes ?

Le temps de repos permet aux aliments de continuer à cuire uniformément pendant quelques minutes après le cycle de cuisson au four à micro-ondes. La durée de repos dépend de la densité des aliments.

Pourquoi faut-il plus de temps pour cuire des aliments conservés au réfrigérateur ?

Tout comme la cuisson classique, la cuisson au four à micro-ondes dépend de la température initiale des aliments puisqu'elle affecte la durée totale de cuisson. Vous avez besoin de plus de temps pour cuire les aliments qui sortent du réfrigérateur que pour cuire les aliments à température ambiante.

Puis-je utiliser des poêles en métal ou en aluminium dans mon four supérieur ?

Les types de métaux pouvant être utilisés comprennent du papier d'aluminium pour le blindage (utilisez de petits morceaux plats) et des plateaux en papier d'aluminium peu profond (si le plateau a une profondeur de $\frac{3}{4}$ po et est rempli de nourriture pour absorber l'énergie des micro-ondes). Ne laissez jamais le métal toucher aux parois ou aux portes.

La porte de mon four supérieur semble parfois ondulée. Est-ce normal ?

Cette apparence est normale et n'affectera pas le fonctionnement de votre four.

Le plateau en verre ne bouge pas.

Le plateau en verre n'est pas correctement en place. Il doit être du bon côté et déposé fermement sur le moyeu central. Le support ne fonctionne pas correctement. Retirez le plateau en verre et redémarrez le four. Cuisiner alors que le plateau en verre a été retiré peut donner de mauvais résultats.

Pourquoi le plat que j'utilise pour faire chauffer des aliments au four à micro-ondes devient-il chaud ? Je pensais que cela ne devait pas se produire.

Au fur et à mesure que les aliments deviennent chauds, ils transféreront cette chaleur vers le plat. Utilisez des gants de cuisine pour retirer les aliments après la cuisson.

Que signifie « temps de repos » ?

Le « temps de repos » est le temps supplémentaire pendant lequel les aliments doivent être recouverts après qu'ils aient été sortis du four. Cette façon de faire permet de compléter la cuisson, d'économiser de l'énergie et de libérer le four pour d'autres usages.

Puis-je préparer du maïs soufflé dans mon four supérieur? Comment puis-je obtenir les meilleurs résultats?

Oui. La touche Popcorn (maïs soufflé) vous permet de préparer des sacs de maïs soufflé en emballage commercial allant au four à micro-ondes. Veuillez suivre les directives du fabricant. N'utilisez pas de sacs ordinaires en papier. Arrêtez le four dès que les bruits d'éclatement ne retentissent qu'à toutes les unes ou deux secondes. Ne refaites pas cuire les grains de maïs qui n'ont pas éclaté. Vous pouvez également utiliser un éclateur de maïs soufflé pour four à micro-ondes. Dans ce cas, veuillez suivre les directives du fabricant. Ne faites pas éclater du maïs soufflé dans des contenants en verre.

Pourquoi voit-on de la vapeur s'échapper par l'évent d'aération?

Il est normal que de la vapeur soit produite pendant la cuisson. Le four supérieur a été conçu pour évacuer la vapeur de l'évent supérieur.

Le four inférieur ne cuit pas les aliments comme mon ancien four. Y a-t-il quelque chose qui ne fonctionne pas bien avec les réglages de température?

Non, votre four a été testé et calibré en usine. Les premières fois que vous utilisez votre appareil, suivez les temps et les températures de vos recettes avec attention. Si vous croyez toujours que votre nouveau four est trop chaud ou qu'il n'est pas assez chaud, vous pouvez ajuster la température selon vos besoins. Consultez la section « Ajustement de la température du four » de ce manuel pour obtenir des instructions faciles sur le réglage du thermostat.

Est-ce normal d'entendre un bruit de cliquetis qui provient de l'arrière du four inférieur pendant que je l'utilise?

Votre nouveau four assure un contrôle plus strict de la température du four. Votre nouveau four émet un clic plus fréquemment au rythme de l'intermittence des éléments de cuisson du four. Ceci est NORMAL.

Pourquoi l'heure clignote-t-elle?

Cela signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant. Afin d'arrêter le clignotement, appuyez sur n'importe quelle touche et réglez l'heure, au besoin.

Durant la cuisson par convection, le ventilateur s'arrête lorsque j'ouvre la porte. Est-ce normal?

