



ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

OWNER'S MANUAL

DUAL FUEL RANGE

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

WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or the gas supplier.

WARNING

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.
- **DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.**

SKSDR360S



MFL69282821_02

www.signaturekitchensuite.com

Copyright © 2024 Signature Kitchen Suite. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

13 PRODUCT OVERVIEW

- 13 Parts
- 13 Accessories

14 INSTALLATION

- 14 Installation Overview
- 14 Product Specifications
- 15 Before Installing the Range
- 17 Ventilation Requirement
- 17 Proper Location
- 20 Gas Supply
- 20 Electrical Supply (USA Only)
- 20 Installing the Range
- 24 Connecting the Range to Gas
- 25 Connecting the Range to Electricity (Canada Only)
- 25 Connecting the Range to Electricity (USA Only)
- 29 Engaging the Anti-tip Device
- 29 Test Run
- 30 Checking Ignition of the Surface Burners

31 OPERATION

- 31 Control Panel Overview
- 32 Getting Started
- 32 Changing Oven Settings
 - 32 Settings
 - 32 Lockout
- 33 Date & Time
- 33 Clock Themes
- 33 Sabbath Mode
- 34 Wi-Fi
- 34 Remote Start
- 34 Brightness
- 34 Display
- 34 Convection Auto Conversion
- 35 Language Selection
- 35 Volume
- 35 Preheat Alarm Light
- 35 Thermostat Adjustment
- 35 Temperature Units
- 36 Smart Diagnosis™

- 36 Program Update
- 36 Demo Mode
- 36 Factory Data Reset
- 36 Open Source License
- 37 Using the Cooktop
 - 37 Gas Cooktop Module
 - 37 Cooktop Timers
- 38 Gas Surface Burners
 - 38 Before Use
 - 38 Using the Gas Surface Burners
 - 39 Setting the Flame Size
 - 39 In Case of Power Failure
 - 40 Cookware for Gas Burners
 - 40 Extra Low Simmer (On Some Small Burners)
 - 40 Using a Wok
 - 41 Using Stove-Top Grills
- 42 Using the Oven
 - 42 Before Using the Oven
 - 42 Oven Vent
 - 42 Using Oven Racks
 - 43 Accessories
 - 43 Oven Cooling
 - 44 Timer
 - 44 Bake
 - 45 Convection Modes
 - 46 RapidHeat Roast+
 - 47 Recommended Baking and Roasting Guide
 - 48 Broil
 - 49 Recommended Broiling Guide
 - 50 Warm
 - 51 Proof
 - 51 Probe
 - 53 My Recipe
 - 53 Auto Cook
 - 54 Auto Cook Guide
 - 55 Gourmet Steam Guide
 - 56 Steam Function
 - 57 Remote Start

58 SMART FUNCTIONS

- 58 LG ThinQ Application
- 59 Smart Diagnosis™ Function
- 60 Open Source Software Notice Information
- 61 FCC Notice
- 61 FCC RF Radiation Exposure Statement
- 61 Industry Canada Statement
- 61 IC Radiation Exposure Statement

62 MAINTENANCE

- 62 Control Panel
- 62 Gas Surface Burners
- 63 Burner Grates
- 63 Gas Cooktop Surface
- 64 Exterior
- 65 Front Manifold Panel and Knobs
- 66 SpeedClean™
- 68 Self Clean
- 70 Oven Air Vents
- 70 Steam Feeder Tank
- 71 Cleaning Scale on Oven Bottom
- 71 Descaling
- 71 Drying
- 71 Evaporation
- 72 Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors

73 TROUBLESHOOTING

- 73 FAQs
- 75 Before Calling for Service

79 LIMITED WARRANTY

- 79 USA
- 80 CANADA
- 82 Not Covered by Warranty (for all countries)

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow all instructions when using the range to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

Download this owner's manual at: www.signaturekitchensuite.com



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can result in property damage and/or serious bodily harm or death.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word **WARNING** or **CAUTION**. These words mean:



WARNING - Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



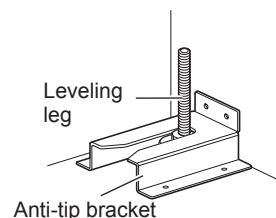
CAUTION - Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

ANTI-TIP DEVICE



WARNING

- **TO REDUCE THE RISK OF TIPPING, THE APPLIANCE MUST BE SECURED BY A PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICE. TO CHECK IF THE DEVICE IS INSTALLED PROPERLY, VERIFY THAT THE ANTI-TIP DEVICE IS ENGAGED, OR GRASP THE TOP REAR EDGE OF THE RANGE BACK GUARD AND CAREFULLY ATTEMPT TO TILT IT FORWARD.** Refer to the installation section for instructions.
 - A child or adult can tip the range and be killed.
 - Install the anti-tip device to the structure and/or the range. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged following the instructions on the anti-tip bracket template.
 - Engage the range to the anti-tip device following the instructions on the anti-tip bracket template. Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved by following the instruction on the anti-tip bracket template.
 - Re-engage the anti-tip device if the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
 - See installation instructions for details.
 - Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.
-
- Never remove the oven legs. The range will not be secured to the anti-tip bracket if the legs are removed.
 - Do not step or sit on the oven door. The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
 - Do not rest large, heavy items such as whole turkeys on the open oven door. The range could tip forward and cause injury.
 - Reengage the anti-tip device after pulling the range out for cleaning, service, or any other reason.
 - Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.



INSTALLATION SAFETY PRECAUTIONS

Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.

WARNING

- Make sure the range is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Make sure the range is properly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. The range can be converted for use with either type of gas. See the installation instructions.
- These adjustments must be done by a qualified service technician according to the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing these adjustments assumes responsibility for the conversion.
- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
- Never use the appliance door as a step stool or seat, as this may result in tipping of the appliance and serious injuries.
- This product should not be installed below ventilation type hood systems that direct air in a downward direction.
Doing so may cause ignition and combustion problems with the cooktop resulting in personal injury and may affect the cooking performance of the unit.
- To prevent fire hazard or electrical shock, do not use an adapter plug or an extension cord, or remove the grounding prong from the electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.
- To prevent poor air circulation, place the range out of the kitchen traffic path and out of drafty locations.
- Do not attempt to repair or replace any part of the range unless it is specifically mentioned in this manual. All other services should be referred to a qualified technician.
- Make sure that all packaging materials are removed from the range before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.
- After using the range for an extended period of time high floor temperatures may result. Many floor coverings will not withstand this kind of use.
- Never install the range over vinyl tile or linoleum that cannot withstand such type of use. Never install it directly over interior kitchen carpeting.

SAFETY PRECAUTIONS

Gas appliances can cause minor exposure to four potentially harmful substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the imperfect combustion of natural or LP gas. Correctly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize imperfect combustion. Exposure to these substances can be minimized by opening windows or using a ventilation fan or hood.

- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN.** Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces, such as oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors, also get hot and may cause burns if not cooled.
- **Use care when opening door.** The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes. Let hot air or steam escape from the oven before removing or replacing food in the oven.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Do not use harsh etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface. Scratches may cause the glass to shatter.



WARNING

If the door glass, surface, or oven heating unit of the range are damaged, discontinue use of the range and call for service.

- Do not use plastic to cover food. Use foil or oven-safe lids only.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.
- Do not line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or any other material. Doing so will disrupt heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven)
- Never attempt to dry a pet in the oven.
- **Never use your appliance for warming or heating the room.**
- Always use pot holders or oven mitts when removing food from the oven or the surface element. Cookware will be hot. **Use only dry pot holders.** Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth to remove food.
- **Do not heat unopened food containers.** Pressure in the containers may cause them to burst which may result in injury.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Leak testing of the appliance must be conducted according to the manufacturer's instructions.
- To eliminate the risk of burns or fire caused by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the cabinets.
- **Keep Oven Vent Duct Unobstructed.** Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns. Do not block the vent opening. Avoid placing plastics near the vent as heat may distort or melt the plastic.

 WARNING

- NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- Gas leaks may occur in the system and result in a serious hazard. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install a UL/CSA approved gas detector. Install and use in accordance with the gas detector manufacturer's instructions.
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- Do not attempt to open or close the door or operate the oven until the door is properly installed.
- Never place fingers between the hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against the oven frame and injure your fingers.

 CAUTION

- Wear gloves when cleaning the range to avoid injury or burns.
- Do not use the oven for storing food or cookware.
- To prevent damage to the oven door, do not attempt to open the door when Lock is displayed.
- Do not stand or place excessive weight on an open door. This could tip the range, break the door, or injure the user.
- Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

FLAMMABLE MATERIALS **WARNING**

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

- Do not store or use flammable material in the oven or near or on the cooktop. Flammable materials include paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, and gasoline or other flammable vapors and liquids such as grease or cooking oil. These materials can be ignited when the oven and cooktop are in use.
- **Wear proper apparel.** Do not wear loose-fitting or hanging garments, which may ignite if they contact hot surfaces, and cause severe burns.
- Do not use the oven for drying clothes. Only use the oven for its intended purpose.
- If a cabinet storage is provided directly above cooking surface, place items that are not frequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for volatile items such as flammable liquids, cleaners or aerosol sprays.

ELECTRICAL SAFETY



CAUTION

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

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

DEEP FAT FRYER

- Use extreme caution when moving or disposing of hot grease.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir them together before heating.
- Use a deep fat thermometer, if possible, to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan with too much fat can cause spillovers when food is added.

CHILD SAFETY

- Do not leave small children unattended near the oven.



WARNING

Do not leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.



CAUTION

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

- Never let a child hang on the oven door.
- Do not allow children to crawl into the oven.
- Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children.
- Children should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.

SURFACE BURNERS



WARNING

- Even if the top burner flame goes out, gas is still flowing to the burner until the knob is turned to the **Off** position. If you smell gas, immediately open a window and ventilate the area for five minutes prior to using the burner. Do not leave the burners on unattended.

 WARNING

- **Use proper pan size.** Do not use pans that are unstable or that can be easily tipped. Select cookware with flat bottoms large enough to cover burners. To avoid spillovers, make sure the cookware is large enough to contain the food properly. This will both save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on the range can ignite. Pans should not be larger than 11 in.(280 mm) in diameter. Use of oversized pans may discolor the stainless areas around the cooktop perimeter. Clean discolored areas with stainless steel appliance cleaner. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.

 CAUTION

- Be sure that all surface controls are set in the **Off** position prior to supplying gas to the range.
- Never leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers may cause smoke and greasy spillovers that may ignite.
- Always turn the knobs to the **Lite** position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- Control the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.
- Only use dry pot holders- moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware. Do not use towels or other bulky cloth items. Use a pot holder.
- If using glass cookware, make sure the cookware is designed for range-top cooking.
- To prevent burns from ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the range without extending them over adjacent burners.
- Never leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir together before heating.
- Use a deep fat thermometer if possible to prevent fat from heating beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep fat frying. Filling the pan with too much fat can cause spillovers when food is added.
- Do not cook foods directly on an open flame on the cooktop.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost or moisture on foods can cause hot fat to bubble up and spill over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not place plastic items on the cooktop- they may melt if left too close to the vent.
- Keep all plastics away from the surface burners.
- To prevent burns, always be sure that the controls for all burners are in the **Off** position and all grates are cool before attempting to remove them.
- If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.
- Always turn the knobs to the **Off** position before removing cookware.
- Do not lift the cooktop. Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the range.
- If the range is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the surface burners and catch on fire.
- Use care when cleaning the cooktop. The pointed metal ends on the electrodes could cause injury.
- Stand away from the range while frying.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.

FOOD PACKAGING AND STORAGE SAFETY INFORMATION

- Always wash your hands carefully with soap and water before and after handling food.
- Keep all work surfaces and utensils clean and disinfected before and after packaging foods.
- Temperature, moisture, acidity, and salt or sugar content of foods can influence the growth of potentially harmful microorganisms in food.
- For safety, vacuum-sealed fresh (perishable) foods should be kept in the "safe zones": cooled to 40°F/4°C or below or heated to 130°F/55°C or above.
- Vacuum-sealed pouches of cooked foods can be quick chilled by submerging them in ice water (half ice/half water) for 30 to 60 minutes and then refrigerated for up to 48 hours or frozen for up to a year.

USING STEAM FUNCTION



CAUTION

- Hot steam may cause scalding.
- Don't open the door and don't touch the vent holes while steam function is working.
- Use care when opening the door. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes. Let hot air or steam escape from the oven before opening the door.
- Steam may condense on the inside of the door. Do not wipe condensation off until the door has cooled.

ENERGY SAVING TIPS

- Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.
- For optimal performance and energy savings, follow the guides for proper rack and pan placements.
- Match the size of the cookware to the amount of food being cooked to save energy when heating. Heating ½ quart of water requires more energy in a 3-quart pot than in a 1-quart pot.
- Match the size of the cooktop burner or element to the size of the cookware in use. Using a large element for a small pan wastes heating energy, and the exposed surface of the element is a burn or fire hazard.
- Reduce energy use by cleaning light oven soils with the SpeedClean™ feature instead of self-clean.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

SAFETY DURING USE

- Do not touch the oven racks while they are hot.
- If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holder contact the hot heating element in the oven.
- Use caution with the Timed Cook or Delayed Timed Cook features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is complete. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

- Accessible parts may become hot when the grill is in use.
- Do not place food or cookware on the bottom of the oven cavity. Doing so will cause permanent damage to the oven bottom finish.
- **Do not use water on grease fires.** Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can spread a grease fire and cause personal injury.
- When disposing of the range, cut off the power cord and remove the door.
- Do not make any attempt to operate the electric ignition oven during an electrical power failure.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns caused by touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.

SAFETY WHEN CLEANING

- Open a window or turn on a ventilation fan or hood before self-cleaning.
- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. The oil could cause a fire.
- Wipe up heavy soil on the bottom of the oven before using the Self Clean function.
- **Do not use oven cleaners.** Commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should not be used in or around any part of the oven.
- Never keep pet birds in the kitchen. The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
- Clean in the self-clean cycle only parts listed in this manual. Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, all oven racks, the meat probe and any utensils or food from the oven.
- Important Instruction. The oven displays an F error code and sounds three long beeps if it malfunctions during the self-cleaning process. Switch off the electrical power to the main fuse or breaker and have the oven serviced by a qualified technician.
- It is normal for the cooktop of the range to become hot during a self-clean cycle. Do not touch the cooktop during a self-clean cycle.
- Never pour cold water over a hot oven for cleaning. Doing so may cause the oven to malfunction.
- Make sure oven lights are cool before cleaning.
- **Do not clean door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean the product.

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

- To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
 - Ground meats: 160 °F
 - All poultry: 165 °F
 - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F
 - Fish/seafood: 145 °F

BUTTON CELL OR COIN BATTERIES WARNING SYMBOL (USA Only)



INGESTION HAZARD: This product contains a button cell or coin battery.

SAFETY STANDARD FOR BUTTON CELL OR COIN BATTERIES (USA Only)



WARNING

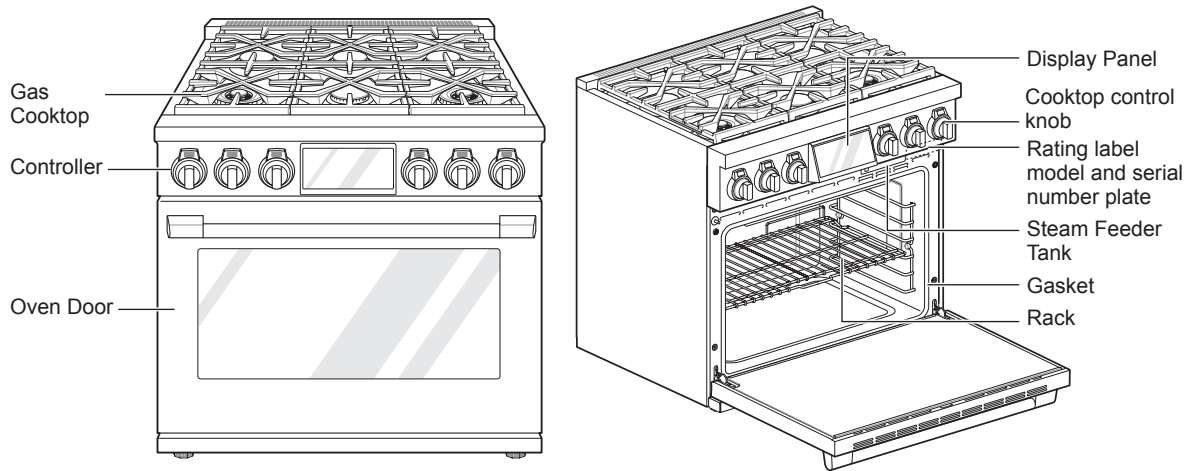
- **INGESTION HAZARD:** This product contains a button cell or coin battery.
- **DEATH** or serious injury can occur if ingested.
- A swallowed button cell or coin battery can cause **Internal Chemical Burns** in as little as **2 hours**.
- **KEEP** new and used batteries **OUT OF REACH of CHILDREN**.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



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

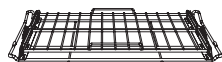
PRODUCT OVERVIEW

Parts

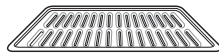


Accessories

Included Accessories



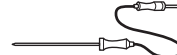
Gliding rack (2ea)



Grid (1ea)



Broiler pan (1ea)



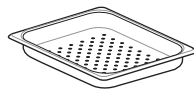
Meat probe (1ea)



Owner's manual (1ea)



Rack (1ea)



Perforated tray (1ea)



Solid tray (1ea)

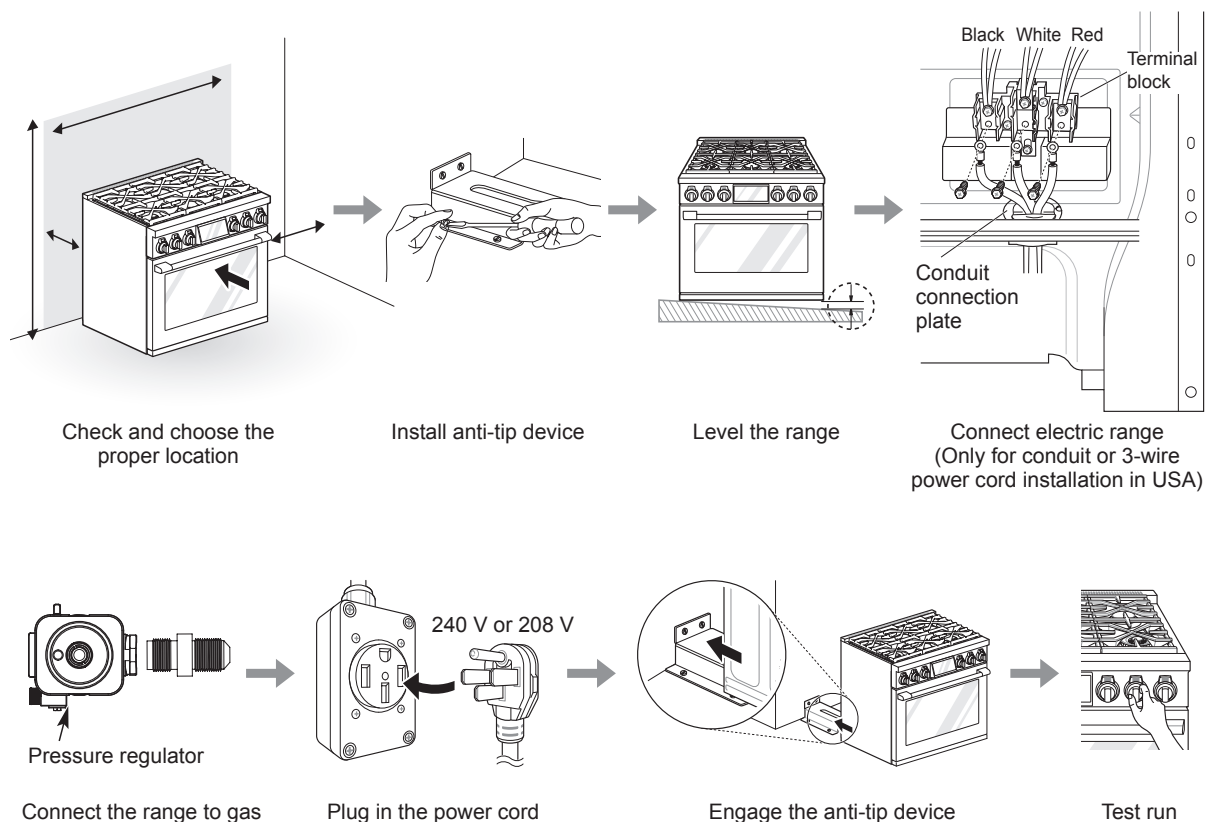
NOTE

- If accessories are missing, call [1-888-289-2802 (CANADA), 1-855-790-6655 (USA)] or visit our website at: www.signaturekitchensuite.com
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.
- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, which are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.

INSTALLATION

Installation Overview

Please read the following installation instructions first after purchasing this product or transporting it to another location.



Product Specifications

The appearance and specifications listed in this manual may vary due to constant product improvements.

Oven Range Models	SKSDR360S
Description	36" Dual Fuel Pro Range
Electrical requirements	6.0 kW 120/240 VAC, 4.4 kW 120/208 VAC
Exterior Dimensions	35 ⁷ / ₈ " (W) x 35 ¹ / ₄ " (H) x 26 ³ / ₄ " (D) (D with door closed) 91.1 cm (W) x 89.6 cm (H) x 67.9 cm (D) (D with door closed)
Height to cooking surface	36" (91.4 cm)
Total capacity	6.3 cu.ft.