Cela est tout à fait normal. Le ventilateur se remettra en marche dès que la porte sera refermée.

Puis-je utiliser du papier d'aluminium pour recueillir les égouttements dans la cavité de mon four inférieur?

N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour protéger le fond ou les côtés du four. L'aluminium va fondre et coller à la surface inférieure du four, et il ne sera plus possible de l'enlever. Placez plutôt une plaque à pâtisserie sur une grille inférieure du four pour recueillir les égouttements. (Si l'aluminium a déjà fondu dans le fond du four, cela n'aura pas d'incidence sur la performance du four.)

Puis-je utiliser du papier d'aluminium sur les grilles?

Ne couvrez pas les grilles de papier d'aluminium. Cela bloquera la circulation de l'air, entraînant une mauvaise cuisson des aliments. Placez une plaque à pâtisserie recouverte de papier d'aluminium sous les tartes aux fruits ou les autres aliments contenant beaucoup d'acide ou de sucre pour ne pas endommager la fini du four avec les déversements.



MISE EN GARDE

Du papier d'aluminium peut être utilisé pour envelopper les aliments dans le four inférieur, mais il ne doit pas entrer en contact avec les éléments chauffants ou de grillage exposés dans le four. Le papier d'aluminium peut fondre ou s'enflammer, provoquant de la fumée, un incendie, ou encore des blessures.


Puis-je laisser les grilles dans le four pendant le cycle d'autonettoyage?

Non. Les grilles ne seraient pas endommagées, mais elles pourraient se décolorer et devenir plus difficiles à enlever et à replacer. Enlevez tout ce qui se trouve dans le four avant de lancer le cycle d'autonettoyage.

Que dois-je faire si mes grilles sont devenues collantes et difficiles à glisser à l'intérieur et hors du four?

Avec le temps, les grilles pourraient devenir difficiles à glisser à l'intérieur et hors du four. Appliquez une petite quantité d'huile d'olive sur les extrémités des grilles. Cela fonctionnera comme un lubrifiant qui facilitera le glissement.

Pourquoi les boutons de commande ne fonctionnent-ils pas?

Assurez-vous que le four n'est pas en mode Verrouillage. On voit le symbole de cadenas  sur l'écran si le verrouillage est activé. Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez sur **Lower Clear/Off** (effacer/éteindre, four inférieur) pendant trois secondes. La mélodie de déverrouillage se fait entendre, et le message **Loc** s'affiche jusqu'à ce que les commandes soient débloquées.

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

Le cycle EasyClean^{MD} détache simplement la saleté légère pour faciliter le nettoyage à la main. Il ne nettoie pas automatiquement toute la saleté après le cycle. Vous devez frotter les surfaces du four après le cycle EasyClean^{MD}.

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

EasyClean^{MD} fonctionne mieux lorsque les saletés sont imbibées d'eau et submergées avant le lancement du cycle et pendant le nettoyage à la main. Si la saleté n'est pas suffisamment détrempée, cela peut affecter négativement le rendement du nettoyage. Recommencez le processus EasyClean^{MD} en utilisant suffisamment d'eau. Certaines saletés à base de sucre et certaines graisses sont très difficiles à nettoyer. Si certaines saletés tenaces demeurent, utilisez l'option d'autonettoyage pour nettoyer votre four à fond.

Les saletés sur les parois du four ne partent pas. Comment puis-je nettoyer les parois du four?

Les saletés sur les parois du fond et des côtés de votre four peuvent être plus difficiles à tremper dans l'eau. Essayez de répéter le processus EasyClean^{MD} en vaporisant plus d'un quart de tasse d'eau (2 oz ou 60 ml).

Le processus EasyClean^{MD} fera-t-il disparaître totalement les saletés et les taches?

Cela dépend du type de saletés. Certaines taches à base de sucre et certaines graisses sont très difficiles à nettoyer. De plus, si les taches ne sont pas suffisamment imprégnées d'eau, cela peut affecter négativement le rendement du nettoyage. Si certaines taches tenaces ou accumulées demeurent, utilisez l'option d'autonettoyage. Pour plus de détails, consultez la section « Autonettoyage » de ce manuel.

Y a-t-il des trucs pour faire disparaître les saletés tenaces?

Il est conseillé de gratter les saletés avec un grattoir de plastique avant et pendant le nettoyage à la main. Saturer entièrement la saleté avec de l'eau est également recommandé.

Par contre, certains types de saletés sont plus difficiles à nettoyer que d'autres. Pour ces saletés tenaces, la fonction d'autonettoyage est recommandée. Pour plus de détails, consultez la section « Autonettoyage » de ce manuel.

Est-il sécuritaire que le ventilateur de convection, les éléments de grillage ou les éléments chauffants soient mouillés au cours du cycle EasyClean^{MD}?

Oui. Le ventilateur de convection, les éléments de grillage ou les éléments chauffants peuvent être un peu mouillés au cours du nettoyage. Par contre, un jet direct sur les éléments de grillage et les éléments chauffants n'est pas nécessaire, car ils se nettoient automatiquement au cours de l'utilisation normale.

De la fumée sort par les événements du four au cours du cycle EasyClean^{MD}. Est-ce normal?

Ceci est normal. Ce n'est pas de la fumée. Ce sont des vapeurs d'eau provenant de l'eau dans la cavité du four. Le four chauffe brièvement au cours du cycle EasyClean^{MD}. L'eau s'évapore et sort donc par les événements du four.

À quelle fréquence devrais-je utiliser EasyClean^{MD}?

Vous pouvez utiliser EasyClean^{MD} aussi souvent que vous le voulez. Le cycle EasyClean^{MD} fonctionne mieux lorsque le four est LÉGÈREMENT souillé d'éclaboussures LÉGÈRES de graisse et de petites gouttes de fromage, par exemple. Veuillez consulter la section EasyClean^{MD} pour plus d'information.

Quels accessoires sont requis pour la fonction EasyClean^{MD}?


Un grattoir en plastique, un tampon à récurer antirayures et une serviette. Vous ne devriez pas utiliser de récurant abrasif comme les tampons à récurer robustes ou la laine d'acier.

Avant d'appeler le service d'entretien

Avant de communiquer avec le centre de service, examinez la liste ci-après. Cela pourrait vous permettre d'économiser temps et argent. La liste comprend des problèmes courants qui ne sont pas le résultat d'un défaut de matériaux ou de fabrication de l'appareil électroménager.

Problèmes	Causes possibles / Solutions						
<p>La commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur F.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La commande électronique a détecté un problème. Appuyez sur Clear/Off (effacer/éteindre) pour effacer le code d'erreur et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si le problème persiste, enregistrez le numéro du problème. Appuyez sur Clear/Off (effacer/éteindre) et appelez un réparateur. <table border="1" data-bbox="842 340 1280 494"> <thead> <tr> <th data-bbox="842 340 948 378">CODE</th> <th data-bbox="948 340 1280 378">CAUSE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="842 378 948 426">F-3</td> <td data-bbox="948 378 1280 426">Erreur liée à une touche</td> </tr> <tr> <td data-bbox="842 426 948 494">F-19</td> <td data-bbox="948 426 1280 494">Le four ne chauffe pas (Four inférieur)</td> </tr> </tbody> </table>	CODE	CAUSE	F-3	Erreur liée à une touche	F-19	Le four ne chauffe pas (Four inférieur)
CODE	CAUSE						
F-3	Erreur liée à une touche						
F-19	Le four ne chauffe pas (Four inférieur)						
<p>Le four ne fonctionne pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La fiche du four n'est pas complètement enfoncée dans la prise de courant. <ul style="list-style-type: none"> – Assurez-vous que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre. • Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché. <ul style="list-style-type: none"> – Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez la section portant sur l'utilisation du four. • Le four est trop chaud. <ul style="list-style-type: none"> – Laissez le four refroidir afin qu'il passe sous la température de verrouillage. 						
<p>Il y a formation d'arcs ou d'étincelles. (Four supérieur)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les accessoires de cuisson ne vont pas au four à micro-ondes. En cas de doute, testez les accessoires de cuisson avant de les utiliser. • Ne faites pas fonctionner le four lorsqu'il est vide. 						
<p>La cuisson des aliments n'est pas uniforme. (Four supérieur)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que les accessoires de cuisson sont bien conçus pour aller au four à micro-ondes. • Ne faites pas cuire vos aliments sans le plateau en verre. • Retournez ou mélangez les aliments pendant la cuisson. • Décongelez complètement les aliments avant la cuisson. • Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance adéquats. 						
<p>Les aliments sont trop cuits. (Four supérieur)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Modifiez le temps de cuisson ou le niveau de puissance. 						
<p>Les aliments ne sont pas assez cuits. (Four supérieur)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que les accessoires de cuisson sont bien conçus pour aller au four à micro-ondes. • Décongelez complètement les aliments avant la cuisson. • Modifiez le temps de cuisson ou le niveau de puissance. • Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués. 						
<p>La décongélation n'est pas adéquate. (Four supérieur)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que les accessoires de cuisson sont bien conçus pour aller au four à micro-ondes. • Modifiez le temps de décongélation ou le poids. • Retournez ou mélangez les aliments pendant le cycle de décongélation. 						
<p>L'écran affiche le compte à rebours, mais le four ne cuit pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que la porte est bien fermée. • Vérifiez que la fonction de minuterie n'a pas été démarrée à la place de la fonction de cuisson. 						
<p>La vapeur est évacuée par les trous d'aération du four.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau produit de la vapeur. Ceci est normal. 						