Before Installing the Range

WARNING

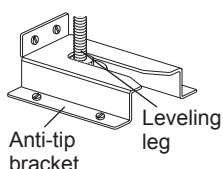
Tip - Over Hazard



A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been installed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved.

Do not operate the range without the anti-tip bracket in place. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

To check that leveling leg is inserted into anti-tip bracket, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward.

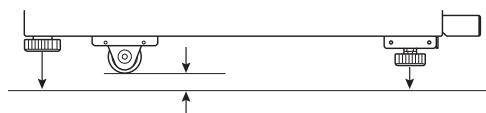


NOTE

- Important – Save for the use of the local electrical inspector.

WARNING

- **Leveling legs must be extended lower than wheels to prevent range from moving.** This range is designed with wheels to make installation easier. During installation, make sure to extend the leveling legs until the wheels are lifted off the ground. Failure to do so can result in death or serious injury to children and adults.
- **To avoid damaging the leveling legs, retract them before moving the range for service or cleaning.**



If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call [1-888-289-2802 (CANADA), 1-855-790-6655 (USA)] to receive one at no charge.

WARNING

- **The information in this manual should be followed exactly.** Failure to do so may result in fire, electrical shock, property damage, personal injury, or death.
- **Wear gloves during the installation procedure.** Failure to do so can result in bodily injury.
- Make sure no parts came loose during shipping.

In the Commonwealth of Massachusetts

- This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter.
- When using ball type gas shut-off valves, they must be the T-handle type.
- When using a flexible gas connector, it must not exceed 3 feet in length.

NOTE

- Observe all governing codes and ordinances.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- As when using any appliance generating heat, follow basic safety precautions.
- Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician according to the installation instructions.
- Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.

16 INSTALLATION

Preparing for Installation

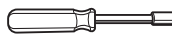
Tools Needed



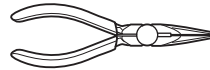
Phillips screwdriver



Flat-blade screwdriver



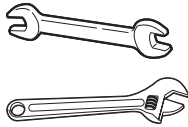
1/4" Nut driver



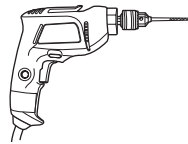
Pliers



Level



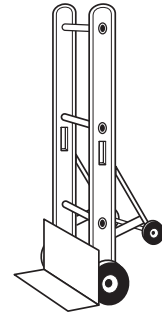
Open-end or
adjustable wrench



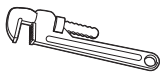
Drill



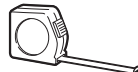
Safety glasses



Dolly



Pipe wrench (2ea)
(one for support)

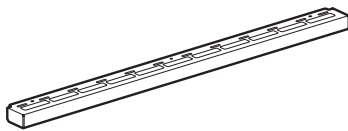


Tape measure

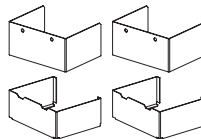


Gloves

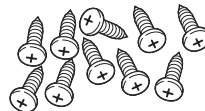
Parts Provided



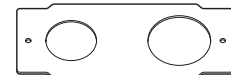
Front rail (1ea)



Leg cover (2 sets)

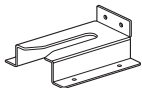


Screws (10ea)
(Leg cover, Front rail,
3 extras)



Cord/conduit connection plate
(1ea)
(Use only for conduit or 3-wire
power cord installation in USA)

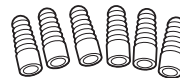
Anti-tip kit



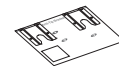
Anti-tip bracket (1ea)



Lag Bolts (6ea)

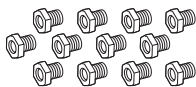


Anchor sleeves (6ea)

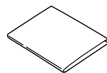


Template (1ea)

LP nozzle conversion kit



Cooktop nozzles (12ea)



Installation guide (1ea)

Parts not Provided



Strain relief

Materials You May Need

- Gas line shut-off valve
- Pipe joint sealant that resists action of natural and LP gases
- Flexible metal appliance connector ($\frac{3}{4}$ " or $\frac{1}{2}$ " NPT x $\frac{1}{2}$ " I.D.)
Never use an old connector when installing a new range.
- Flare union adapter for connection to gas supply line ($\frac{3}{4}$ " or $\frac{1}{2}$ " NPT x $\frac{1}{2}$ " I.D.)
- Flare union adapter for connection to pressure regulator on range ($\frac{1}{2}$ " NPT x $\frac{1}{2}$ " I.D.)
- Liquid leak detector or soapy water
- Lag bolt or $\frac{1}{2}$ " O.D. sleeve anchor (for concrete floors only)

Ventilation Requirement

It is recommended that these ranges be installed in conjunction with a suitable overhead vent hood.

- Install a hood with at least 600 CFM above a 30" or 36" range.

Due to the high heat capacity of this unit, particular attention should be paid to the hood and ductwork installation to assure it meets local building codes.

WARNING

Do not install this product with an air curtain hood or other range hood that operates by blowing air down on the cooktop. This airflow may interfere with operation of the gas burners resulting in fire or explosion hazard.

See below for the minimum clearance from the cooking surface to any horizontal surface above the range. Failure to observe this clearance may result in a fire hazard.

- Installations without a hood require a 36" minimum distance to any overhead combustible surface.
- Installations with custom hoods containing exposed horizontal combustible surfaces require a hood with at least 600 CFM at least 36" above the cooking surface.
- For other hood installations, refer to the installation instructions included with the hood for specific clearances.

Proper Location

- The range is a free standing unit. If the unit is to be placed adjacent to cabinets, the clearances shown in "Install Clearance" are required. The same clearances apply to island installations, except for overhead cabinets, which must have a space wide enough to accept the flared island hood.
- The range should not be recessed into the cabinets beyond the edge of the front face of the oven. (see "Product Dimensions and Clearances")
- The maximum depth of overhead cabinets installed on either side of the hood is 13" (330 mm). Wall cabinets must be 18" (457 mm) above the countertop.
- There is a 36" (914 mm) minimum clearance required between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected cabinet. A 30" (762 mm) clearance can be used when the bottom of the wood or metal cabinet is protected by not less than 1/4" (6 mm) of a flame retardant material covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015" (0.38 mm) thick stainless steel, 0.024" (0.61 mm) aluminum, or 0.02" (0.51 mm) thick copper.

- Non-combustible surfaces are as defined in 'National Fuel Gas Code'(ANSI Z223.1, Current Edition). Clearances from non-combustible materials are not part of the ANSI Z21.1 scope and are not certified by CSA. Clearances of less than 36 inches (914.4 mm) must be approved by the local codes and/or by the local authority having jurisdiction.

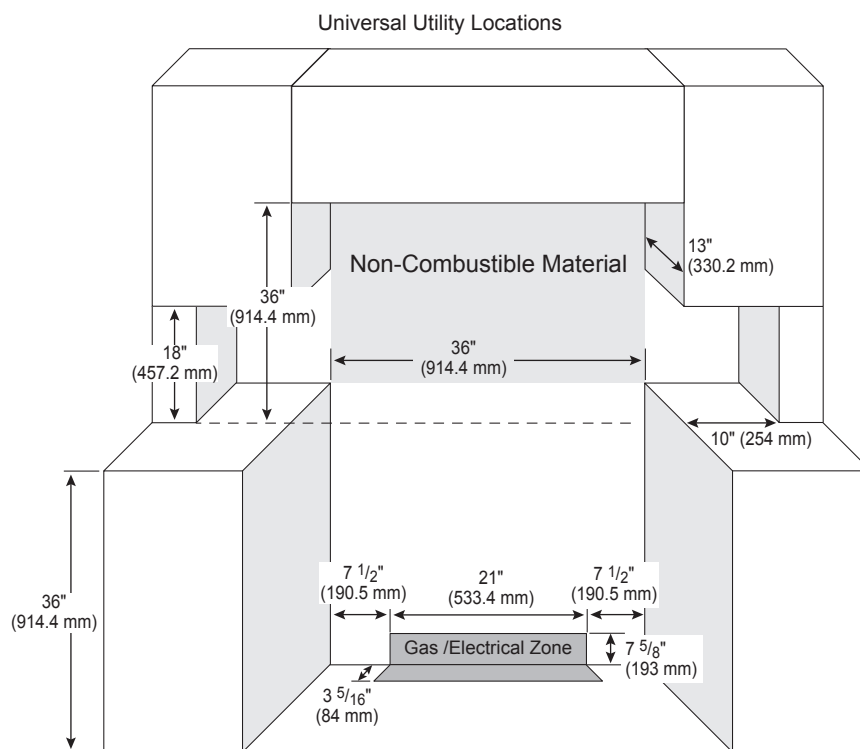
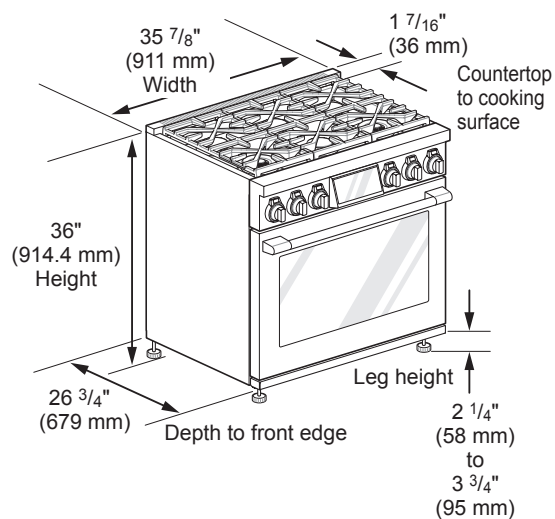
CAUTION

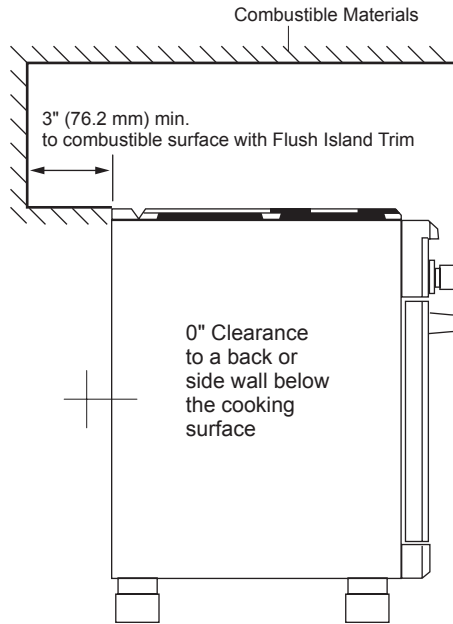
- **Avoid placing cabinets above the range.** To minimize the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners, install a ventilation hood over the range that projects forward at least five inches beyond the front of the cabinets.
- **Do not locate your range where it may be subject to strong drafts.** Any openings in the floor or wall behind the range should be sealed. Make sure the openings around the base of the range that supply fresh air for combustion and ventilation are not blocked by carpeting or woodwork.
- **This range is for indoor, household use only.**
- **If the range is located near a window, do not hang long curtains or paper blinds on that window.**
- **Make sure wall covering, countertop and cabinets around the range can withstand the heat (up to 194 °F) generated by the range.** Discoloration, delamination or melting may occur. This range has been designed to comply with the maximum allowable wood cabinet temperature of 194 °F.
- **Before installing the range in an area covered with linoleum or other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand temperatures of at least 160 °F.**
- **Use an insulated pad or 1/4 in. (640 mm) plywood under the range if installing the range over carpeting.**

When the floor covering ends at the front of the range, the area that the range will be installed on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering. This will allow the range to be moved for cleaning and servicing, as well as provide proper air flow to the range.

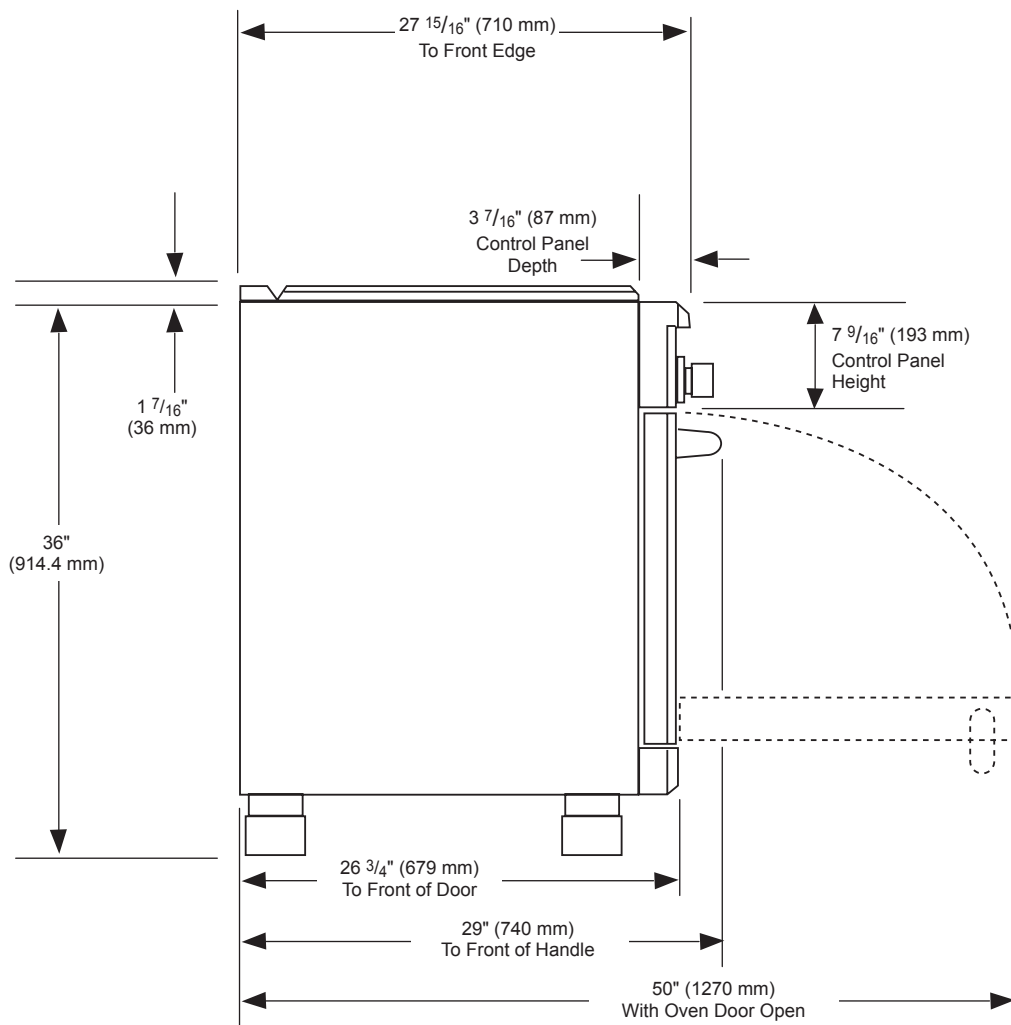
18 INSTALLATION

Install Clearance





Product Dimensions and Clearances



Gas Supply

The range is designed to operate at a pressure of 5" of water column on natural gas or 10" of water column on LP.

Make sure you are supplying the range with the type of gas for which it is configured.

This range is convertible for use with natural or LP gas. When using this range with LP gas, conversion must be made by a qualified LP installer before attempting to operate the range.

For proper operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator must be between 6" and 10.5" of water column.

For LP gas, the pressure supplied to the regulator must be between 11" and 13" of water column. When checking for correct operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1" more than the operating (manifold) pressure as given above.

The pressure regulator located at the inlet of the range must remain in the supply line regardless of which type of gas is being used.

A flexible metal appliance connector used to connect the range to the gas supply line should have an I.D. of $\frac{5}{8}$ " and a maximum length of 5 feet. In Canada, flexible connectors must be single wall metal connectors less than 6 feet in length.

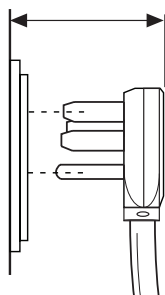
Electrical Supply (USA Only)

Installation of the range must be planned so that the rough in of the terminal block for the receptacle or conduit connection will allow maximum clearance to the rear of the unit.

When the power supply cord or conduit is connected to the mating receptacle or terminal block cover, the combined connection should protrude no more than 2" (51 mm) from the rear wall.

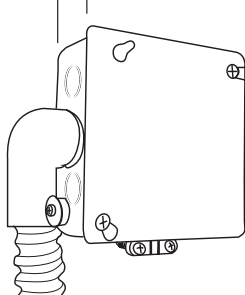
Power Cord & Receptacle

2" (51 mm) maximum
when plugged in



Junction Box & Conduit

2" (51 mm)
maximum

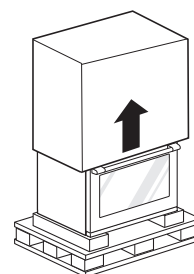
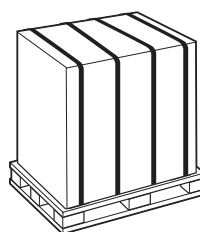


Installing the Range

Unpacking the Range

CAUTION

- **You should use 2 or more people to move and install the range. (Excessive Weight Hazard)** Failure to do so can result in back or other injury.
- **Do not use the door handles to push or pull the range during installation or when moving the range out for cleaning or service.** Doing so can result in serious damage to the door of the range.



- 1 Cut the packing straps. Lift the carton straight up. Remove packing material, tape and any temporary labels from your range before using but leave the adhesive-backed foam layer over the brushed-metal surface, to protect the finish from scratches. Do not remove any warning-type labels, the model and serial number label, or the Tech Sheet that is located on the back of the range.
- 2 Remove the door(s). This will reduce the weight of the range during installation.
- 3 The grates, burner heads, burner caps, trays and oven racks must be removed to facilitate handling.

NOTE

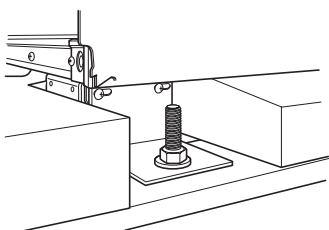
Doors and passageways leading to the installation location require at least a 32" (813 mm) opening. If the opening is less than 32" (813 mm), the oven door(s) and control knobs must be removed.

Moving the Range

CAUTION

- Do not lift the range by the oven door's handle, as this may damage the door hinges and cause the door to fit incorrectly.
- Do not lift the appliance by the range's control panel.
- Rings, watches, and any other loose items that may damage the unit or otherwise might become entangled with the unit should be removed.
- Hidden surfaces may have sharp edges. Use caution when reaching behind or under the appliance.
- Do not use a hand truck or appliance dolly on the back or front of the unit. Handle from the side only.
- Due to the weight, it is strongly recommended that a furniture dolly with soft wheels or an air lift be used to move this unit. The weight must be supported uniformly across the bottom.
- All ranges are held to the pallet by (4) brackets through a wood block
- To avoid damaging the leveling legs, retract them before moving the range for service or cleaning.

- 1 Remove the two screws on each bracket that secure the product to the pallet.

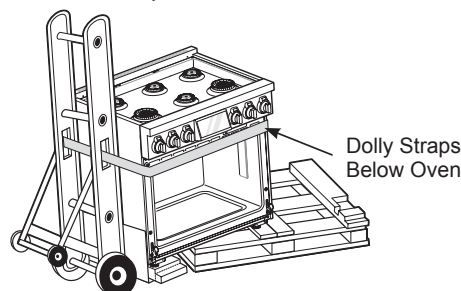
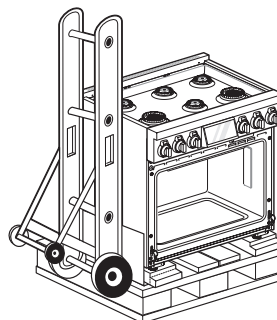


- 2 Remove the oven door and racks.

NOTE

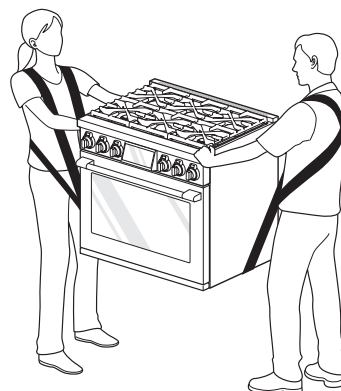
- Instructions for removing the oven doors can be found on page 72.

- 3 Carefully tilt the range from the side and insert a dolly under the range to remove the range from the pallet. Use additional help as required to remove the product from the pallet. To prevent damage to the sides of the range, it will be necessary to pad the corners beneath the straps on the dolly.



- 4 Transport the range on the furniture dolly close to its final location, tip the range back to level, and carefully remove the dolly.

Your range is heavy and can be installed on soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting. Use care when moving the range on this type of flooring. Use a belt when moving the range to prevent damaging the floor. Or slide the range onto cardboard or plywood to avoid damaging the floor covering.



CAUTION

- You should use two or more people to move and install the range. (Excessive Weight Hazard) Failure to do so can result in back or other injury.

Installing the Anti-tip Device

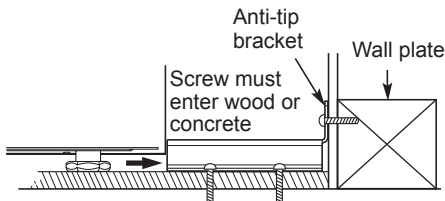
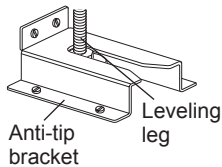
WARNING

Tip - Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been installed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip bracket in place. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



To check that leveling leg is inserted into anti-tip bracket, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward.