Problèmes	Causes possibles / Solutions
Le four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que la fiche est bien branchée dans une prise de courant. Vérifiez les disjoncteurs. • Le câblage n'est pas adéquat. Communiquez avec votre électricien. • Il y a une panne de courant. Vérifiez si les lampes du domicile fonctionnent. Appelez votre compagnie d'électricité pour lui signaler le problème.
La lampe du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez ou resserrez l'ampoule. Consultez la section sur le remplacement de l'ampoule du four du présent manuel.
Il y a beaucoup de fumée pendant le grillage.	<ul style="list-style-type: none"> • La commande n'est pas réglée correctement. Suivez les directives de la section sur le réglage des commandes du four. • La viande est trop près de l'élément. Repositionnez la grille pour assurer un dégagement approprié entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément de grillage pour le grillage. • La viande n'est pas bien préparée. Enlevez le gras excédentaire. Découpez les bords gras pour empêcher la viande de retrousser pendant la cuisson. • Le gril de la lèchefrite est placé du mauvais côté, et la graisse ne s'écoule pas. Placez toujours le gril de la lèchefrite avec les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite. • De la graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque l'on fait souvent griller des aliments. <ul style="list-style-type: none"> – La vieille graisse et les éclaboussures d'aliments peuvent causer une fumée excessive.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	<ul style="list-style-type: none"> • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez la section portant sur l'utilisation du four. • La grille est mal placée ou n'est pas au niveau. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez la section portant sur l'utilisation du four. • Des accessoires de cuisson dont le matériau ou la dimension ne convient pas sont utilisés. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez la section portant sur l'utilisation du four. • Le capteur thermique du four doit être réglé. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez la sous-section « Ajustement de la température du four » dans la section portant sur les caractéristiques du four.
Les aliments ne grillent pas comme il se doit.	<ul style="list-style-type: none"> • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> – Appuyez bien sur la touche Broil (grillage). • La grille n'est pas placée au bon endroit. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez le Guide de grillage. • L'accessoire de cuisson ne convient pas au grillage. <ul style="list-style-type: none"> – Utilisez la lèchefrite et le gril. • Le papier d'aluminium utilisé sur la lèchefrite et le gril n'est pas bien placé et n'est pas fendu comme il est recommandé. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez la section portant sur l'utilisation du four. • Le courant peut être faible à certains endroits. <ul style="list-style-type: none"> – Préchauffez l'élément de grillage pendant 5 à 7 minutes. – Consultez le Guide de grillage.
La température du four est trop ou pas assez chaude.	<ul style="list-style-type: none"> • Le capteur thermique du four doit être réglé. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez la sous-section « Ajustement de la température du four » dans la section portant sur les caractéristiques du four.

Problèmes	Causes possibles / Solutions
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La température du four est trop élevée pour effectuer un cycle d'autonettoyage. <ul style="list-style-type: none"> – Laissez le four refroidir et réglez à nouveau les commandes. • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez la section portant sur l'autonettoyage. • On ne peut pas exécuter un cycle d'autonettoyage si la fonction de verrouillage de la porte du four est activée. • Assurez-vous de glisser le réservoir dans la fente jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
Des bruits secs ou des craquements se font entendre.	<ul style="list-style-type: none"> • C'est le bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant les cycles de cuisson et d'autonettoyage. <ul style="list-style-type: none"> – Ceci est normal.
Le ventilateur fait du bruit.	<ul style="list-style-type: none"> • Le ventilateur de convection peut s'allumer et s'éteindre automatiquement. <ul style="list-style-type: none"> – Ceci est normal.
Le ventilateur de convection s'arrête.	<ul style="list-style-type: none"> • Le ventilateur de convection s'arrête pendant un cycle de cuisson par convection. <ul style="list-style-type: none"> – Ceci est normal; un chauffage plus régulier est ainsi obtenu durant le cycle. Il ne s'agit pas d'une défaillance du four, et il faut considérer cela comme un fonctionnement normal.
L'affichage de l'heure clignote.	<ul style="list-style-type: none"> • Ceci est normal. Cela signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant. Appuyez sur la touche Clock (horloge) et réinitialisez l'heure, ou appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le clignotement.
Il y a beaucoup de fumée pendant un cycle d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a beaucoup de saleté. <ul style="list-style-type: none"> – Appuyez sur le bouton Clear/Off (effacer/éteindre). Ouvrez les fenêtres pour éliminer la fumée se trouvant dans la pièce. Attendez jusqu'à ce que le mode d'autonettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive et réglez à nouveau le cycle d'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • Le four est trop chaud. <ul style="list-style-type: none"> – Laissez le four refroidir sous la température de verrouillage. • À la fin du cycle d'autonettoyage, laissez le four refroidir pendant environ une heure. La porte peut être ouverte lorsque l'icône de cadenas  n'est plus affichée. • Le panneau de commande et la porte sont peut-être verrouillés.
Le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. <ul style="list-style-type: none"> – Consultez la section portant sur l'autonettoyage. • Le four était très sale. <ul style="list-style-type: none"> – Nettoyez les déversements abondants avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Lorsque le four est très sale, il peut être nécessaire d'exécuter un autre cycle d'autonettoyage ou d'augmenter la durée du cycle d'autonettoyage.
Les messages « CLEAN » et « DOOR » s'affichent.	<ul style="list-style-type: none"> • Le cycle d'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte n'est pas fermée. <ul style="list-style-type: none"> – Fermez la porte du four.
Le message « LOCKED » (verrouillé) s'affiche lorsque l'on veut utiliser le four.	<ul style="list-style-type: none"> • La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'a pas baissé sous la température de verrouillage. <ul style="list-style-type: none"> – Appuyez sur le bouton Clear/Off (effacer/éteindre). Laissez le four refroidir.
Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'évent.	<ul style="list-style-type: none"> • Cela est normal lorsque le four est neuf. L'odeur disparaîtra au fil du temps. <ul style="list-style-type: none"> – Pour accélérer le processus, exécutez un cycle d'autonettoyage d'un minimum de trois heures. Consultez la section portant sur l'autonettoyage.
Les grilles du four glissent difficilement.	<ul style="list-style-type: none"> • Les grilles brillantes de couleur argent ont été nettoyées durant un cycle d'autonettoyage. <ul style="list-style-type: none"> – Appliquez un peu d'huile végétale sur un essuie-tout et enduisez le bord des grilles d'un mince film d'huile.

Problèmes	Causes possibles / Solutions
<p>De l'humidité s'accumule sur le hublot du four, ou de la vapeur sort de l'évent du four.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cela est normal lorsque l'on fait cuire des aliments à forte teneur en humidité. • Une humidité excessive a été utilisée pour nettoyer le hublot.
<p>Le four ne cuit pas à la vapeur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous de glisser le réservoir dans la fente jusqu'à ce qu'il s'enclenche. • Le drain du réservoir d'eau peut être obstrué par du tartre d'eau dure. Si cela se produit, la fonction de détartrage doit être activée avant que la fonction de génération de vapeur ne puisse être utilisée.
<p>Des bassins d'eau se forment dans le fond du four pendant ou après la cuisson à la vapeur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lors de la cuisson à la vapeur, l'eau contenue dans le réservoir d'eau est transférée au fond du four. Il est normal que de l'eau se trouve au fond du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. • Si des dépôts minéraux sont laissés par l'eau au fond du four, enlevez-les avec un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre.
<p>Après la cuisson à la vapeur, des résidus blancs apparaissent au fond du four.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'utilisation d'eau dure dans le réservoir d'eau peut entraîner la formation de tartre d'eau dure au fond du four. • Pour enlever les dépôts minéraux qui se trouvent au fond du four, utilisez un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre ou d'une solution contenant une petite quantité d'acide citrique.
<p>L'appareil et le téléphone intelligent n'arrivent pas à se connecter au réseau Wi-Fi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le mot de passe du réseau Wi-Fi a été mal saisi. <ul style="list-style-type: none"> – Supprimez votre réseau Wi-Fi domestique et recommencez le processus d'enregistrement. • Les données mobiles de votre téléphone intelligent sont activées. <ul style="list-style-type: none"> – Désactivez les données mobiles sur votre téléphone intelligent avant d'enregistrer l'appareil. • Le nom du réseau sans fil (SSID) n'a pas été configuré correctement. <ul style="list-style-type: none"> – Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres en anglais et de chiffres. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.) • La fréquence du routeur n'est pas de 2,4 GHz. <ul style="list-style-type: none"> – Seule une fréquence de routeur de 2,4 GHz est prise en charge. Réglez le routeur sans fil sur 2,4 GHz et connectez l'appareil au routeur sans fil. Pour confirmer la fréquence du routeur, vérifiez auprès de votre fournisseur de services Internet ou du fabricant du routeur. • La distance entre l'appareil et le routeur est trop grande. <ul style="list-style-type: none"> – Si l'appareil est trop éloigné du routeur, le signal peut être faible, et la connexion peut ne pas être configurée correctement. Rapprochez le routeur de l'appareil ou achetez et installez un répéteur Wi-Fi.