Locate the anti-tip bracket using the template.

An anti-tip bracket is packaged with the template. The instructions include necessary information to complete the installation. Read and follow the range installation instruction sheet (template).

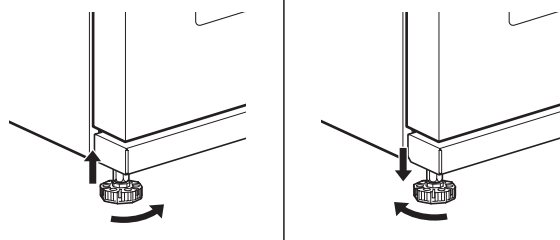
WARNING

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install the anti-tip device to the structure and/or the range. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged by following the instructions on this template.
- Engage the range to the anti-tip device following the instructions on this template. Ensure the anti-tip device is reengaged when the range is moved by following the instructions on this template.
- Re-engage the anti-tip device if the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- See installation instructions for details.
- Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.

Leveling the Range

Front Legs

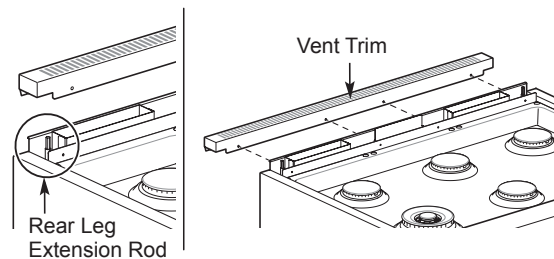
Level the range by adjusting the leveling legs with a wrench. Extending the legs slightly may also make it easier to insert the rear leg into the anti-tip bracket.



Rear Legs

To adjust the rear leveling legs, remove the 4 screws at the front of the vent trim and remove the trim.

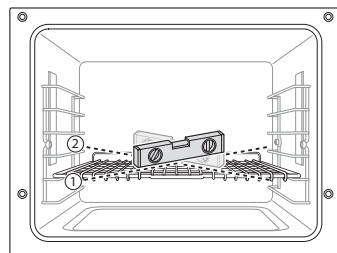
Use an adjustable 7 mm box wrench to turn the rear leg extension rods at each corner.



Use a level to check your adjustments. Place the level diagonally on the oven rack, and check each direction for level.

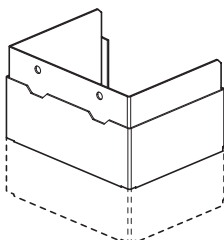
First check direction ①.

Then check direction ②. If the level doesn't show level on the rack, adjust the leveling legs with a wrench.

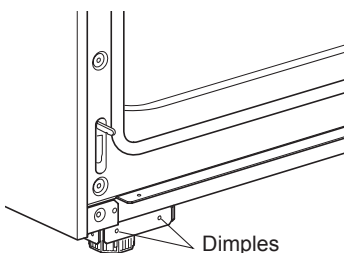


Installing the Leg Cover

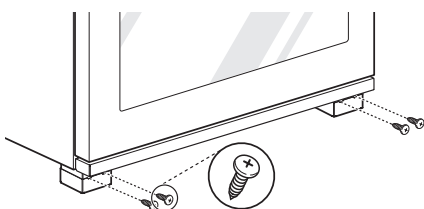
- 1 Remove the plastic covers from the stainless steel leg covers.
- 2 Slide each small leg cover inside a larger leg cover. Cutouts should face up and both covers should be open at the back.



- 3 Use the assembled covers to conceal the front leveling legs.
- 4 Place the outer covers on the floor and slide the inner covers up until the holes at the top front snap over the dimples on the flanges on the bottom of the range.

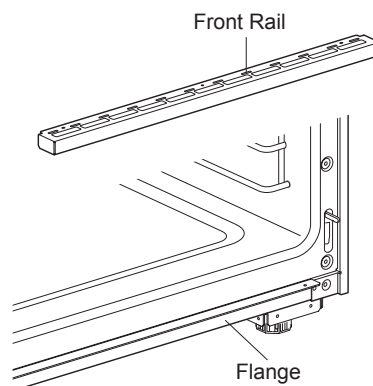


- 5 Insert the provided screws through the holes in the leg cover assemblies to secure them in place.



Installing Front Rail

- 1 Remove the plastic film from the stainless steel front rail.
- 2 Insert the front rail onto the flange below the oven door, aligning the holes in the top of the front rail with the holes in the flange.



- 3 Use the 3 screws provided to secure the front rail to the flange.

Connecting the Range to Gas

This appliance must be installed in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.

Shut off the range gas supply valve before removing the old range and leave it off until the new hook-up has been completed.

Because hard piping restricts movement of the range, a CSA International-certified flexible metal appliance connector should be used unless local codes require a hard-piped connection.

A manual valve must be installed in an accessible location in the gas piping external to the appliance for the purpose of turning on or shutting off gas to the appliance.

Never reuse an old connector when installing a new range.

To protect against gas leaks, use a qualified pipe joint sealant on all external threads.

- 1 An inlet pipe is set on the left rear of this appliance. Hook up a gas hose that has 1/2" NPT internal thread to the inlet pipe using a wrench.
- 2 Apply sealing compound or Teflon tape at the connection.
- 3 When all connections have been made, be sure all range controls are in the **Off** position and turn on the main gas supply valve. Gas leaks may occur in your system and create a hazard. Gas leaks may not be detected by smell alone.

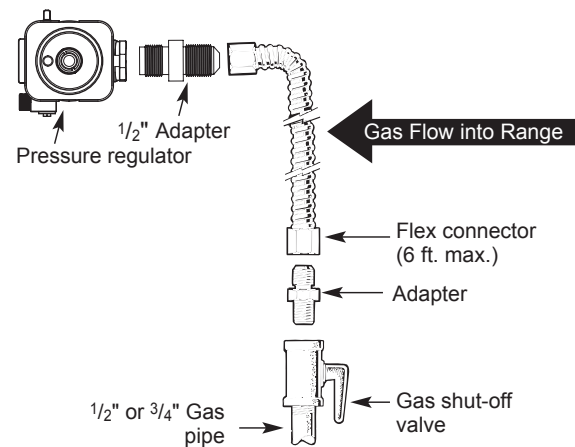
Check all gas connection joints and fittings for leaks with a non-corrosive leak detection fluid, then wipe off.

Gas suppliers recommend you purchase and install a UL/CSA approved gas detector. Install and use in accordance with the installation instructions.

WARNING

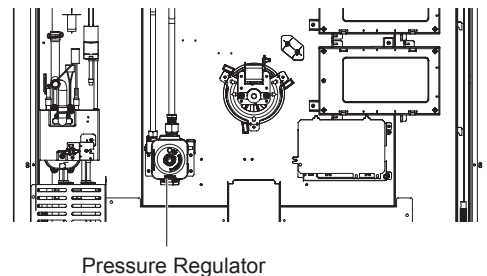
- Do not use a flame to check for gas leaks.
- The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).
- The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

Flexible Connector Hookup



Installer: Inform the consumer of the location of the gas shutoff valve.

Pressure Regulator Position



NOTE

Use a coin to unscrew the circular cap on the pressure regulator.

Connecting the Range to Electricity (Canada Only)

The range must be installed in accordance with Local and Canadian Electrical Codes (latest edition). See rating plate for total connected Amp rating. This model was shipped direct from the factory with the power supply cord attached. There are no range connections necessary.

If an external electrical source is utilized, the appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 or the Canadian Electric Code, CSA C22.1-02.

Connecting the Range to Electricity (USA Only)

NOTE

This model is shipped with a 4-wire power cord attached. If you want to use a 3-wire power cord or a conduit, see the following instructions.

Electrical Requirements

This appliance must be installed and grounded on a branch circuit by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA NO. 70 - latest edition or the Canadian Electric Code, CSA C22.1-02.

All wiring should conform to local and NEC codes. This range requires a single-phase, 3 wire, A.C 120/208 V or 120/240 V 60 Hz electrical system. Use only a 3-conductor or a 4-conductor UL-listed range cord with closed-loop terminals, open-end spade lugs with upturned ends or similar termination. Do not install the power cord without a strain relief.

A range cord rated at 40 amps with 120/208 or 120/240 minimum volt range is required. If a 50 amp range cord is used, it should be marked for use with 1³/₈" diameter connection openings. This appliance may be connected by means of a conduit or power cord. If a conduit is being used, go to page 28 for **3 wire conduit connections** or **4 wire conduit connections**.

WARNING

- Allow 2 to 3 ft (61.0 cm to 91.4 cm) of slack in the line so that the range can be moved if servicing is ever necessary.
- The power supply cord and plug should not be modified. If the plug will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician.
- Using an extension cord to connect the power is prohibited. Connect the power cord and plug directly.
- Electrical ground is required on this appliance.
- Make sure that the power cord is not pinched by the range or heavy objects. Failure to do so can result in serious burns or electrical shock.
- Do not use a damaged power plug, power cord, or loose power outlet.
- Do not put a fuse in a neutral or ground circuit.
- Do not connect the ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or hot water pipes.

Specified power-supply-cord kit rating

Range rating, watts		Specified rating of power supply-cord kit, amperes	Diameter (inches) of range connection opening	
			Power cord	Conduit
120/240 volts 3-wire	120/208 volts 3-wire			
8,750 - 16,500	7,801 - 12,500	40 or 50A	1 ³ / ₈ "	1 ¹ / ₈ "
16,501 - 22,500	12,501 - 18,500	50	1 ³ / ₄ "	1 ³ / ₈ "

3, 4 - Wire Electrical Wall Receptacle



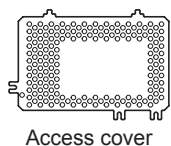
4 Wire receptacle (14-50R)



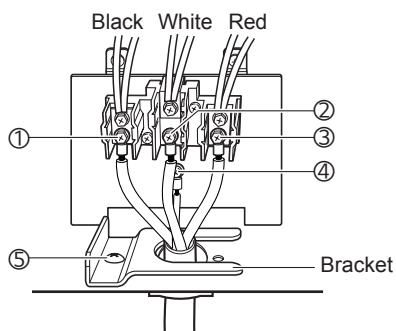
3 Wire receptacle (10-50R)

How to replace the Power Cord

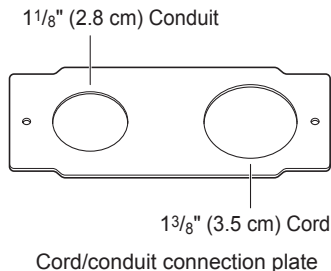
The rear access cover must be removed. Loosen the two screws with a screwdriver. The terminal block will then be accessible.



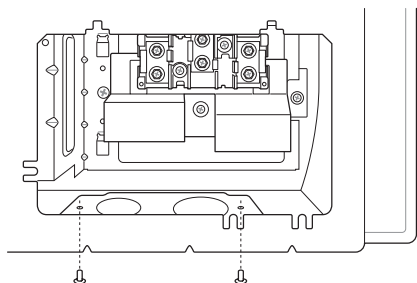
Unscrew the ①②③④ screws to remove the power cord, and unscrew the ⑤ screw to remove the bracket.



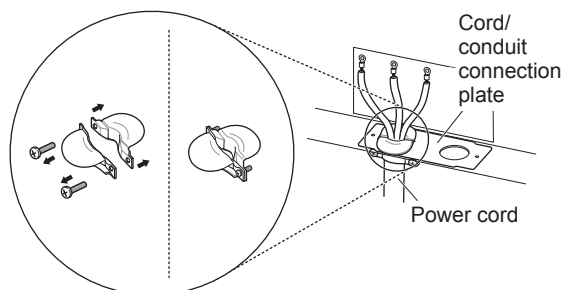
After removing the bracket and power cord, use the cord/conduit connection plate enclosed in the accessory box to install the power cord or conduit.



Flip the connection plate if necessary to use the correct sized opening. Use the smaller opening for conduit connections and the larger opening for cord connections. Once it's properly aligned, put the connection plate on the rear cover, insert the 2 screws from the bottom up, and tighten in place.

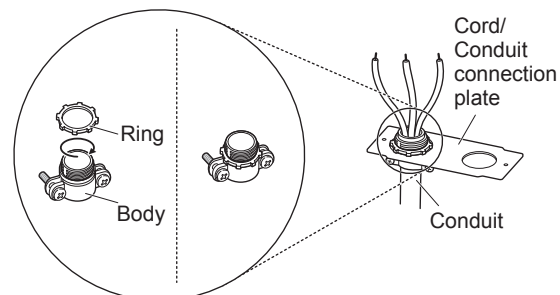


For power cord installations, hook the strain relief over the 1 3/8 in. (3.5 cm) power cord hole located below the rear of the oven. Insert the power cord through the strain relief and tighten it.



Assembling power cord strain relief at the 1 3/8" opening

For conduit installations, insert the conduit strain relief in the 1 1/8 in. (2.8 cm) conduit hole. Then install the conduit through the body of the strain relief and fasten the strain relief with its ring.



Assembling conduit cord strain relief at the 1 1/8" opening

3-Wire Connection: Power Cord

⚠ WARNING

- The middle (neutral or ground) wire, which is white, of a 3-wire power cord or a 3-wire conduit has to be connected to the middle post of the main terminal block. The remaining two wires of the power cord or conduit have to be connected to the outside posts of the main terminal connection block. Failure to do so can result in electrical shock, severe personal injury or death.

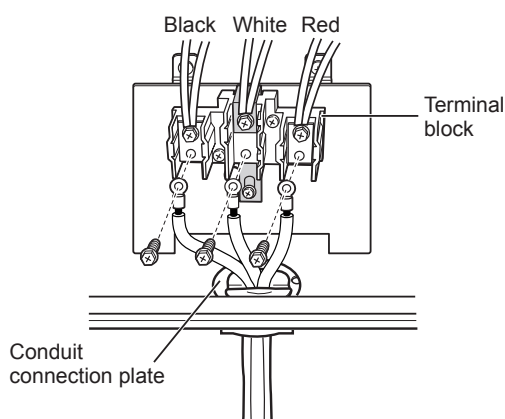
Installing the Power Cord

For power cord installations, hook the strain relief over the power cord hole ($1\frac{3}{8}$ ") located below the rear of the oven. Insert the power cord through the strain relief and tighten the strain relief.

Do not install the power cord without a strain relief.

- 1 Remove the lower 3 screws from the terminal block and retain them.
- 2 Insert one of the screws through each power cord terminal ring and into the lower terminals of the terminal block. Make sure that the center (neutral) wire, which is white, is connected to the center lower position of the terminal block.
- 3 Tighten the 3 screws securely into the terminal block. Do not remove the ground strap connections.

3-Wire Connection



If screws are not tightened securely, it can result in electrical spark and severe personal injury or death.

4-Wire Connection: Power Cord

⚠ WARNING

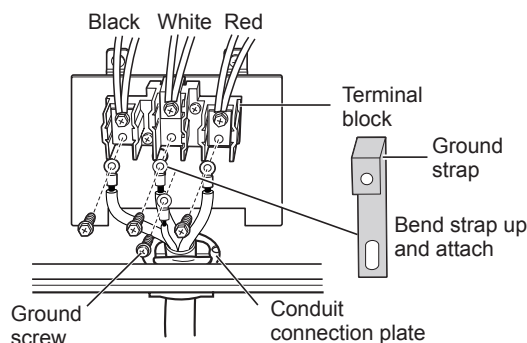
- Only a 4-conductor power-supply cord kit rated 120/208 or 120/240 volts, 50 amperes and marked for use with ranges with closed-loop connectors or opened spade lugs with upturned ends must be used. The white middle (neutral) wire of the power cord or 4-wire conduit has to be connected to the middle post of the main terminal block. The other two wires of the power cord or conduit have to be connected to the outside posts of the main terminal connection block. The 4th ground wire (green) must be connected to the frame of the range with the ground screw. Failure to do so can result in electrical shock, severe personal injury or death.

Installing the Power Cord

Do not install the power cord without a strain relief.

- 1 Remove the lower 3 screws from the terminal block and retain them.
- 2 Remove the ground screw and bend the end of the ground strap up so the slot is over the hole of the center screw removed in step 1.
- 3 Insert the ground screw into the power cord ground wire (green) terminal ring and secure it to the range frame.
- 4 Insert one screw through each power cord terminal ring and into the lower terminals of the terminal block. Make sure that the white center (neutral) wire is connected to the center lower position of the terminal block.
- 5 Tighten the 3 screws securely into the terminal block. The center screw now attaches the bent up ground strap to the block.

4-Wire Connection



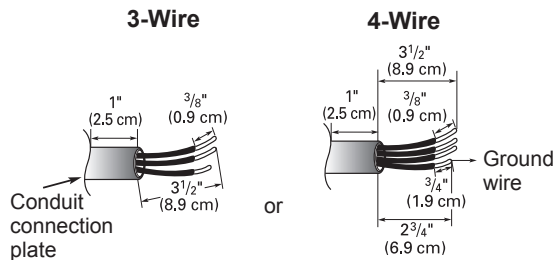
If screws are not tightened securely, it can result in electrical spark and severe personal injury or death.

3-Wire Connection: Conduit

Installing the Conduit

Remove the conduit connection plate from the rear of the oven and rotate it. The conduit hole ($1\frac{1}{8}$ "") must be used.

First, prepare the conduit wires as shown below.



Second, install the conduit strain relief.

For conduit installations, purchase a strain relief and insert it in the $1\frac{1}{8}$ in. (2.8 cm) conduit hole. Then install the conduit through the body of the strain relief and fasten the strain relief with its ring. Reinstall the bracket.

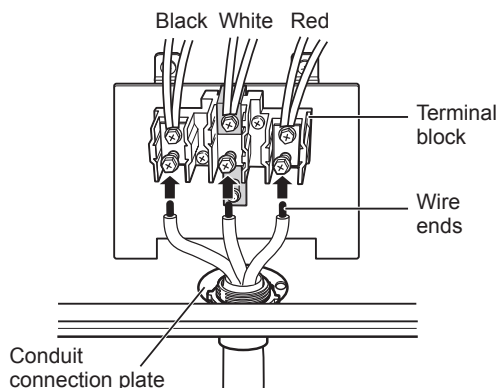
For conduit connections:

If the wire in the conduit is copper it must be 8 or 10 AWG wiring.

If the wire in the conduit is aluminum it must be 6 or 8 AWG wiring.

- 1 Loosen the lower 3 screws from the terminal block.
- 2 Insert the bare wire (white/neutral) end through the center terminal block opening. Do not remove the ground strap connections.
- 3 Insert the two side bare wire ends into the lower left and the lower right terminal block openings. Tighten the 3 screws securely into the terminal block. (approximately 35 - 50 IN-LB)

3-Wire Conduit Connection



If screws are not tightened securely, it can result in electrical spark and severe personal injury or death.

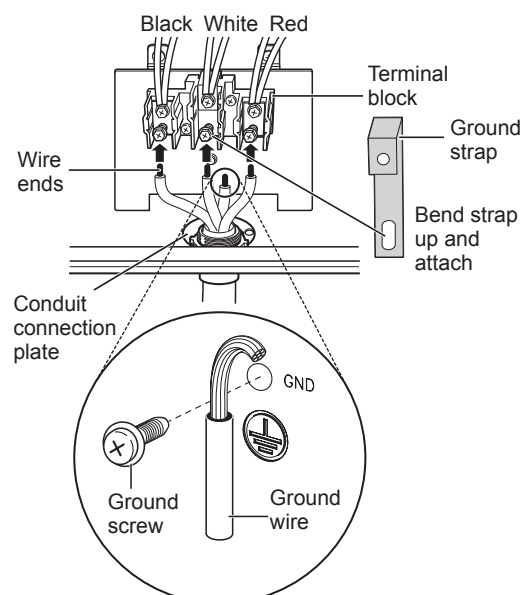
4-Wire Connection: Conduit

WARNING

- The white middle (neutral) wire of the power cord or 4-wire conduit has to be connected to the middle post of the main terminal block. The other two wires of the power cord or conduit have to be connected to the outside posts of the main terminal connection block. The 4th ground wire (green) must be connected to the frame of the range with the ground screw. Failure to do so can result in electrical shock, severe personal injury or death.

- 1 Follow the instructions for installing the conduit under 3-Wire Connection: Conduit until the strain relief and bracket are installed. Do not install the conduit without a strain relief.
- 2 Loosen the 2 lower left and right screws from the terminal block. Remove the lower center screw. Do not discard any screws.
- 3 Remove the ground screw and bend the end of the ground strap up so the slot is over the hole of the center screw removed in step 2.
- 4 Attach the ground (green) bare wire end to the range frame and secure it in place with the ground screw.
- 5 Insert the bare wire (white/neutral) end through the center terminal block opening. The center screw now attaches the bent up ground strap to the block.
- 6 Insert the two side bare wire ends into the left and the right terminal block openings. Tighten the 3 screws securely into the terminal block. (approximately 35 - 50 IN-LB)

4-Wire Conduit Connection



If screws are not tightened securely, it can result in electrical spark and severe personal injury or death.

Engaging the Anti-tip Device

- Move the range close enough to the opening to plug into the receptacle.
- Slide the range into position ensuring that the back leg slides under the anti-tip bracket. The range should sit flush against the back wall when properly installed.
- Carefully attempt to tip the range forward to ensure that the anti-tip bracket is engaged properly. If properly installed, the anti-tip bracket will prevent the range from being tipped. If the range can be tipped, reinstall the range until the anti-tip bracket is properly installed and the range will not tip forward.
- Turn on electrical power. Check the range for proper operation.



Test Run

Check if the range is properly installed and run a test cycle.

- 1** Remove all packing materials from inside the oven. Press **Power** button located next to the display and set initial settings such as language and time. (Refer to "Getting Started" in the Operation section.)
- 2** Check the operation of the oven. Select Bake in the cooking mode screen then Start.
- 3** The oven should finish preheating in 15 minutes.
- 4** After making sure the oven operates properly, turn the temperature in the oven to 550 °F (288 °C) and leave the oven on for at least an hour. This helps remove any residual oil which might cause smoke or odor when first using the oven.

NOTE

Smoke may come out of the range when it is first used.

Checking Ignition of the Surface Burners

Electric Ignition

Select a surface burner knob and simultaneously push in and turn to the **Lite** position. You will hear a clicking sound indicating proper operation of the spark module.

Once the air has been purged from the supply lines the burner should ignite within 4 seconds. After the burner ignites, rotate the knob out of the **Lite** position. Try each burner in succession until all burners have been checked.

Quality of Flames

The combustion quality of the burner flames needs to be confirmed visually.



A Yellow flames - Call for service.



B Yellow tips on outer cones - This is normal for LP gas.



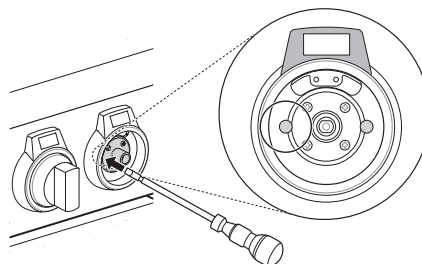
C Soft blue flames - This is normal for natural gas.

NOTE

- With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.

5 Turn the knob on the burner being adjusted to the Simmer or S4 position then remove the knob.

6 Insert a small, flat-blade screwdriver into the valve shaft and turn the adjustment screw until the flame reaches the desired size.



NOTE

Hold the valve shaft with one hand while turning the screw to adjust with the other.

7 Reassemble the locking plate and burner knob.

8 Test the flame stability.

Test 1: Quickly turn the knob from the highest setting to the Simmer or S4 position. If the flame goes out, increase the flame size and test again.

Test 2: With the burner set to Simmer or S4, open and close the oven door quickly. If the air current extinguishes the flame, increase the flame height and test again.

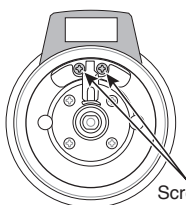
9 Repeat steps 1-8 for each gas surface burner.

Adjusting the Surface Burner to the Low Flame (Simmer) Setting

- The continuous simmer setting needs to be adjusted on all burners.
- The Extra Low Simmer settings are adjusted automatically as the flame cycles off and on.

1 Remove the knob on the burner being adjusted.

2 Unscrew the 2 screws to remove the locking plate.



Screws for locking plate (2ea)

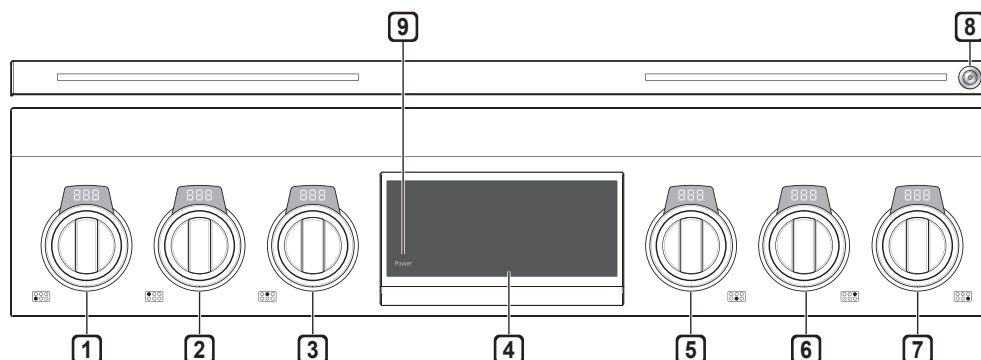
3 Reassemble the burner knob.

4 Light all surface burners.

OPERATION

Control Panel Overview

The position of the control knobs and buttons varies by model.

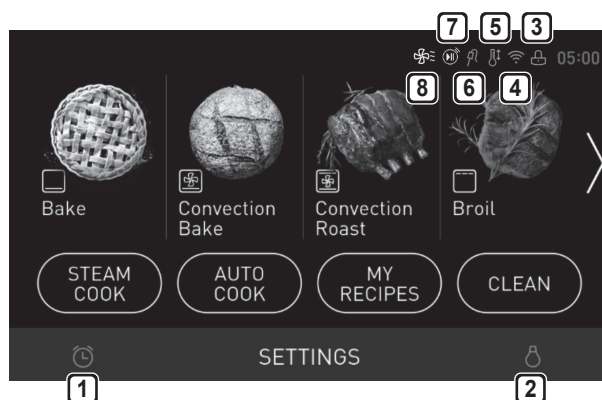


- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Left Front Burner Control | 6 Right Rear Burner Control |
| 2 Left Rear Burner Control | 7 Right Front Burner Control |
| 3 Center Rear Burner Control | 8 Night Light On/Off |
| 4 LCD Touchscreen for Oven | 9 LCD Display On/Off |
| 5 Center Front Burner Control | |

NOTE

Touch the LCD display to activate the screen when it's idle.

Display Icons

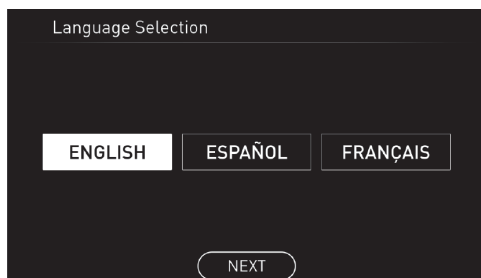


- | | |
|---|--|
| 1 Timer Icon
Touch to set a timer | 5 Auto Conversion Icon
Appears when Convection Auto Conversion is turned on |
| 2 Lamp Icon
Touch to turn light on/off | 6 Probe Icon
Appears when probe is connected |
| 3 Lock Icon
Appears when Lockout is on | 7 Remote Start Icon
Appears when Remote Start is active |
| 4 Wi-Fi Icon <ul style="list-style-type: none"> Appears when range is connected to Wi-Fi Appears when range is disconnected from Wi-Fi or is not connected to LG ThinQ app. | 8 Oven Cooling Icon
Appears during or after oven operation to indicate cooling fan is running in oven |

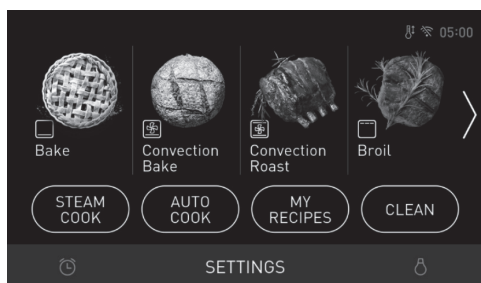
Getting Started

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

- 1 If needed, press POWER to wake up the display.



- 2 Select the desired language and touch NEXT.
- 3 Scroll the fields up or down to set the correct date, then touch NEXT.
- 4 Set the correct time of day and choose between a 12-hour or 24-hour time format, then touch NEXT.
- 5 If desired, change the default clock theme by swiping through the examples, then press NEXT.
- 6 Read through the application guide in the display and touch DONE.
- 7 The cooking mode screen appears in the display.

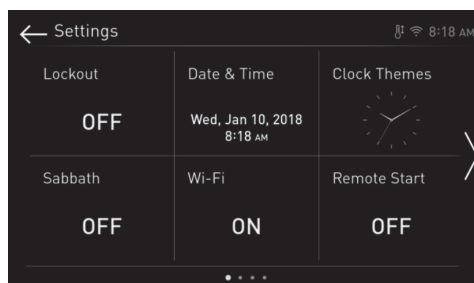


Changing Oven Settings

Settings

To adjust settings after the initial setup, touch the display to open the Main screen. Touch Settings at the bottom center of the Main screen.

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



Location of Settings

- Page 1: Lockout, Date & Time, Clock Themes, Sabbath, Wi-Fi, Remote Start
- Page 2: Brightness, Display, Convection Auto Conversion, Language, Volume, Preheat Alarm Light
- Page 3: Thermostat Adjustment, Temperature Units, Smart Diagnosis™, Program Update, Demo Mode, Factory Data Reset
- Page 4: Open Source License

Lockout

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

- If Lockout is turned on, all cooktop modules except for gas burners are disabled.

Lock

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen.
- 2 Touch Lockout on the first Settings screen.
- 3 When Lockout is turned on, the lock icon  appears at the top of the display.

Unlock

- 1 Touch any part of screen while Lockout is on.
- 2 A popup screen appears. Touch Unlock for 3 seconds.
- 3 The lock icon disappears from the top of the display.

Date & Time

The date and time show in the LCD display when the ovens are not in use.

Setting Date

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, then touch Date & Time on the Settings screen.
- 2 Touch Date, then set the correct date by scrolling.
- 3 Touch OK.

Setting Time of Day

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, then touch Date & Time on the Settings screen.
- 2 Touch Time, then set the correct hour and minutes by scrolling. You can also touch the number pad icon  and enter the desired numbers.
- 3 Select either a 12-hour or 24-hour clock mode (12H/24H).
- 4 Touch OK.

Clock Themes

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

Selecting a Clock Theme

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen.
- 2 Touch Clock Themes on the first Settings screen and swipe to browse through the clock themes.
- 3 Select a clock theme and touch OK.

Sabbath Mode

Sabbath mode is used on the Jewish Sabbath and Holidays.

While the oven is in Sabbath mode, the temperature cannot be changed and the timer, light, and alarm functions are disabled. If the oven light is on when the oven is put in Sabbath mode, it will remain on. Only the cooking mode and set temperature appear in the display. The cooktop modules are disabled in Sabbath mode, except for the gas burners.

To use only the gas cooktop on the Holidays without having the oven on, put the oven into Sabbath mode with the cook time set for 1 minute. The oven will turn off after 1 minute but the range will remain in Sabbath mode. The "Sb" displayed will not change when operating the gas burners.

Setting Sabbath Mode

- 1 Disconnect the probe. The Probe function is not available in Sabbath mode.
- 2 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, then touch Sabbath in the first Settings screen.
- 3 Read the instructions, if needed, and touch SET.
- 4 Set the desired temperature and cook time. Any cook time can be set from 1 minute to 73 hours 59 minutes. Touch **START**.
- 5 To stop Sabbath mode, press POWER on the LCD display.

NOTE

- The extra low simmer function is controlled electronically and automatically turns off and on. Do not use the simmer function on the small burner while in Sabbath mode.
- If a cook time is set, the oven turns off automatically at the end of the cook time, without chiming. The oven remains in Sabbath mode, but is turned off.
- If no cook time is set, the oven will not automatically turn off.
- After a power failure, the display will turn back on in Sabbath mode, but the oven will be off.

Wi-Fi

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

Setting Up Wi-Fi

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, then touch Wi-Fi in the first Settings screen.
- 2 Follow the instructions in the Wi-Fi Guide in the display.
- 3 Select ON, OFF, or RESET and touch OK.
- 4 If ON is selected, the Wi-Fi icon  appears at the top of the display.
- 5 Selecting RESET initializes the IP address.

Remote Start

Remotely starts or stops the preheating function of the appliance. The appliance must be registered on a home Wi-Fi network to use Remote Start.

Setting Remote Start

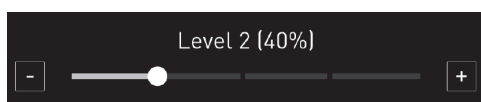
- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, then touch Remote Start in the first Settings screen.
- 2 Select On or Off and touch OK.
- 3 If ON is selected, the Remote Start icon  appears at the top of the display.

Brightness

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

Setting Display Brightness

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Brightness.
- 2 Adjust the display brightness by touching and dragging the dot across the bar, by tapping anywhere on the bar, or by touching + or -.
- 3 Touch OK.



Display

Set the length of time before the display sleeps.

There are two options you can select.

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

Setting Display Option

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Display.
- 2 Select the desired option.
- 3 Touch OK.

NOTE

If the display is set to 30 MINS ON, it will turn off after 30 minutes if idle. The display cannot be used in idle mode. Touch the LCD display to activate the screen.

Convection Auto Conversion

There is no need to remember to convert standard recipe temperatures for convection cooking. Convection Auto Conversion automatically subtracts 25 °F / 14 °C from the set temperature when a convection cooking mode is selected. The converted temperature appears in the display once preheating is finished.

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

Convection Auto Conversion is turned ON by default.

Turning Convection Auto Conversion On/Off

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Convection Auto Conversion.
- 2 Select ON or OFF.
- 3 When Convection Auto Conversion is ON, the icon  appears at the top of the display.

NOTE

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

Language Selection

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

Selecting a Language

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Language Selection.
- 2 Select the desired language.
- 3 Touch OK.

Volume

Adjust the volume of the cooktop and oven controls.

Setting the Volume

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Volume.
- 2 Select Mute, Low, or High.
- 3 Touch OK.

Preheat Alarm Light

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

You can turn the preheat alarm light on or off.

Preheat alarm setting

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Preheat Alarm Light.
- 2 Select ON or OFF.
- 3 Touch OK.

Thermostat Adjustment

Your new oven may cook differently from the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it before adjusting the thermostat. Start by raising or lowering the thermostat 15 °F / 8 °C. Based on initial results, readjust the amount until satisfied. The thermostat can be raised or lowered by 35 °F / 19 °C.

Adjusting the Thermostat

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Thermostat Adjustment.
- 2 There are two adjust scales for the oven. To make large adjustments, drag the central indicator toward the + or - ends of the scale or tap a location on the scale. To make small adjustments, tap + or - to raise or lower the thermostat in 1-degree increments. Tap and hold + or - to scroll up or down the scale.
- 3 When the desired change appears above the scale, touch OK.



Temperature Units

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

The oven defaults to Fahrenheit unless changed by the user.

Setting Temperature Units

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Temperature Units.
- 2 Select °F or °C.
- 3 Touch OK.

Smart Diagnosis™

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

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Smart Diagnosis.
- 2 Touch START to start the diagnostic tone.

Program Update

Once the appliance is connected to a home Wi-Fi network, use this setting to check for available programming updates and install them.

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Program Update.
- 2 The display shows available programming updates. Follow the onscreen prompts to download and install the new version.

Demo Mode

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

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, then touch Demo Mode on the Settings screen.
- 2 Select either the ON or OFF mode.
- 3 Touch OK.



NOTE

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

Factory Data Reset

This function returns all settings to the factory defaults.

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Factory Data Reset.
- 2 If you want to reset data to the factory defaults, touch RESET and then OK.



WARNING

- All stored data will be deleted.

Open Source License

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

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen and swipe to the fourth Settings screen.
- 2 Touch Open Source License.

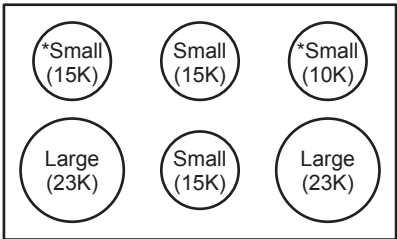
Using the Cooktop

Gas Cooktop Module

The size and location of gas burners vary depending on the range model.

The large burners are the primary burners for most cooking. The small burners are used for delicate foods such as sauces or foods that require low heat for a long cooking time.

Depending on your model, some or all of the small burners are equipped with the Extra Low Simmer function, which controls heat by turning the flame on and off at preset intervals. The Extra Low Simmer function is available on the small burners marked with an asterisk below.



* Extra Low Simmer

NOTE

- The central display does not control the cooktop modules.

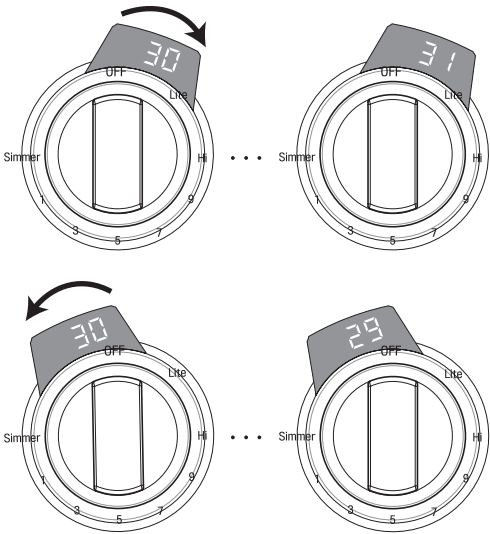
Cooktop Timers

Each cooktop control knob has an LED display at the top which provides information such as heat level, temperature, or time remaining. The gas control knobs include a timer function. The red LED numbers display temperature levels and the blue LED numbers display the timer countdown.

Setting the Cooktop Timers

A cooktop timer can only be set when the element is in use. After the timer ends, a chime sounds until the element is turned OFF.

- 1 Push in and turn the knob to turn on the element.
- 2 Set a timer by turning the LED ring behind the knob. Turn the LED ring right or left and hold it to increase or decrease the time.
- 3 Release the LED ring when the desired time appears in the knob display.
- 4 The knob display shows the time counting down. A chime sounds when the time ends.
- 5 To cancel a timer, turn the LED ring to the left until 1 appears in the display. Then, turn the LED ring to the left again.



Cooktop	Time Range
Gas Cooktop	1 min. ~ 12 hr.

Gas Surface Burners

Before Use

Read all instructions before using.

Make sure that all burners are properly placed.

Burner locations differ depending on the range model.

Burner locations can be found under "Using the Cooktop."

Make sure that all grates are properly placed before using the burners.



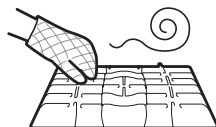
CAUTION

Do not operate the burners for an extended period of time without cookware on the grate.

The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

Make sure the burners and grates have cooled down before touching them, or placing a pot holder, cleaning cloth, or other materials on them.

Touching grates before they cool down may cause burns.



CAUTION

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

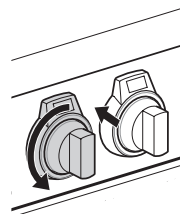
- Open windows.
- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

NOTE

Electric spark igniters from the burners cause a clicking noise. If the flame goes out, the reignition system reignites the burners automatically.

Using the Gas Surface Burners

- 1 Be sure that all of the surface burners and grates are placed in the correct positions.
- 2 Place cookware on the grate.
- 3 Push the control knob and turn to the **Lite** position until the flames have ignited.

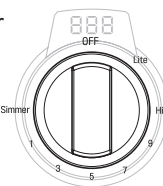


The electric spark ignition system makes a clicking noise.

- 4 Turn the control knob to control the flame size.

Large Burner with Continuous Simmer function

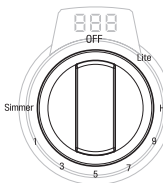
Equivalent to 650 BTU/HR



Equivalent to 23,000 BTU/HR

Small Burner with Continuous Simmer function

Equivalent to 1,300 BTU/HR

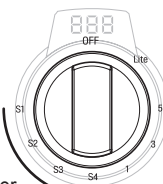


Equivalent to 15,000 BTU/HR

Small Burner with Extra Low Simmer function

Equivalent to 310 BTU/HR

Extra Low Simmer



Equivalent to 15,000 BTU/HR (10,000 BTU/HR for Right Rear Burner)

Equivalent to 1,300 BTU/HR



CAUTION

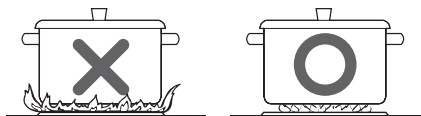
Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. All the burners spark when any burner is turned to **Lite**. An electric shock may result causing you to knock over hot cookware.

NOTE

- It is normal for the flames to turn off and operate periodically during Extra Low Simmer(S1, S2 and S3).
- It is normal to occasionally hear the spark igniters operating while using the gas burner. For safety, the spark igniters are activated if the flame is blown in the wind or momentarily disappears.
- The burner settings on the control knobs are not consistent across all burners. For example, the HI setting on a large burner may be hotter than the HI setting on a small burner. The actual power for each setting varies based on burner characteristics such as the BTU and whether the burner uses a Continuous Simmer function or an Extra Low Simmer function.

Setting the Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. Match the flame size on a gas burner to the cookware being used for fastest heating.

**CAUTION**

Never let the flames extend up the sides of the cookware.

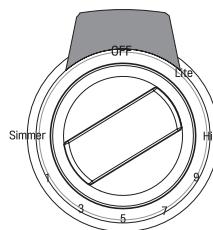
NOTE

- The flames on the surface burners may burn yellow in the presence of high humidity, such as a rainy day or a nearby humidifier.
- After LP gas conversion, flames can be bigger than normal when you put a pot on the surface burner.
- When turning a surface burner from high heat to simmer quickly, make sure the flames stay lit. See page 30 to adjust the burner flames, if necessary.

In Case of Power Failure

If you experience a power outage, you can carefully light the gas surface burners on the range with a match. Gas burners in use when the power goes out will continue to operate normally.

- 1 Hold a lit match to the burner, then push in the control knob.
- 2 Turn the control knob to the 1 position.

**CAUTION**

Use extreme caution when lighting burners with a match. Doing so can cause burns and other damage.

Cookware for Gas Burners

Aluminum	Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight fitting lids when cooking with minimum amounts of water.
Cast-Iron	If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.
Stainless Steel	This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.
Enamelware	Under some conditions, the enamel of this cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.
Glass	There are two types of glass cookware: those for oven use only and those for top-of-range cooking.
Heatproof Glass Ceramic	Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

Extra Low Simmer (On Some Small Burners)

- Extra Low Simmer is available on some small burners, depending on your model. On these burners, the S1 to S3 settings are for Extra Low Simmer and the S4 setting is for a continuous simmer. The Simmer setting on the other small and large burners applies heat to food continuously.