GARANTIE LIMITÉE(CANADA)

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

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

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

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

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


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

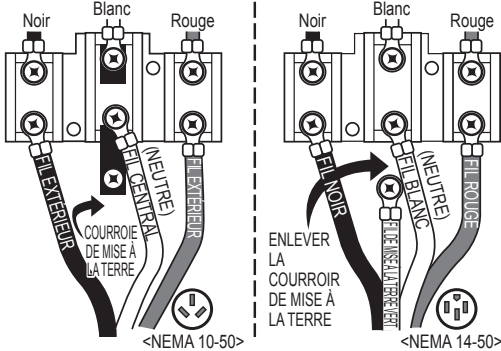
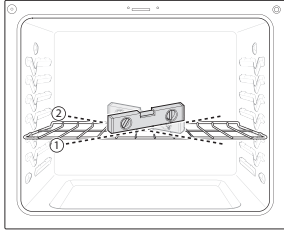
LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

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

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

Non couvert par cette garantie limitée

Problème	Cause	Prévention
<ul style="list-style-type: none"> • Étincelle/arc électrique 	<p>Du papier d'aluminium ou des ustensiles métalliques ont été utilisés en mode Micro-ondes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • N'utilisez PAS de papier d'aluminium ou d'ustensile métallique en mode Micro-ondes. – Veuillez consulter les instructions de l'utilisateur.
<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil est hors tension. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le réseau électrique de la maison est éteint (alimentation électrique). 2. Le disjoncteur s'est déclenché. 3. Le cordon d'alimentation n'est pas installé correctement. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez l'alimentation électrique de la maison. 2. Vérifiez que le cordon d'alimentation est bien connecté. 3. Vérifiez le câble de rallonge.
<ul style="list-style-type: none"> • Le four ou les grilles sont tachés après l'utilisation de papier d'aluminium. 	<p>Du papier d'aluminium a fondu dans le four.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne recouvrez jamais le fond du four ni une grille entièrement d'un matériau comme du papier d'aluminium. • De l'aluminium déjà fondu dans le four n'aurapas d'incidence sur la performance du four.

Problème	Cause	Prévention
<ul style="list-style-type: none"> L'appareil n'a aucune alimentation 	<ol style="list-style-type: none"> Alimentation secteur éteint (alimentation électrique) Disjoncteur sauté Le cordon d'alimentation n'est pas installé correctement. <p>BRANCHEMENT À 3 FILS BRANCHEMENT À 4 FILS</p>  <p><NEMA 10-50> <NEMA 14-50></p>	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'alimentation au panneau principal avant d'appeler le centre de service Faire concorder le type de cordon d'alimentation et le type de prise
<ul style="list-style-type: none"> L'appareil n'est pas sur une surface plane. Le four bascule. 	<p>Le four n'est pas à niveau.</p>  <p>Utilisez un niveau de menuisier pour vérifier le niveau.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Consultez d'abord l'installateur.

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

POUR OBTENIR DES SERVICES SOUS GARANTIE ET DES

Sans frais : 1-888-542-2623 (7h à minuit – l'année longue) et sélectionnez l'option appropriée au menu,

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

PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA

1-888-542-2623 Canada

Register your product Online!

www.lg.com