Extra Low Simmer controls the heat by turning the flame on and off at preset intervals. This allows foods such as sauces, chocolate and jam to simmer longer without scorching.

- The intervals without flame become longer as you move from S3 to S1.
- The S4 simmer setting keeps the flame lit continuously.

NOTE

- It may look like the burners are turned off during Extra Low Simmer.
- It is normal for the flames to turn off and on periodically during Extra Low Simmer.
- The electric igniters automatically operate periodically to reignite the burners.

Using a Wok

- The large burner grates can be used as wok grates. 14" or smaller flat-bottom woks can be set directly on the grate, if the wok bottom is large enough to sit flat on the grate.



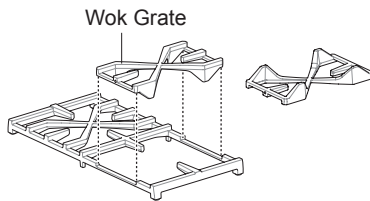
CAUTION

If using a round-bottomed wok, use the included wok grate. Do not use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This can be hazardous to your health.

Using the Wok Grates

The large burner grates can be flipped over to handle a wide variety of round-bottom woks.

- 1 Turn off all burners and allow the grates and cooktop to cool before reversing the grates.
- 2 Flip the large burner grate so the wok grate is facing up.
- 3 Use a 14" round-bottomed wok. Do not use a wok that does not rest securely in the wok grate.



NOTE

- Do not use the wok grate with cookware other than a wok.
- Clean the wok grate with hot, soapy water. Do not use oven cleaners, steel wool, or abrasive cleansers. Do not clean with the self-clean mode.

Using Stove-Top Grills

Do not place stove-top grills on the burner.



CAUTION

Do not use stove top grills on the surface burners. Using a stove top grill on the surface burner will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards. This can be a health hazard.

CAUTION

- Turn off all burners and allow wok grate, burner grates, and cooktop to cool before reversing or removing wok grate.
- The wok grate retains heat for a long time. Always use an oven mitt when installing or removing the wok grate. Do not store the wok grate on another burner grate.
- Do not use flat-bottomed cookware or incorrectly sized woks with the wok grate. The cookware or wok could tip and cause personal injury.
- Do not use a wok larger than 14" with the wok grate. Doing so could cause burner flames to spread excessively and damage the cooktop.

Using the Oven

Before Using the Oven

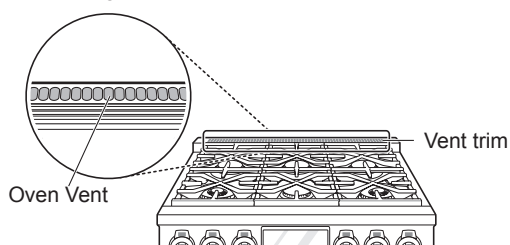
NOTE

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

Oven Vent

Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns. Do not block the vent opening. Avoid placing plastics near the vent as heat may distort or melt the plastic.

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



CAUTION

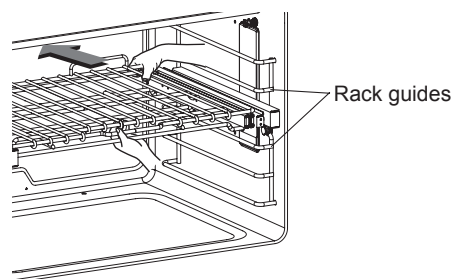
- **The edges of the range vent and vent trim are sharp and may become hot during operation.** Wear gloves when cleaning the range to avoid burns or other injury.

Using Oven Racks

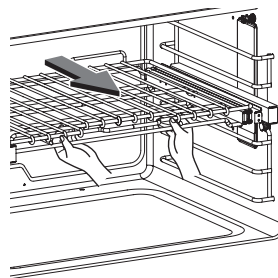
The racks have a turned-up back edge that prevents them from being pulled completely out of the oven cavity.

Installing Gliding Racks

- 1 Start with the rack in the closed position. Hold the rack with one hand at the center front and the other hand at the back right corner.
- 2 Carefully insert the rack between the rack guides, and slide it back until the shelf drops into place.



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



Removing Gliding Racks

- 1 With the rack in the closed position, grasp the front of the rack and frame and lift up. Slowly push the rack towards the back wall until it is free of the rack stop.
- 2 After disengaging the rack stop, lift the back of the rack and pull the rack and frame out between the rack guides.

CAUTION

- Place oven racks in the desired location before turning on the oven to avoid burns.
- Do not cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.
- Do not place objects heavier than 33 lb (15 kg) on the racks. Do not place heavy objects on the corners of the racks. Doing so can damage the racks.

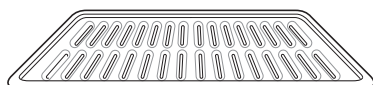
Accessories

Broiler Pan and Grid

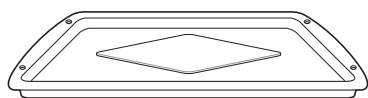
Use a broiler pan and grid when preparing meats for Convection Roast, RapidHeat Roast+, and Broil.

The broiler pan catches grease spills and the grid helps prevent grease splatters.

- 1 Place the rack in the oven.
- 2 Place the grid in the broiler pan with the raised vents toward the bottom.
- 3 Place the broiler pan and grid on the rack.



Grid



Broiler pan

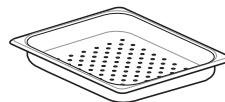


CAUTION

- Do not use a broiler pan without a grid. Oil can cause a grease fire.
- Do not cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.
- Do not broil meat too close to the burner flame. Trim excess fat from meat before cooking.
- Position food (fat side up) on the grid.

Steam Trays

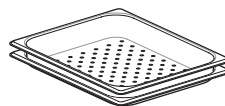
When using the Steam cooking function, use the nested steam trays for best results.



Perforated tray 1 ea



Solid tray 1 ea



Nested trays

Using the Steamer Trays

- 1 Place food on the perforated tray.
- 2 Insert the perforated tray into the solid tray.
- 3 Place the nested trays on the oven rack.

NOTE

- Use the steam trays only for steam cooking.
- Do not use for baking and roasting.

Oven Cooling

The oven cooling icon appears in the display if the temperature inside the oven is high during or after operation. The icon disappears if the oven temperature is below 270°F (130°C).

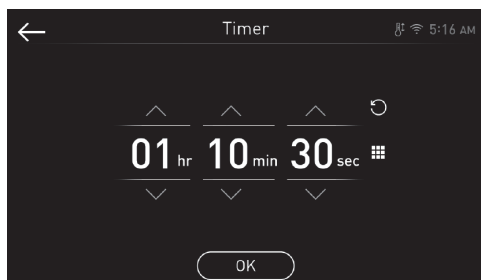


Timer

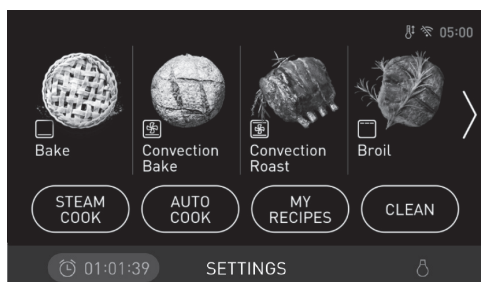
The oven timers don't affect oven operation or cooking time. Use them as extra kitchen timers. Once the time runs out, the oven chimes and "Timer Finished" appears in the display.

Setting the Timer

- 1 Touch either clock icon  at the bottom of the display.
- 2 Scroll through the numbers in the popup until the desired time appears in the display and touch OK.



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



Adjusting or Cancelling the Timer

- 1 Touch the remaining time next to the clock icon in the display.
- 2 To cancel the timer, touch Reset  in the popup, then touch OK.
- 3 To adjust the time, scroll the numbers in the popup until the desired time appears, then touch OK.
- 4 The remaining time in the display is adjusted.

Bake

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

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

Setting the Bake Function

- 1 Touch **Bake** in the Cooking Modes screen.
 - 2 Scroll through the numbers to select a cooking temperature or touch the number pad icon  to enter the numbers directly.
 - 3 If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
 - 4 Touch **Start**. The oven starts to preheat.
 - 5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
 - 6 A chime sounds once preheating is complete.
 - 7 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.
- If no cook time is set, the oven turns off automatically after 12 hours.

Changing the Cook Settings

- 1 Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.
- 3 Touch **Start**.

To Stop Cooking

- 1 Touch **Stop** in the display, then select Yes.

NOTE

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

Baking Tips

- Baking time and temperature will vary depending on the characteristics, size, and shape of the baking pan used.
- When using Bake with a single rack, place the gliding rack in position 3. If cooking on multiple racks, place the gliding racks in positions 2 and 4 (for two racks).
- Check for food doneness at the minimum recipe time.
- Use metal bakeware (with or without a nonstick finish), heatproof glass-ceramic, ceramic or other bakeware recommended for oven use.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook food faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.

NOTE

The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a foil-lined cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic may cause pitting and damage to the porcelain-enamel surface and should be wiped up as soon as it is safe to do so.

Convection Modes

Convection Bake and Convection Roast use a fan to circulate heat evenly within the oven. This improves heat distribution and allows for even cooking and excellent results whether cooking on one rack or multiple racks.

The oven can be programmed to Convection modes at any temperature from 300 °F(150 °C) to 550 °F(285 °C). The default temperature is 350 °F(175 °C).

Using Convection

- 1 Touch **Convection Bake** or **Convection Roast** in the Cooking Modes screen.
 - 2 Scroll through the numbers to select a cooking temperature or touch the number pad icon  to enter the numbers directly.
 - 3 If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
 - 4 Touch **Start**. The oven starts to preheat.
 - 5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
 - 6 A chime sounds once preheating is complete.
 - 7 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.
- If no cook time is set, the oven turns off automatically after 12 hours.

Changing the Cook Settings

- 1 Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.
- 3 Touch **Start**.

To Stop Cooking

- 1 Touch **Stop** in the display, then select Yes.

NOTE

The oven fan runs while convection baking. The fan stops when the door is open. In some cases, the fan may shut off during a convection bake cycle.

Tips for Convection Baking

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

Convection Roast

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

RapidHeat Roast+

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

NOTE

- The recommended cook time is 50-60 minutes for a whole chicken weighing 3.3 lb.
- Adjust the cook time according to the weight of the poultry.
- Place the oven rack in position 3.
- RapidHeat Roast+ is designed to reduce the cooking time. There is no need for preheating.
- This function is optimized for poultry, so and the cooking temperature cannot be adjusted.
- It is normal for the fan to operate during the RapidHeat Roast+ function.
- If the descaling reminder appears, press OK to run the Descaling function.
- Take care when opening the oven door during or after steam cooking. Hot steam can cause scalding.
- After any steam cooking cycle, the drying function will run automatically. It is normal to hear the steam pump running during the drying function.

Setting the RapidHeat Roast+ Function

- 1 Touch **RapidHeat Roast+**.
- 2 Touch **Start**.
- 3 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.

Changing the Cook Settings

- 1 Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.
- 3 Touch **Start**.

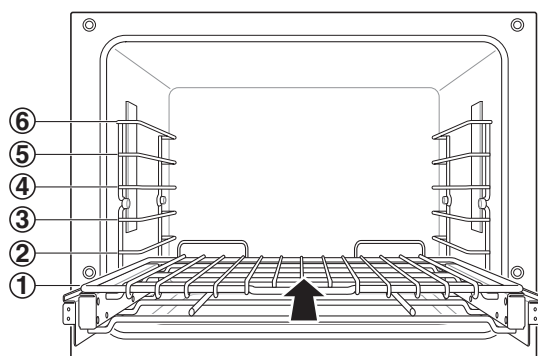
To Stop Cooking

- 1 Touch **Stop** in the display, then select Yes.

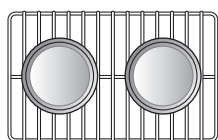
Recommended Baking and Roasting Guide

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

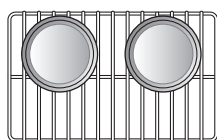
Rack and Pan Placement



Multiple Rack Guide

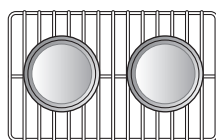


Rack
(Position 2)



Rack
(Position 4)

Single rack baking



Rack

NOTE

- Cook whole chicken 60-75 minutes (until it reaches desired doneness). The USDA recommends cooking chicken to an internal temperature of at least 165°F for safe consumption.
- Brush tops of biscuits with an egg wash before cooking to improve browning.

Baking Rack Guide

Food		Rack position
Cakes	• Layer cakes	3
	• Bundt cakes	3
Cookies	• Sugar cookies	3
	• Chocolate chips	3
	• Brownies	3
Pizza	• Fresh	4
	• Frozen	4
Pastry Crust	• From scratch	3
	• Refrigerator	3
Breads	• Biscuits, canned	3
	• Biscuits, from scratch	3
	• Muffins	3
Desserts	• Fruit crisps and cobbles, from scratch	3
	• Pies, from scratch, 2-crust fruit	3

Roasting Rack Guide

Food			Rack position
Beef	Rib	Rare	2
		Medium	2
		Well done	2
	Boneless rib, top sirloin	Rare	2
		Medium	2
		Well done	2
	Beef tenderloin	Rare	2
		Medium	2
Pork	Rib		2
	Bone-in, sirloin		2
	Ham, cooked		2
Poultry	Whole chicken		2
	Chicken pieces		4
	Turkey		2

Broil

The Broil function uses intense heat from the upper heating element to cook food. Broiling works best for tender cuts of meat, fish, and thinly cut vegetables.

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

- For best results, use a broiler pan and grid. See the image on the next page.

Setting the Broil Function

- 1 Touch **Broil** in the Cooking Modes screen.
 - 2 Scroll to set the desired temperature: Low, Medium, or High. If desired, scroll to set a cook time.
 - 3 Touch **Start**. If the cook time was set, the remaining time appears in the display. The oven door must be closed to use the Broil function.
 - 4 Let the oven preheat for approximately five minutes before cooking the food.
 - 5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
 - 6 Touch **STOP** to cancel at any time or when cooking is complete.
- If the cook time is not set, the oven automatically turns off after 3 hours.

Changing the Broil Settings

- 1 Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings.
- 3 Touch **Start**.

To Stop Broiling

- 1 Touch **Stop** in the display, then select Yes.

NOTE

- This range is designed for closed-door broiling. Close the door to set the Broil function. If the door is open, the Broil function cannot be set and a popup appears in the display. If the door remains open for longer than 5 seconds, the broil burner turns off. Once the door is closed, the broil burner turns back on automatically.

Smoking

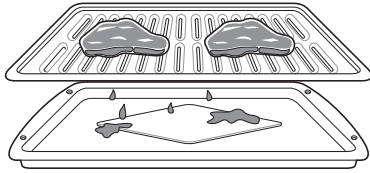
Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural by-product of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount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

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

Recommended Broiling Guide

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

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



Food	Quantity and/or Thickness	Rack Position	First Side (minutes)	Second Side (minutes)	Comments
Ground Beef Well done	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	6	4-7	3-5	Space evenly. For 1-4 patties, use Speed Broil in upper oven. For more than 4 patties, use Broil in lower oven.
Beef Steaks Rare Medium Well done	1" thick 1 to 1 1/2 lbs.	5 5 5	4-5 4-7 6-8	2-3 3-4 4-5	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Rare Medium Well done	1 1/2" thick 2 to 2 1/2 lbs.	4 4 4	8-10 10-12 12-14	4-6 5-7 6-8	
Chicken	1 whole cut up 2 to 2 1/2 lbs., split lengthwise 2 Breasts	4 4	14-16 8-9	4-6 3-5	
Lobster Tails	2-4 10 to 12 oz. each	4	14	Do not turn over	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	1/4 to 1/2" thick	4	6	3-4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	1/2" thick	4	6-8	2-4	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1 1/2" thick or home-cured ham.
Pork Chops Well done	1 (1/2" thick) 2 (1" thick) about 1 lb.	4 4	5-6 9-10	2-4 4-6	
Lamb Chops Medium Well done	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	4 4	6 8	3-4 4-5	
Medium Well done	2 (1 1/2" thick) about 1 lb.	4 4	10 12	5-6 6-8	
Salmon Steaks	2 (1" thick) 4 (1" thick) about 1 lb.	4 4	8 9	4-6 4-6	Grease pan. Brush steaks with melted butter.

- This guide is only for reference. Adjust cook time according to your preference.
- For best performance, center food on rack when using Broil.

Tips for Broiling

Beef

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

Seafood

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

Vegetables

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

Warm

The Warm mode maintains an oven temperature of 200°F or less. Use the Warm mode to keep cooked food at serving temperature for up to three hours after the end of the cooking cycle. Do not use the Warm mode to try to cook food or reheat cold food.

Setting the Warm Function

- 1 Touch **Warm** in the Cooking Modes screen.
 - 2 Scroll to set the desired temperature: Low, Medium, or High. If desired, scroll to set a run time.
 - 3 Touch **Start**.
 - 4 If the run time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
- If the run time is not set, the Warming function turns off automatically after 3 hours.

NOTE

- The warm feature has three temperature levels: High=200 °F, Med=170 °F, Low=140 °F
High=93 °C, Med=77 °C, Low=60 °C

Changing the Warm Settings

- 1 Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings as desired.
- 3 Touch **Start**.

Canceling the Warm Function

- 1 Touch **Stop** in the display, then select Yes.

NOTE

- The Warm function is intended to keep food warm. Do not use it to cool food down.
- It is normal for the fan to operate during the Warm function.
- To set the Warm function to run automatically after a cooking function, use the My Recipe function.

Proof

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

Setting the Proof Function

- 1 Touch **Proof** in the Cooking Modes screen.
- 2 Scroll through the numbers to set a proofing time or touch the number pad icon  to enter the numbers directly.
- 3 Touch **Start**. The remaining proofing time appears in the display.
- 4 If the proofing time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.

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

Canceling the Proof Function

- 1 Touch **Stop** in the display, then select Yes.

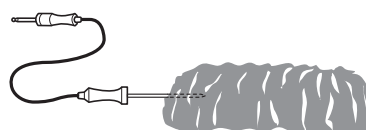
NOTE

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

Probe

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

- The probe cannot be used in Broil, Warm, Proof or RapidHeat Roast+ modes.
- For thin cuts of meat, insert probe in thickest side of meat.



Recommended Probe Placement Chart

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

Using the Probe

- 1** Insert the probe into the food.
- 2** Connect the probe to the jack in the oven, and "Probe is connected" pops up in the display and the probe icon  appears at the top of the display.
- 3** Touch an appropriate cooking mode.
- 4** Scroll through the numbers to set a cooking temperature and a probe temperature or touch the number pad icon  to enter the numbers directly. The default probe temperature is 150 °F (65 °C), but can be changed to any temperature between 80 °F (27 °C) and 210 °F (100 °C).
- 5** If desired, set the delayed start time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the additional settings.
- 6** Touch **Start**. If a delayed start time has been set, the start time appears in the display.
- 7** When the set probe temperature is reached, the oven shuts off automatically.

Changing the Cook Settings

- 1** Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2** Adjust the settings as desired.
- 3** Touch **Start**.

To Stop Cooking

- 1** Touch **Stop** in the display, then select Yes.

IMPORTANT NOTE

Touch Stop on the display at any time to cancel a cooking operation. To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.

**CAUTION**

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

Recommended Probe Temperature Chart

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

My Recipe

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

Creating My Recipe

- When combining two or more cooking modes, a cooking time or probe temperature must be set before selecting an additional cooking mode.
 - The Probe function cannot be used with the Broil, Warm, Proof or RapidHeat Roast+ modes.
- 1 Touch **My Recipe** in the Cooking Modes screen.
 - 2 Touch **Create** to make a new hot key.
 - 3 Select a first cook mode listed in the display and set the desired cook temperature.
 - 4 Touch **Set Cook Time** or **Set Probe**.
 - 5 If there are no additional cooking stages, touch **Done**. To add another cooking stage, set a cooking time or probe temperature for the first stage. Then touch **Add Cook Stage**.
 - 6 Repeat steps 3-5 until all desired cooking stages have been entered. Then touch **Done**.
 - 7 Enter a name for your recipe using the keyboard and touch **Save**.
 - 8 The recipe name is added to the My Recipes menu.

NOTE

- If the probe was inserted in the oven jack to add a probe temperature, remember to remove it.
- After the steam mode is used for 10 hours, a reminder to descale the product appears in the display the next time the steam mode is selected. You will not be able to use the steam mode until the Descaling function is run. To avoid this delay, run the Descaling function after every 2-3 uses of the steam mode.
- If the descaling reminder appears, press OK to run the Descaling function.

Editing My Recipe

- The Edit function cannot add or remove cooking stages to a recipe. Only the oven temperature, probe temperature and cook time can be changed.
- 1 Touch **My Recipe** in the Cooking Modes screen.
 - 2 Select the recipe to edit then touch the pencil icon at the bottom left of the screen.
 - 3 Edit the settings for the first cooking stage and touch **Done** to proceed to the next cooking stage, if any.
 - 4 Edit the next cooking stage, touch **Done**, and proceed through all cooking stages in the same way.
 - 5 Once the last cooking stage has been edited, enter a new name for the recipe or keep the previous name, then touch **Save**.

Deleting My Recipe

- 1 Touch **My Recipe** in the Cooking Modes screen.
- 2 Select the recipe and touch the trash can icon at the bottom left of the screen.
- 3 Touch **Yes**.

Auto Cook

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

Setting Auto Cook Function

- 1 Touch **Auto Cook** in the Cooking Modes screen.
- 2 Touch a category to filter the options.
- 3 Scroll through or tap the letters to find and select an item.
- 4 Follow the recommendations in the display regarding accessories and rack position.
- 5 Touch **Start**.

Auto Cook Guide

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

NOTE

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

Category	Menu			Accessories/Cookware	Shelf Position	Cooking time in mins.
Meat	Beef	Beef Tenderloin	Rare	Grid on broiler pan	2	30~60
			Medium rare	Grid on broiler pan	2	35~65
			Medium	Grid on broiler pan	2	40~70
			Medium well done	Grid on broiler pan	2	45~75
			Well done	Grid on broiler pan	2	50~80
		Pot Roast		Ovenproof pot with cover	2	50~80
		Roast Beef	Rare	Grid on broiler pan	2	40~70
			Medium rare	Grid on broiler pan	2	45~75
			Medium	Grid on broiler pan	2	50~80
			Medium well done	Grid on broiler pan	2	55~85
			Well done	Grid on broiler pan	2	60~90
		London Broil	Rare	Grid on broiler pan	5	3~10 + 3~10
			Medium rare	Grid on broiler pan	5	5~15 + 3~10
			Medium	Grid on broiler pan	5	5~15 + 5~10
			Medium well done	Grid on broiler pan	5	8~15 + 5~10
			Well done	Grid on broiler pan	5	10~15 + 8~15
		Steak	Rare	Grid on broiler pan	5	3~10 + 3~10
			Medium rare	Grid on broiler pan	5	5~15 + 3~10
			Medium	Grid on broiler pan	5	5~15 + 5~10
			Medium well done	Grid on broiler pan	5	8~15 + 5~10
			Well done	Grid on broiler pan	5	10~15 + 8~15
		Beef Marinade		Grid on broiler pan	3	20~50
		Meat Loaf		Loaf pan	2	40~60
	Pork	Pork Butt		Casserole dish	2	60~90
		Pork Chops		Grid on broiler pan	4	30~50
		Pork Loin		Grid on broiler pan	2	50~80
		Pork Tenderloin		Grid on broiler pan	2	20~40
	Lamb	Rack		Grid on broiler pan	2	10~30
		Bone-in Leg of Lamb		Grid on broiler pan	4	20~40
Veal	Veal Top Sirloin		Grid on broiler pan	2	80~100	
	Veal Chops		Grid on broiler pan	5	4~15 + 3~10	
	Veal Rolled Roast		Grid on broiler pan	2	50~70	
	Veal Rib Roast		Grid on broiler pan	2	50~80	
	Veal Tenderloin		Grid on broiler pan	2	50~80	
Fish	Fish Fillet			Baking dish	4	10~15
	Whole			Baking dish	4	15~30
	Shrimp			Grid on broiler pan	5	5~15
	Lobster Tails			Grid on broiler pan	4	20~30
	Steak	Salmon	Rare	Baking dish	4	15~20
			Medium rare	Baking dish	4	20~25
			Well done	Baking dish	4	15~30
Poultry	Chicken	Legs & Thighs		Baking dish	4	20~40
		Wings (Fresh)		Grid on broiler pan	5	8~20
		Wings (Frozen)		Grid on broiler pan	4	20~40
		Breasts		Baking dish	4	20~40
		Cutlet		Baking dish	4	20~30
		Whole		Grid on broiler pan	2	60~80
	Whole Turkey		Grid on broiler pan	2	150~240	
Casserole	Lasagna (Fresh)			Baking dish	3	50~70

Category	Menu		Accessories/Cookware	Shelf Position	Cooking time in mins.
Pizza	Frozen Thin Crust		Directly on rack	4	10~20
			On pizza pan	4	10~20
			On pizza stone	4	10~20
	Frozen Rising Crust		Directly on rack	4	10~20
			On pizza pan	4	10~20
			On pizza stone	4	10~20
	From Scratch/Homemade		Directly on rack	4	10~20
			On pizza pan	4	10~20
			On pizza stone	4	10~20
Desserts	Brownies		Baking dish	3	30~40
	Cheesecake		Cake pan	3	60~70
	Fruit pie	Whole Pie	Pie pan	3	25~45
		Par Bake Bottom Crust Only	Pie pan	3	20~40
	Fruit tart		Tart pan	3	20~40
	Cakes	Layer Cake	Cake pan	3	25~45
		Angel Food Cake	Cake pan	3	30~40
	Muffins/Cupcakes		Muffin pan	3	20~30
	Puff Pastry		Baking sheet	3	20~40
	Cookies	Single Tray	Baking sheet	3	15~20
		Multiple Tray	Baking sheet	2+4	20~28
	Biscuits/Scones		Baking sheet	3	10~20
	Souffle		Souffle dish	2	60~80
Miscellaneous	Proof		Ovenproof bowl with cover	3	30~40
	Drying/Dehydrating (Fruit or Vegetable)		Baking sheet	3	120 ~ 480
	Slow Roasting		Grid on broiler pan	2	120 ~ 240

Gourmet Steam Guide

Category	Menu		Accessories/Cookware	Shelf Position	Cooking time in mins.
Breads	White Bread	Homemade	Loaf pan	3	20~50
		Frozen	Loaf pan	3	20~50
		Par Baked	Loaf pan	3	20~50
	Baguette	Homemade	Perforated baguette pan	3	15~35
		Frozen	Perforated baguette pan	3	15~35
		Par Baked	Perforated baguette pan	3	15~35
	Cinnamon Raisin Bread		Loaf pan	3	20~40
	Walnut Bread		Loaf pan or perforated tray	3	40~50
	Whole Grain Bread	Homemade	Loaf pan	3	25~45
		Frozen	Loaf pan	3	25~45
		Par baked	Loaf pan	3	25~45
	Banana Bread	Homemade	Loaf pan	3	25~45



CAUTION

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

Steam Function

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

The oven provides 2 methods of steam cooking: Steam Assist, and Gourmet Steam.

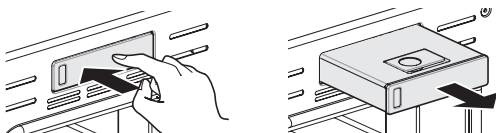
CAUTION

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

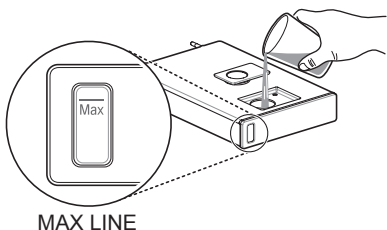
Using the Steam Feeder Tank

The steam feeder tank is located over the oven cavity.

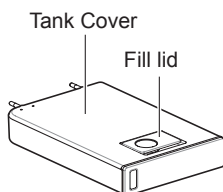
- 1 Gently push the front of the steam feeder tank to slide it out.



- 2 Remove the tank and place it on a flat surface.
- 3 Remove the tank cover or flip open the fill lid at the front of the tank cover.
- 4 Fill the tank to the max line located at the front of the tank. Use softened, filtered water, if possible. Hard water may clog the steam generator more quickly with scale buildup.



- 5 Assemble the cover or snap closed the fill lid.



CAUTION

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

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

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

Steam-Assist Mode

The Steam-Assist mode heats food gradually, using the oven heating elements and moist steam heat. Preset temperature options start at 350 °F (175 °C).

Setting Steam-Assist Mode

- 1 Touch **Steam Cook**.
- 2 Touch **Steam-Assist**.
- 3 Select the desired temperature and steam level: Low, Medium, or High.
- 4 If desired, scroll to set the cook time and delayed start time. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
- 5 Touch **Start**.
- 6 Once cooking is finished, allow oven to cool completely, then wipe up any water left on oven interior.

Once Steam-Assist cooking is started, an indicator on the display shows the status of the steam function.

Make sure the steam feeder tank is filled with water before starting the Steam-Assist mode. If the water in the tank runs out during cooking, a chime sounds and a popup appears in the display. The oven continues to cook without steam.

NOTE

- Remember to drain the steam feeder tank after use.
- It is normal to hear the sound of boiling water from the steam generator while running the steam functions.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after steam mode, use a cloth or sponge soaked in vinegar or a weak citric acid solution to remove them before using the steam mode again. See the Maintenance section under Descaling for more info. To remove stubborn hard water scale, use the Descaling function.
- Wipe away excess water left over after cooling.

Changing the Steam Cook Settings

- 1 Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings as desired.
- 3 Touch **Start**.

To Stop Steam Cooking

- 1 Touch **Stop** in the display, then select Yes.

Gourmet Steam

Get great results using preset steam cooking recipes that include recommendations for accessories and rack position.

Setting Gourmet Steam Function

- 1 Touch **Steam Cook**.
- 2 Touch **Gourmet Steam**.
- 3 Touch a category to filter the options.
- 4 Scroll through or tap the letters to find and select an item.
- 5 Follow the recommendations in the display regarding accessories and rack position.
- 6 Touch **Start**.
- 7 Once cooking is finished, allow oven to cool completely, then wipe up any water left on oven interior.

NOTE

- It is normal to hear the sound of boiling water from the steam generator while running the steam functions.
- To avoid damage and extend product life, descale the steam feeder after every 10 hours of use, or more often if needed.
- After the steam mode is used for 10 hours, a reminder to descale the product appears in the display the next time the steam mode is selected. You will not be able to use the steam mode until the Descaling function is run. To avoid this delay, run the Descaling function after every 2-3 uses of the steam mode.
- If the descaling reminder appears, press OK to run the Descaling function.

Remote Start

If the appliance is registered on a home Wi-Fi network, the preheating function of the oven can be started or stopped using the LG ThinQ smart phone app.

Preparing the Oven for a Remote Start

- 1 Open the oven door to make sure the oven is empty and ready for preheating. Do not place food in the oven. Close the oven door. Remote Start can only be set when the oven door is closed.
- 2 Touch **SETTINGS**, located at the center bottom of the display. Touch Remote Start on the first Settings screen, and then select On. Follow the instructions on the popup that opens in the display.
- 3 Follow the instructions in the LG ThinQ smartphone app for using the Remote Start function.

NOTE

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

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

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

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

LG ThinQ Application Features

- **Smart Diagnosis™**
 - This function provides useful information for diagnosing and solving issues with the appliance based on the pattern of use.
- **Settings**
 - Change oven settings, including convection auto conversion and thermostat adjustment.
- **Remote Start**
 - Turn off the oven or start the oven preheating remotely.
- **Monitoring**
 - This function helps you check the current status, remaining time, cook settings and end time in one place.
- **Product Notifications**
 - Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications. The notifications are triggered even if the **LG ThinQ** application is not open.
- **Timer**
 - You can set the timer from the application.

NOTE

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

Installing LG ThinQ Application and Connecting an LG Appliance

Models with QR Code

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



Models without QR Code

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

NOTE

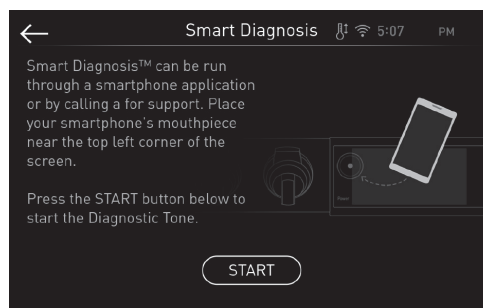
- To verify the Wi-Fi connection, check that the Wi-Fi indicator on the control panel is lit.
- The appliance supports 2.4 GHz Wi-Fi networks only. To check your network frequency, contact your Internet service provider or refer to your wireless router manual.
- **LG ThinQ** is not responsible for any network connection problems or any faults, malfunctions, or errors caused by network connection.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.
- If the distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal becomes weak. It may take a long time to connect or fail to install the application.
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.
- The network connection may not work properly depending on the Internet service provider.
- The Wi-Fi may not connect or the connection may be interrupted because of the home network environment.

NOTE

- If the appliance cannot be connected due to problems with the wireless signal transmission, unplug the appliance and wait about a minute before trying again.
- If the firewall on your wireless router is enabled, disable the firewall or add an exception to it.
- The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)
- Smartphone user interface (UI) may vary depending on the mobile operating system (OS) and the manufacturer.
- If the security protocol of the router is set to **WEP**, network setup may fail. Change the security protocol (**WPA2** is recommended), and connect the product again.

Smart Diagnosis™ Function

Should you experience any problems with the appliance, it has the capability of transmitting data via your telephone to the SIGNATURE KITCHEN SUITE Customer Information Center. NFC or Wi-Fi equipped models can also transmit data to a smartphone using the LG ThinQ application.

**Smart Diagnosis™ through the Concierge Service**

This method allows you to speak directly to our trained specialists. The specialist records the data transmitted from the appliance and uses it to analyze the issue, providing a fast and effective diagnosis.

- 1 Call the SIGNATURE KITCHEN SUITE Concierge Service at [1-888-289-2802 (CANADA), 1-855-790-6655 (USA)].
- 2 Touch **SETTINGS**, located at the center bottom of the main display screen. Swipe to the third settings screen and select Smart Diagnosis™. Follow the instructions in the display.

NOTE

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

- 3 Touch **Start**.
- 4 Keep the phone in place until the tone transmission has finished. This takes about 6 seconds.
- 5 Once the tones have stopped, resume your conversation with the call agent, who will assist you in using the information transmitted.

NOTE

- For best results, do not move the phone while the tones are being transmitted.
- If the agent is not able to get an accurate recording of the data, you may be asked to try again.

LG ThinQ Smart Diagnosis™

Use the Smart Diagnosis feature in the LG ThinQ application for help diagnosing issues with the appliance without the assistance of the SIGNATURE KITCHEN SUITE Customer Information Center.

Follow the instructions in the LG ThinQ application to perform a Smart Diagnosis using your smartphone.

- 1 Download the LG ThinQ application on your smart phone.
- 2 Open the LG ThinQ application on your smart phone. Touch the Smart Diagnosis™ button to advance to the next screen.
- 3 Follow the directions in the application. If the Wi-Fi method does not work well, follow the instructions for using Audible Diagnosis.
- 4 Touch [?] in the LG ThinQ application for a more detailed guide on how to use the Wi-Fi function.

NOTE

- Smart Diagnosis™ cannot be activated unless the appliance can be turned on using the **Power** button. If the appliance cannot be turned on, troubleshooting must be done without using Smart Diagnosis™.
- Call quality differences by region may affect the function.
- Use a landline telephone for better communication performance, resulting in better service.
- Bad call quality may result in poor data transmission from your phone to the machine, which could cause Smart Diagnosis™ to malfunction.

Open Source Software Notice Information

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

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

Wireless LAN Module Specifications

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

FCC Notice

The following notice covers the transmitter module contained in this product.

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

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

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

- (1) This device may not cause harmful interference and
- (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

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

FCC RF Radiation Exposure Statement

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

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

Industry Canada Statement

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

- (1) This device may not cause interference.
- (2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

IC Radiation Exposure Statement

This equipment complies with IC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20 cm (7.8 inches) between the antenna and your body.

NOTE

The manufacturer is not responsible for any radio or tv interference caused by unauthorized modifications to this equipment. Such modification could void the user's authority to operate the equipment.

MAINTENANCE

NOTE

- Depending on the model, your range may contain different cooktop modules requiring different maintenance procedures. Take care when cleaning the range to apply cleaners only as recommended.

CAUTION

- Do not clean this appliance with bleach.
- To prevent burns, wait until the cooktop has cooled down before touching any of its parts.
- Always wear gloves when cleaning the cooktop.

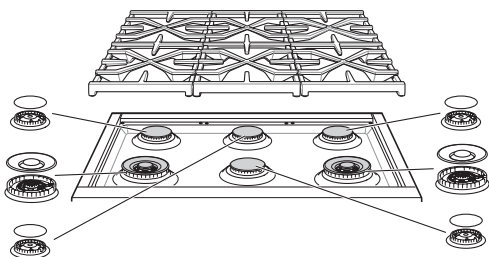
Control Panel

Clean up splatters with a damp cloth using a glass cleaner. Remove heavier soil with warm, soapy water. Do not use abrasives of any kind.

Gas Surface Burners

Removing and Replacing the Gas Surface Burners

Grates and burner heads/caps can be removed for care and cleaning.



	General burner
Burner cap is properly set.	
Burner cap is NOT properly set.	

Cleaning Burner Heads/Caps

For even and unhampered flame, the slits in the burner heads must be kept clean at all times. The burner heads and caps can be lifted off.

- Wash the burner caps in hot soapy water and rinse with clean water. Run water through the burner from the bottom stem to flush out debris.
- Use care when cleaning the cooktop. The pointed metal ends on the electrodes could cause injury. Hitting an electrode with a hard object may damage it.
- To remove burnt-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For stubborn stains, use a toothbrush.
- The burners will not operate properly if the burner ports or electrodes are clogged or dirty.
- Burner caps and heads should be cleaned routinely, especially after excessive spillover.
- Burners will not light if the cap is removed.

CAUTION

- Do not hit the electrodes with anything hard. Doing so could damage them.
- Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners.
- Do not scratch or gouge the port features of the brass burner bases.
- It is normal for brass burners to become tarnished with use.

NOTE

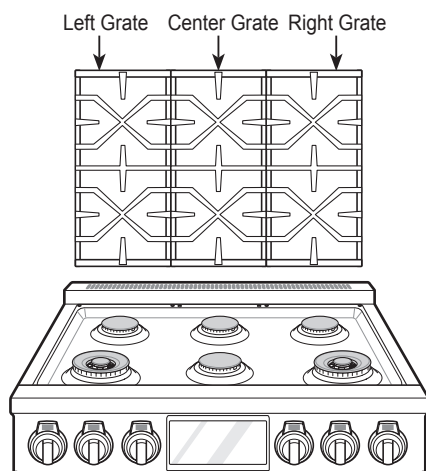
- To clean the brass burners, use mild abrasive cleaners or liquid cleaners.
- To clean port openings, use a stiff, nylon bristle tooth brush.
- Do not use steel wool or steel bristle brushes as they can scratch the brass burner surface.

After Cleaning the Burner Heads/Caps

Shake out any excess water and then let them dry thoroughly. Placing the burner heads upside down will allow the water to drain out more easily. Replace the burner heads and caps over the electrodes on the cooktop in the correct locations according to their size. Make sure the hole in the burner head is positioned over the electrode.

Burner Grates

The convertible wok grates should be used in the front, and the remaining grates in the back.



NOTE

Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

Gas Cooktop Surface

CAUTION

- To avoid burns, do not clean the cooktop surface until it has cooled.
- Do not lift the cooktop surface. Lifting the cooktop surface can lead to damage and improper operation of the range.
- When water is spilled on the cooktop, wipe up water immediately. If water is left on the cooktop for a long time, discoloration may occur.

Foods with high acid or sugar content may cause a dull spot if allowed to set. Wash and rinse soon after the surface has cooled. For other spills such as oil/grease spattering, etc., wash with soap and water when the surface has cooled, then rinse and polish with a dry cloth.

Cleaning the Burner Grates

CAUTION

- Do not lift the grates out until they have cooled.
- Do not put the grate in the oven during self cleaning mode.
- Grates should be washed regularly and after spillovers.
- Wash the grates in hot, soapy water and rinse with clean water.
- After cleaning the grates, let them dry completely and securely position them over the burners.

Exterior

Painted and Decorative Trim

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

Stainless Steel Surfaces

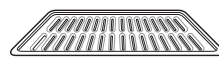
To avoid scratches, do not use steel wool pads.

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

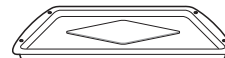
NOTE

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

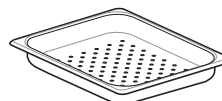
Broiler Pan, Grid, and Steam Trays



Grid



Broiler pan



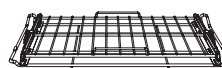
Perforated tray



Solid tray

- Do not store the soiled broiler pan, grid, or steam trays in the range.
- Do not use the self-clean mode to clean the broiler pan, grid, or steam trays.
- Remove the grid from the broiler pan to clean. Carefully pour grease from the pan into an appropriate container.
- Use a plastic scouring pad to clean the broiler pan, grid, and steam trays in hot, soapy water.
- To remove burned on food, cover the grid while it's hot with a wet, soapy dishcloth or paper towels, and allow the residue to soften.
- The broiler pan, grid, and steam trays are dishwasher safe.

Oven Racks



Gliding rack



Rack

Remove the oven racks before operating the self clean cycle.

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

NOTE

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

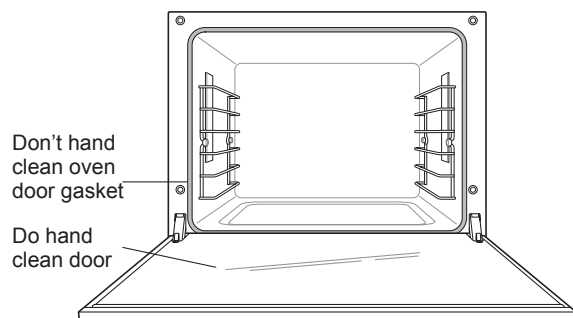
Oven Door

- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. Do not immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. Do not spray water or glass cleaner on the door vents.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning materials on the oven door.
- Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material that is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.



CAUTION

Do not use harsh cleaners or harsh abrasive cleaning materials on the oven door. Doing so can cause damage.

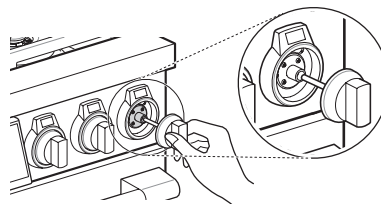


Front Manifold Panel and Knobs

It is best to clean the manifold panel after each use of the range. To clean, use a damp cloth and mild soapy water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water and polish dry with a soft cloth.

The control knobs may be removed for easy cleaning.

- 1 To clean the knobs, make sure that they have the position indicator centered at the top or Off position and pull them straight off the stems.
- 2 To replace the knobs, make sure that the knobs have the position indicator centered at the top or **Off** position, and slide the knobs directly onto the stem.



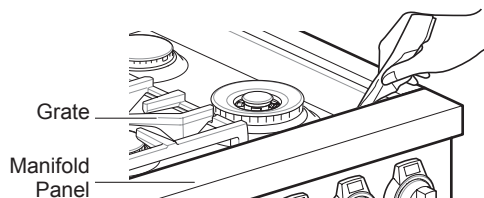
CAUTION

- Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the manifold panel. Doing so will damage the finish.
- Do not try to bend the knobs by pulling them up or down, and do not hang a towel or other objects on them. This can damage the gas valve shaft.
- Do not try to remove the LED rings behind the control knobs.

NOTE

To prevent scratching, do not use abrasive cleaners on any of these materials.

Remove debris which collects in the crevices with a folded cloth or table knife.



NOTE

Take care not to scratch the surface.

SpeedClean™

SIGNATURE KITCHEN SUITE'S SpeedClean™ enamel technology provides two cleaning options for the inside of the range. The SpeedClean™ feature takes advantage of SIGNATURE KITCHEN SUITE'S new enamel to help lift soils without harsh chemicals, and it runs using ONLY WATER for just 10 minutes in low temperatures to help loosen LIGHT soils before hand-cleaning.

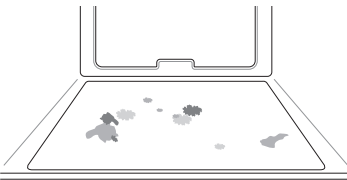
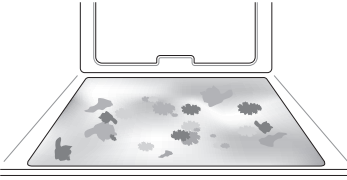
While SpeedClean™ is quick and effective for small and LIGHT soils, the Self Clean feature can be used to remove HEAVY, built up soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense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

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

Benefits of SpeedClean™

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

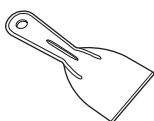
When to Use SpeedClean™

Suggested Cleaning Method	Example of Oven Soiling	Soil Pattern	Types of Soils	Common Food Items That Can Soil Your Oven
SpeedClean™		Small drops or spots	Cheese or other ingredients	Pizza
		Light splatter	Fat/grease	Steaks, broiled
				Fish, broiled
				Meat roasted at low temperatures
Self Clean*		Medium to heavy splatter	Fat/grease	Meat roasted at high temperatures
		Drops or spots	Filling or sugar based soils	Pies
			Cream or tomato sauce	Casseroles

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

SpeedClean™ Instruction Guide

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



Suggested plastic scrapers:

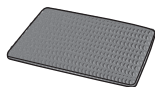
- Hard plastic spatula
- Plastic pan scraper
- Plastic paint scraper
- Old credit card

- 3 Fill the steam feeder tank with water to the maximum fill line (34 oz/1000 cc).
- 4 Touch Clean and SpeedClean™ in that order.
- 5 Touch Start. The remaining time appears in the display.

CAUTION

- Some surfaces may be hot after the SpeedClean™ cycle. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
- During the SpeedClean™ cycle, the oven may become hot enough to cause burns. After the cycle ends, open the oven door and wait 5 minutes before wiping the inside surface of the oven. Failure to do so may result in burns.
- Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning the oven cavity.

- 6 A tone will sound at the end of the 10 minute cycle. Touch **End of Cleaning** to clear the display and end the tone.
- 7 After the cleaning cycle and during hand-cleaning, enough water should remain on the oven bottom to completely submerge all soils. Add water if necessary. Place a towel on the floor in front of the oven to capture any water that may spill out during hand-cleaning.
- 8 Clean the oven cavity immediately after the SpeedClean™ cycle by scrubbing with a wet, non-scratch scouring sponge or pad. (The scouring side will not scratch the finish.)



CAUTION

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

- 9 Once the oven cavity is cleaned, wipe any excess water with a clean dry towel. Replace racks and any other accessories.
- 10 If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas. If stubborn soils remain after multiple SpeedClean™ cycles, run the Self Clean cycle. Be sure that the oven cavity is empty of oven racks and other accessories, and that the oven cavity surface is dry before running the Self Clean cycle. Consult the Self Clean section of your owner's manual for further details.

NOTE

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

Cleaning Tips

- Allow the oven to cool to room temperature before using the SpeedClean™ cycle.
- A plastic spatula can be used as a scraper to scrape off any chunks or debris before and during oven cleaning.
- Using the rough side of a non-scratch scouring pad may help to take off burnt-on stains better than a soft sponge or towel.
- Certain non-scratch scrubbing sponges, such as those made of melamine foam, available at your local stores, can also help improve cleaning.
- Make sure the range is level for best results when cleaning the oven.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- If the soil inside the oven cannot be removed with warm, soapy water, use an alkaline cleaner like baking soda or borax.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the SpeedClean™ cycle.
- Do not open the oven door during the SpeedClean™ cycle. Water will not get hot enough if the door is opened during the cycle.
- The self-clean cycle is better for cleaning hard to reach areas such as the back of the oven cavity.

Self Clean

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

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

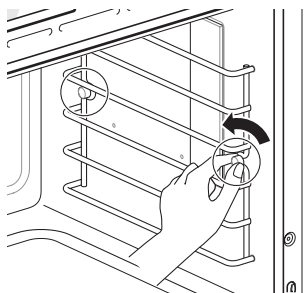
Before Starting Self Clean

- Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, steam trays, oven rack guides, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven.
- The kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.
- Wipe any heavy spillovers on the bottom of the oven.
- The LED lighting inside the oven should be turned off. Make sure the LED cover is in place.
- The LED lighting inside the oven cannot be turned on until the oven temperature has cooled below 500 °F (260 °C) after a Self Clean cycle is complete.

Removing the Rack Guides

Before starting Self Clean, you must remove the rack guides.

- 1 Open the oven door.
- 2 Turn the 2 bolts on each rack guide counterclockwise to remove the guides.



CAUTION

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

NOTE

- Remove oven racks and accessories before starting the Self Clean cycle. Remove rack guides from the oven. See "Removing Rack Guides."
- If oven racks are left in the oven cavity during the Self Clean cycle, they will discolor and become difficult to slide in and out.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, have it replaced.
- Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
- Make sure that the oven LED cover is in place and the oven LED is off.
- It is normal for the fan to operate during the Self Clean cycle.
- If the Self Clean cycle is started, the gas cooktop must be turned off or the self clean will turn off after 1 minute.

Setting Self Clean

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

Self Clean Soil Guide

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

- 1 Touch Clean and Self Clean in that order.
- 2 Select the desired cycle time.
- 3 If desired, scroll to set a delayed start time or touch the number pad icon  to enter the start time directly.
- 4 Touch Start. The remaining time or the delayed start time appears in the display.
- 5 Once the self-clean cycle is set, the oven door locks automatically and the lock icon displays. You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock releases automatically when the oven has cooled.

CAUTION

- Do not force the oven door open when the lock icon is displayed. The oven door remains locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.
- Do not remove the steam feeder tank from the oven during the self-clean cycle. Doing so, could result in product damage.

NOTE

It may become necessary to cancel or interrupt a Self Clean cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To cancel the Self Clean function, touch the **STOP** or **POWER** button at the left side of the display.

During Self Clean

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

After the Self Clean Cycle

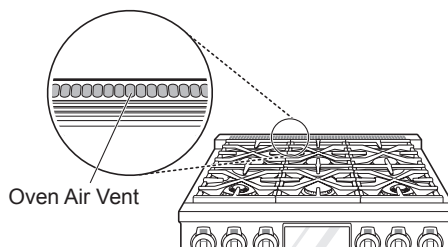
- The oven door remains locked until the oven temperature has cooled.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled steel wool pad after the oven cools. If the oven is not clean after one self-clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the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

NOTE

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

Oven Air Vents

Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top of the oven door, at the front of oven cavity and at the bottom of the range.



CAUTION

- **The edges of the range vent are sharp.** Wear gloves when cleaning the range to avoid injury.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

NOTE

Do not block the vents and air openings of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion.

Steam Feeder Tank

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

NOTE

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

Hard Water Scale

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

Cleaning Scale on Oven Bottom

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

Descaling

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

The Descaling function runs for 65 minutes. Water will come out of the steam generator while it is being cleaned.

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

Setting Descaling

- 1 Fill the steam feeder tank with a 20:1 mixture of water and citric acid. For example, use 4 tsp of citric acid in 4 $\frac{1}{4}$ cups water (20 g citric acid in 1000 ml water).
- 2 Insert the steam feeder tank into the slot over the oven cavity and push it in until it clicks into place.
- 3 Touch Clean, Steam Maintenance and Descaling in that order.
- 4 After 60 minutes of descaling, a popup will appear in the display. Following the instructions, drain the tank and fill it with clean water.
- 5 Insert the tank and start the Rinsing function.
- 6 Once the Rinsing function is complete, dry the inside of the oven with a soft cloth.

NOTE

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

Drying

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

Setting Drying

- 1 Check whether there is water in the steam feeder tank.
- 2 Touch Clean, Steam Maintenance and Drying in that order.
- 3 Touch **Start** to begin Drying. The remaining time appears in the display.

Evaporation

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

Setting Evaporation

- 1 Touch Clean, Steam Maintenance and Evaporation in that order.
- 2 Touch **Start** to begin Evaporation. The remaining time appears in the display.

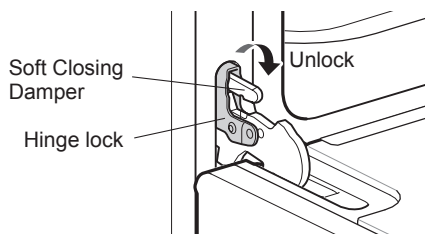
Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors

CAUTION

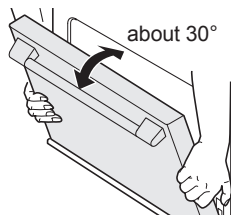
- Be careful when removing and lifting the door.
- Do not lift the door by the handle. The handle is not designed to support the weight of the door and could break.

Removing the Door

- 1 Fully open the door.
- 2 Unlock the hinge on both sides, rotating them as far toward the open door frame as they will go.



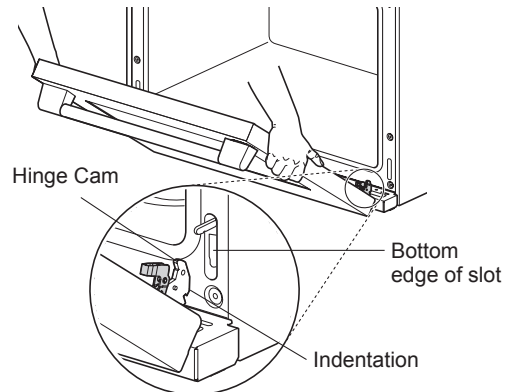
- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close the door to the removal position (approximately 30 degrees) which is halfway between the broil stop position and fully closed. If the position is correct, the hinge cams will move freely.



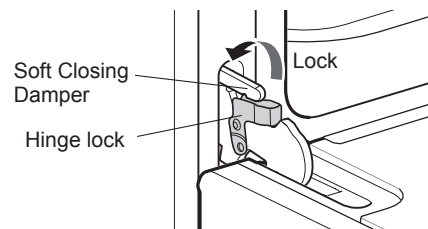
- 5 Lift door up and out until the hinge cams are clear of the slots.

Replacing the Door

- 1 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 2 With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge cams into the bottom edge of the hinge slots. The notch in the hinge cams must be fully seated into the bottom edge of the slots.



- 3 Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slots.
- 4 Lock the hinges on either side of the door, rotating them back toward the slots in the oven frame until they lock.



- 5 Close the oven door.

Door Care Instructions

Most oven doors contain glass that can break.

CAUTION

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

TROUBLESHOOTING

FAQs

What types of cookware are recommended for use with the cooktop?

- The pans must have a flat bottom and straight sides.
- Only use heavy-gauge pans.
- The pan size must match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Use tight fitting lids.
- Only use flat-bottom woks or 14" round-bottom woks when using a SIGNATURE KITCHEN SUITE supplied wok grate.

Why do the heating elements appear to be turning ON and OFF during use of the cooktop or oven?

Depending on your cooktop element setting or the temperature selected in your oven, it is NORMAL for the cooking elements to cycle on and off.

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

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

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

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

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

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

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

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

Can I use aluminum foil on the racks?

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



CAUTION

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

Can I leave my racks and rack guides in the oven when running a Self Clean cycle?

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

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

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

Why aren't the function buttons working?

Make sure that the range is not in Lock Out mode. The lock icon will show in the display if Lock Out is activated. To deactivate Lock Out, tap display to see the unlock popup. Press UNLOCK for 3 seconds to cancel the lockout function. The lock icon will disappear at the upper right in the display. If the display is in idle mode (blank or turned off), touch the LCD display to activate the screen.

My range is still dirty after running the SpeedClean™ cycle. What else should I do?

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

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

The SpeedClean™ feature works best when the soils are fully soaked and submerged in water before running the cycle and during hand-cleaning. If soils are not sufficiently soaked in water, it can negatively affect the cleaning performance. Repeat the SpeedClean™ process using sufficient water.

Sugar-based and certain greasy soils are especially hard to clean. If some stubborn soil remains in the oven, use the Self Clean feature to thoroughly clean your oven.

Soil on my oven walls is not coming off. How can I get the oven walls clean?

Soil on the side and rear walls of your oven range may be more difficult to fully soak with water. Try repeating the SpeedClean™ process.

Will SpeedClean™ get all of the soil and stains out completely?

It depends on the soil type. Sugar-based and certain grease stains are especially hard to clean. Also, if stains are not sufficiently soaked in water, this can negatively affect cleaning performance.

If stubborn or built-up stains remain in the oven, use the Self Clean feature. Refer to the Self Clean section of this owner's manual.

Are there any tricks to getting some of the stubborn soil out?

Scraping soil with a plastic scraper before and during hand-cleaning is recommended. Fully saturating soil with water is also recommended.

However, certain types of soil are harder to clean than others. For stubborn soil, the Self Clean cycle is recommended. Consult the Self Clean section of your owner's manual for details.

Is it safe for my convection fan, broil burner or heater element to get wet during SpeedClean™?

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

I see smoke coming out of my oven range's cooktop vents during SpeedClean™. Is this normal?

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

How often should I use SpeedClean™?

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

Before Calling for Service

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

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Range is not level.	• Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the oven rack is level. • Be sure floor is level and strong and stable enough to adequately support range. • If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation. • Kitchen cabinet alignment may make range appear unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	• Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible. • Carpet interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet. • Anti-tip device engaged.
Oven control beeps and displays F1~F25 error code.	• Electronic control error. Press OK to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Press OK and contact a Service agent.
Gas cooktop burners do not light or do not burn evenly.	• Make sure that the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. • Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burnt on food or grease. See Cleaning Burner Heads/Caps in the MAINTENANCE section. • Make sure that the burner parts are installed correctly. See Removing and Replacing the Gas Surface Burners in the MAINTENANCE section. • It is normal for small burners that have the Extra Low Simmer function to turn off and on periodically when using the S3 to S1 settings. For more details, see the Using the Extra Low Simmer section.
Burner flames are very large or yellow.	If the range is connected to LP gas, contact the technician who installed your range or made the conversion.
Oven will not work	• Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet. - Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. • A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. - Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Oven controls improperly set. - See the Using the Oven section. • Oven too hot. - Allow the oven to cool to below locking temperature.
Steam is exhausted through the oven vent.	• Cooking foods with high moisture produces steam. This is normal.
Appliance does not operate.	• Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers. • Service wiring is not complete. Contact your electrician for assistance. • Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Oven light does not work.	• This oven uses LED lighting which must be repaired or replaced by an authorized technician.
Oven smokes excessively during broiling.	• Control not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls. • Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing. • Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling. • Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan. • Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. - Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Food does not bake or roast properly	• Oven controls improperly set. - See the Using the Oven section. • Oven not preheated before cooking. - For proper results when baking or roasting, allow the oven to finish preheating and come up to the set temperature before placing food in the oven. • Rack position is incorrect or the rack is not level. - See the Using the Oven section. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. - See the Using the Oven section. • Oven sensor needs to be adjusted. - See Thermostat Adjustment in the Features section.
Food does not broil properly	• Improper rack position being used. - See the Broiling Guide. • Cookware not suited for broiling. - Use broiling pan and grid. • Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. - See the Using the Oven section. • In some areas the power voltage may be low. - Preheat the broil element for 5-7 minutes. - See the Broiling Guide.
Oven temperature too hot or too cold	• Oven sensor needs to be adjusted. - See Thermostat Adjustment in the Settings section.
Oven will not Self Clean	• The oven temperature is too high to set a Self Clean operation. - Allow the range to cool and reset the controls. • Oven controls improperly set. - See the Self Clean section. • A Self Clean cycle cannot be started if the oven lockout feature is active.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
“Crackling” or “popping” sound	• This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and Self Clean functions. - This is normal.
Fan noise	• A convection fan may automatically turn on and off. - This is normal. • The fans that exist to cool the range are turned on and off according to the temperature of the range. - This is normal.
Convection Fan stops	• Convection fan stops according to cook mode. - This is normal and is done to allow for more even heating during the cycle. This is not a failure of the range and should be considered normal operation.
Excessive smoking during a Self Clean cycle	• Excessive soil. - Press the STOP button. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the Self Clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the clean.
Oven door does not open after a Self Clean cycle	• Oven is too hot. - Allow the oven to cool below locking temperature. • Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a Self Clean cycle. The door can be opened when the lock  is no longer displayed. • The control and door may be locked.
The oven is not clean after a Self Clean cycle	• Oven controls not properly set. - See the Self Clean section. • Oven was heavily soiled. - Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to Self Clean again or for a longer period of time.
Door locked icon  shows in the display when you want to cook	• The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. - Press the STOP button. Allow the oven to cool.
Burning or oily odor emitting from the vent	• This is normal in a new oven and will disappear in time. - To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Self Clean section.
Oven racks are difficult to slide	• The shiny, silver-colored racks were cleaned in a Self Clean cycle. - Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent	• This is normal when cooking foods in high moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	• The password for the Wi-Fi network was entered incorrectly. - Delete your home Wi-Fi network and begin the registration process again. • Mobile data for your smartphone is turned on. - Turn off the Mobile data on your smartphone before registering the appliance. • The wireless network name (SSID) is set incorrectly. - The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.) • The router frequency is not 2.4 GHz. - Only a 2.4 GHz router frequency is supported. Set the wireless router to 2.4 GHz and connect the appliance to the wireless router. To check the router frequency, check with your Internet service provider or the router manufacturer. • The distance between the appliance and the router is too far. - If the appliance is too far from the router, the signal may be weak and the connection may not be configured correctly. Move the router closer to the appliance or purchase and install a Wi-Fi repeater.
Water pools in the bottom of the oven during or after steam cooking.	• During steam cooking, the water in the steam feeder is transferred to the bottom of the oven. It is normal for water to fill the bottom of the oven during or after the Steam mode. • If the water leaves mineral deposits on the oven bottom, remove the deposits with a cloth or sponge soaked in vinegar.
White residue appears on the oven bottom after steam cooking.	• Using hard water in the steam feeder can result in hard water scale on the oven bottom. • To remove mineral deposits that remain on the oven bottom, use a cloth or sponge soaked in vinegar or a weak citric acid solution.
Noise after steam cooking	• After any steam cooking cycle, the drying function will run automatically. It is normal to hear the steam pump running during the drying function.

LIMITED WARRANTY

USA

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

Warranty Period	Scope of Warranty	HOW SERVICE IS HANDLED
Three (3) years from date of original retail purchase	Parts and Labor	SIGNATURE KITCHEN SUITE will provide parts and labor to repair or replace defective parts.

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

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

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

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

- Service trips to deliver, pick up, or install, educate how to operate, correct wiring, or correct unauthorized repairs.
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service.
- Damage or failure caused by leaky or broken water pipes, frozen water pipes, restricted drain lines, inadequate or interrupted water supply or inadequate supply of air.
- Damage resulting from operating the product in a corrosive atmosphere or contrary to the product owner's manual.
- Damage or failure to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of God, or any other causes beyond the control of **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.
- Damage or failure of the Product caused by unauthorized modification or alteration, or if the Product is used for other than the intended purpose, or any water leakage where the Product was not properly installed.
- Damage or failure of the Product caused by incorrect electrical current, voltage, or plumbing codes.
- Damage or failure of the Product caused by transportation, storage, and/or handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of the Product, unless such damage is reported within one (1) week of delivery.

80 LIMITED WARRANTY

- Damage or failure of the Product resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance. Improper repair includes the use of parts not authorized by **SIGNATURE KITCHEN SUITE**. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product owner's manual.
- Damage or failure of the Product caused by the use of parts, components, accessories, consumable cleaning products, or any other products or services that were not authorized by **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.
- Damage or missing items to any display or open box Product.
- Refurbished Product or any Product sold "As Is", "Where Is", "With all Faults", or similar disclaimer.
- Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined.
- Increases in utility costs and additional utility expenses.
- Any noises associated with normal operation.
- Products used for other than normal and proper household use (e.g., commercial or industrial use) or contrary to the Product owner's manual.
- Costs associated with removal and reinstallation of the Product for repairs, or the removal and reinstallation of the Product if it is installed in an inaccessible location or not installed in accordance with the Product Owner's manual.
- Accessories, removable components, or consumable parts (e.g. Shelves, door bins, drawers, water/air filters, racks, light bulbs, batteries, etc., as applicable), except for internal/functional parts covered under this limited warranty.

CANADA

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

WARRANTY PERIOD: (Note: If the original date of purchase cannot be verified, the warranty will begin sixty (60) days from the date of manufacture).

Dual Fuel Oven

Three (3) years from the date of original retail purchase.

Parts and Labor (internal/functional parts only)

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

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

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

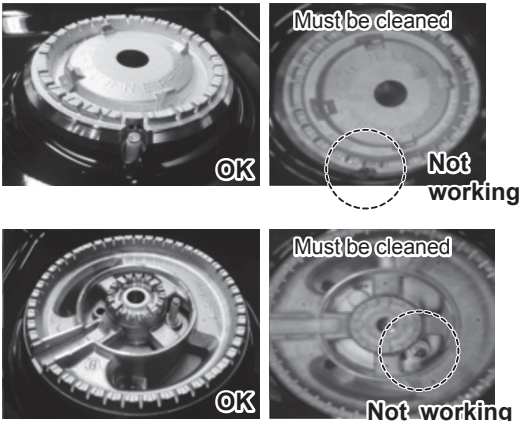
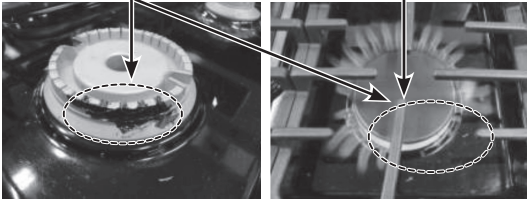
THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

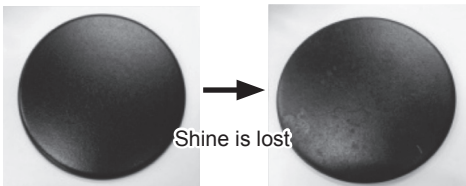
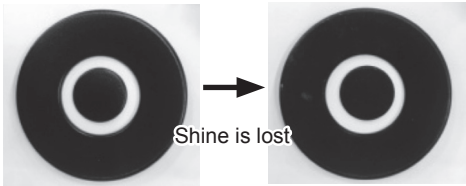
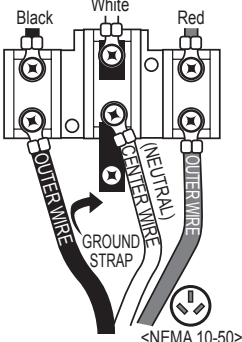
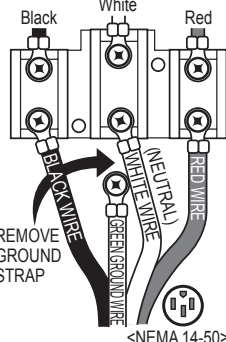
- Service trips to i) deliver, pick up, or install or; educate on how to operate the Product; ii) correct wiring or plumbing; or iii) correct unauthorized repairs or installations of the Product;
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical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

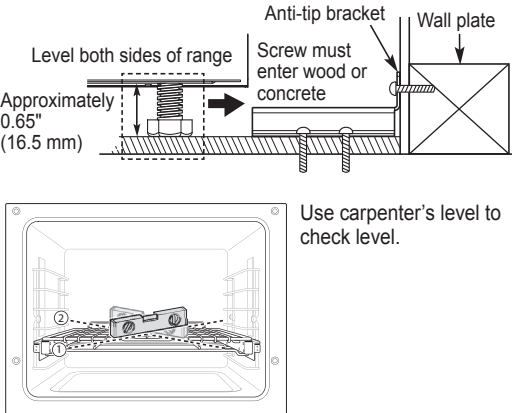
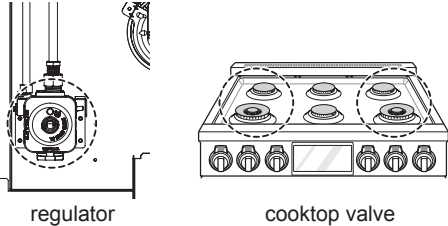
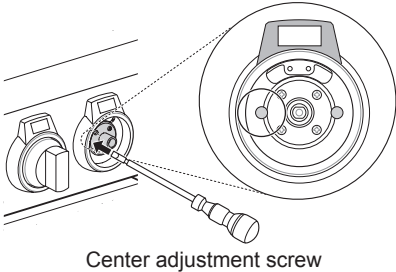
82 LIMITED WARRANTY

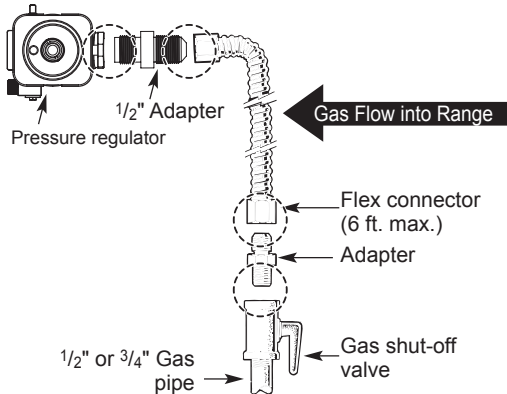
- Shelves, drawers, handle and accessories to the Product, except for internal/functional parts covered under this Limited Warranty.
- Conversion of products from natural gas or L.P. gas;
- This warranty is extended to the original purchaser for products purchased for home use within the U.S.A. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs or your state's Attorney General.

Not Covered by Warranty (for all countries)

Problem	Cause	Prevention
• Burners do not light	Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly 	• Check and clean the gas electrode.
• Uneven flame	1. Improper burner cap installation  2. Burner ports clogged by food residue 	• Check installation of burner head and cap • Hardened residue should be removed using a toothbrush.

Problem	Cause	Prevention
Burner cap is dull or has changed color	- Scratching - Use of detergent or abrasive cleansers  	- Do not use steel wool or abrasive cleansers to clean. - To remove burnt-on food, soak the burner heads in hot water for 20–30 minutes. (Do not use detergent)
Oven or racks are stained after using aluminum foil	Aluminum foil has melted in the oven 	- Never cover the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. - If the foil has already melted onto the oven, it will not affect the performance of the oven.
Unit has no power (USA Only)	- House power turned off (power supply) - Tripped breaker - The power cord is not installed properly. 3-WIRE HOOK UP  <NEMA 10-50> 4-WIRE HOOK UP  REMOVE GROUND STRAP <NEMA 14-50>	- Check power at main board before calling for service. - Match power cord type and outlet type - Properly install the power cord

Problem	Cause	Prevention
• Surface is not level • Oven is tipping	1. Range not leveled 2. Anti-tip device not installed correctly  Use carpenter's level to check level.	• Check with installer first
• Flames too big on converted cooktop (NP → LP)	The installer missed part of the conversion. (Check 2 parts: regulator, cooktop valve).  regulator cooktop valve	• Check with installer first • Refer to installation manual
• Flame is too small or too large	1. Variable gas pressure 2. Installer did not check  Center adjustment screw	• Check with installer first

Problem	Cause	Prevention
Gas smell	Improper connection Flexible Connector Hookup  The diagram illustrates the correct hookup for a flexible gas connector. It shows a pressure regulator connected to a 1/2" adapter, which is then connected to a flex connector (6 ft. max.). The flex connector is connected to another adapter, which is then connected to a gas shut-off valve. The gas shut-off valve is connected to a 1/2" or 3/4" gas pipe. An arrow indicates gas flow into the range.	Check with installer first

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

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

Call [1-888-289-2802 (CANADA), 1-855-790-6655 (USA)] and select the appropriate option from the menu.

Visit our website at <https://www.signaturekitchensuite.com>.

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

Or by mail (U.S.A) : **SIGNATURE KITCHEN SUITE** Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813
ATTN: CIC

Memo



MANUAL DEL PROPIETARIO

ESTUFA DOBLE COMBUSTIBLE

Lea detenidamente el manual del propietario antes de poner el aparato en funcionamiento y consérvelo a mano en todo momento para su referencia.

ADVERTENCIA

Si no sigue con exactitud la información de este manual, un incendio o descarga eléctrica podrían ser causados, daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- No almacene ni use gasolina ni ningún otro tipo de vapores o líquidos inflamables cerca de este aparato ni de ningún otro aparato.
- **QUÉ HACER SI HUELE GAS**
 - No intente encender ningún aparato.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
 - Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador, una agencia de mantenimiento o una compañía de gas calificados.

ADVERTENCIA

Nunca Use la Sección de Cocción de la Superficie Superior de este electrodoméstico sin vigilancia.

- El incumplimiento de esta declaración de advertencia podría provocar incendios, explosiones o riesgo de quemaduras que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- En caso de incendio, manténgase lejos del electrodoméstico y llame inmediatamente a la estación de bomberos.
- **NO INTENTE APAGAR UN INCENDIO DE ACEITE/GRASA CON AGUA.**

SKSDR360S



MFL69282821_02

www.signaturekitchensuite.com

Copyright © 2024 Signature Kitchen Suite. Todos los Derechos Reservados.

ÍNDICE

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

13 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

- 13 Piezas
- 13 Accesorios

14 INSTALACIÓN

- 14 Descripción general de la instalación
- 14 Especificaciones del producto
- 15 Antes de instalar la cocina
- 17 Requerimiento de ventilación
- 17 Ubicación adecuada
- 20 Suministro de gas
- 20 Suministro eléctrico (Solo para EE.UU.)
- 20 Instalación de la estufa
- 24 Conexión de la estufa al gas
- 25 Conexión de la estufa al electricidad (Solo para EE.UU.)
- 29 Colocación del dispositivo antivuelco
- 29 Prueba de funcionamiento
- 30 Verificación de encendido de los quemadores de superficie

31 FUNCIONAMIENTO

- 31 Descripción general del panel de control
- 32 Introducción
- 32 Cambio de las configuraciones del horno
 - 32 Configuraciones
 - 32 Bloqueo
 - 33 Fecha y hora
 - 33 Temas del reloj
 - 33 Modo sabbat
 - 34 Wi-Fi
 - 34 Inicio remoto
 - 34 Brillo
 - 34 Visualización
 - 34 Conversión automática a convección
 - 35 Selección de idioma
 - 35 Volume
 - 35 Luz alarma precalentamiento
 - 35 Ajuste del termostato
 - 35 Unidades de temperatura
 - 36 Smart Diagnosis™
 - 36 Actualización del programa

- 36 Modo Demo
- 36 Restablecimiento de los datos de fábrica
- 36 Licencia de código abierto
- 37 Uso de la estufa
 - 37 Módulo de cocina de gas
 - 37 Temporizadores de cocina
- 38 Uso de los quemadores de gas de superficie
 - 38 Antes de usar
 - 38 Uso de los quemadores de superficie de gas
 - 39 Ajuste del tamaño de llama
 - 39 En caso de apagón
 - 40 Batería de cocina para la superficie de la cocina
 - 40 Extra Low Simmer (En algunos quemadores pequeños)
 - 40 Usando un Wok
 - 41 Uso de las rejillas en superficie
- 42 Uso del horno
 - 42 Antes de usar el horno
 - 42 Ventilación del horno
 - 42 Uso de los estantes del horno
 - 43 Accesorios
 - 43 Enfriamiento del Horno
 - 44 Temporizador
 - 44 Bake (Hornear)
 - 45 Modos de convección
 - 46 Asado Rápido+
 - 47 Guía de recomendaciones para hornear y rostizar
 - 48 Broil (Asar)
 - 49 Guía de recomendaciones para asar
 - 50 Warm (Calentar)
 - 51 Proof (Leudar)
 - 51 Sonda
 - 53 Mi receta
 - 53 Cocción Automática
 - 54 Guía para Cocción Automática
 - 56 Función Steam
 - 57 Inicio remoto

58 FUNCIONES INTELIGENTES

- 58 Aplicación LG ThinQ
- 59 Función Smart Diagnosis™ (Diagnóstico Inteligente)
- 60 Información del aviso de software de código abierto
- 60 Aviso de la FCC
- 60 Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC
- 60 Declaración de Industry Canada
- 60 Declaración sobre Exposición a Radiación de la IC

61 MANTENIMIENTO

- 61 Panel de control
- 61 Quemadores de superficie a gas
- 62 Rejillas de los quemadores
- 62 Limpieza de la superficie de la placa de cocción
- 63 Exterior
- 64 Panel frontal y mandos
- 65 SpeedClean™
- 67 Self Clean (Autolimpieza)
- 69 Ventilación de aire del horno
- 69 Depósito de suministro de vapor
- 70 Limpieza de la cal del fondo del horno
- 70 Descalcificación
- 70 Secado
- 70 Evaporación
- 71 Remoción y reemplazo de la puerta removible del horno

72 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- 72 PREGUNTAS FRECUENTES
- 74 Antes de llamar al servicio técnico

78 GARANTÍA LIMITADA

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea y siga todas las instrucciones cuando utilice la cocina para evitar riesgos de incendios, descargas eléctricas, lesiones personales o daños. Esta guía no incluye todas las situaciones posibles que podrían ocurrir. Siempre comuníquese con su agente de servicio técnico o con el fabricante cuando haya problemas que no comprenda.

Descargue este manual del propietario en: www.signaturekitchensuite.com



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo le advierte sobre posibles riesgos que pueden ocasionar daños materiales, lesiones personales graves o la muerte.

El símbolo de alerta de seguridad siempre estará acompañado de las palabras "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estos términos significan lo siguiente:



ADVERTENCIA -

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones graves o la muerte.



PRECAUCIÓN -

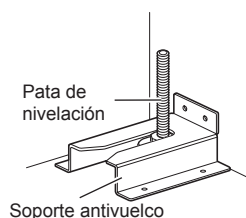
Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones menores o moderadas.

DISPOSITIVO DE SEGURIDAD ANTIVUELCO



ADVERTENCIA

- **PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO, EL ELECTRODOMÉSTICO DEBE ESTAR ASEGURADO CON UN DISPOSITIVO ANTIVUELCO INSTALADO DE MANERA ADECUADA. PARA CONTROLAR QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ INSTALADO CORRECTAMENTE, VERIFIQUE QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO O TOME EL BORDE SUPERIOR TRASERO DE LA PROTECCIÓN POSTERIOR DE LA COCINA E INTENTE INCLINARLA HACIA ADELANTE CON CUIDADO.** Consulte las instrucciones en la sección de instalación.
 - Un niño o adulto puede volcar la estufa y morir.
 - Instale el dispositivo anti-vuelco en la estructura y/o estufa. Verifique que el dispositivo anti-vuelco haya sido instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
 - Enganche la estufa al dispositivo anti-vuelco siguiendo la guía del soporte anti-vuelco. Asegúrese que el dispositivo anti-vuelco se vuelva a acoplar cuando se mueve la estufa siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
 - Vuelva a enganchar el dispositivo anti-vuelco si mueve la estufa. No opere la estufa sin el dispositivo anti-vuelco en su lugar y enganchado.
 - Vea las instrucciones de instalación para detalles.
 - De no seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.
- Nunca retire las patas del horno. La cocina no estará asegurada al soporte antivuelco si se retiran las patas del horno.
 - No se pare ni se siente sobre la puerta del horno. La cocina podría inclinarse y usted podría sufrir lesiones con líquidos calientes derramados, alimentos calientes o la cocina misma.
 - No coloque objetos grandes y pesados, como pavos enteros, sobre la puerta del horno abierta. La cocina podría inclinarse hacia adelante y ocasionar lesiones.
 - Vuelva a conectar el dispositivo antivuelco después de mover la cocina hacia adelante para tareas de limpieza, reparaciones o cualquier otro motivo.
 - El incumplimiento de estas instrucciones, puede tener como consecuencia la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

Pida que el instalador le muestre el lugar de la válvula que corta el gas de la cocina y cómo apagarla si fuera necesario.



ADVERTENCIA

- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su cocina de acuerdo con las Instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio debe ser completado solo por instaladores de cocinas de gas calificados o técnicos de servicio.
- Asegúrese de que su cocina sea ajustada correctamente por un técnico de servicio o un instalador calificado para el tipo de gas (natural o LP) que se usará. Su cocina se puede convertir para uso con cualquier tipo de gas. Consulte las instrucciones de instalación.
- Estos ajustes deben ser completados por un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad que tiene jurisdicción. El incumplimiento de estas instrucciones podría causar lesiones graves o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar mantenimiento al aparato.
- Nunca use la puerta de la cocina como escalón o asiento, ya que esto puede inclinar la cocina y producir lesiones graves.
- Este producto no se debe instalar debajo de sistemas de ventilación de tipo campana que dirijan el aire hacia abajo.
Hacerlo podría causar problemas de encendido y combustión en los quemadores de gas, lo que puede generar lesiones personales y podrían afectar el funcionamiento de la unidad.
- Para prevenir riesgos de incendio o descarga eléctrica, no use un adaptador ni retire la punta con conexión a tierra del enchufe eléctrico. El incumplimiento de estas advertencias podría causar lesiones, incendio o incluso la muerte.
- Sitúe la cocina fuera de las áreas muy transitadas de la cocina y fuera de lugares ventilados para evitar circulación de aire inadecuada.
- No intente reparar ni reemplazar ninguna pieza de su cocina, excepto en caso de que este manual lo mencione específicamente. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- Asegúrese de quitar todos los materiales de empaque de la cocina antes de operarla para evitar incendio o daños del humo si los materiales de empaque se encendieran.
- Después del uso prolongado de la cocina, se pueden producir temperaturas altas en el piso. Muchos recubrimientos del suelo no resisten este tipo de uso.
- Nunca instale la cocina sobre baldosas de vinilo o linóleo porque no pueden resistir este uso. Nunca la instale directamente sobre alfombras de cocina.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Los aparatos a gas causan una exposición mínima a cuatro sustancias potencialmente peligrosas: benceno, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, causados principalmente por la combustión incompleta de gas natural o gas LP. Los quemadores ajustados de manera correcta, cuya indicación es una llama azul en lugar de amarilla, minimizarán la combustión incompleta.

- **NO TOQUE LAS HORNALLAS NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Las hornallas podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entren en contacto con las hornallas o las superficies interiores del horno, hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies, como los orificios de venteo del horno y las superficies cercanas a estos orificios, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno también se calientan y podrían causar quemaduras si no se han enfriado.

6 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- **Abra la puerta del horno con cuidado.** El aire caliente y el vapor que salen del horno pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos. Permita que el aire caliente o el vapor salgan del horno antes de sacar o colocar nuevamente la comida en el horno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico, excepto en caso de que haya recomendaciones específicas en el manual. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- No utilice limpiadores ásperos, abrasivos ni espátulas de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie. Los arañazos podrían hacer que el vidrio se quiebre.



ADVERTENCIA

Si el vidrio de la puerta, la superficie o la resistencia del horno están dañados, deje de usar el horno y solicite servicio técnico.

- No utilice plástico para cubrir los alimentos. Utilice únicamente papel de aluminio o tapas seguras para horno.
- No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta, ni de la placa de cocción. Podrían causar daños a la cocina e incluso volcarla, lo que generaría lesiones personales graves.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni ningún otro material. Hacer esto interrumpe la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundiría en la superficie interior del horno).
- Nunca intente secar a una mascota en el horno.
- **Nunca utilice su electrodoméstico para calefaccionar el ambiente.**
- Utilice siempre agarraderas o guantes para horno cuando retire alimentos del horno o de las hornallas. La batería de cocina estará caliente. **Utilice solo agarraderas secas.** Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No permita que la agarradera toque las hornallas calientes. No utilice una toalla u otra tela gruesa para retirar alimentos.
- **No caliente recipientes cerrados de alimentos.** La presión podría causar una explosión que podría generar lesiones.
- Los golpes o rayas grandes en las puertas de vidrio pueden hacer que se rompa o se astille el vidrio.
- La prueba para detectar fugas del aparato se debe realizar según las instrucciones del fabricante.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios por pasar por encima de la superficie de las unidades calientes, debe evitarse la colocación de gabinetes de almacenamiento sobre las unidades. Si se instalará un gabinete de almacenamiento, el riesgo puede reducirse mediante la instalación de una campana que se proyecte, de forma horizontal, un mínimo de 5 pulgadas más allá de la parte inferior de los gabinetes.
- Mantenga el conducto de ventilación del horno sin obstrucciones. Las áreas cercanas a la ventilación podrían calentarse durante el funcionamiento y causar quemaduras. No bloquee la abertura de ventilación. Evite colocar plásticos cerca de la ventilación, ya que el calor podría deformar o derretir el plástico.



ADVERTENCIA

- **NUNCA** cubra ranuras, aberturas ni conductos del fondo del horno ni un estante completo con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, se bloquea la corriente de aire a través del horno y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El revestimiento de papel metálico también puede concentrar calor, generando un peligro de incendio.
- **NUNCA** use este artefacto para calentar el ambiente como si fuera un calefactor. Hacerlo podría causar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.
- Pueden producirse fugas de gas en el sistema y generar un riesgo grave. Las fugas de gas pueden no detectarse solo con el sentido del olfato. Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL/CSA. Instale el detector y úselo según las instrucciones del fabricante del detector de gas.

 ADVERTENCIA

- Para prevenir manchas o decoloración, limpie el aparato después de cada uso.
- No intente abrir ni cerrar la puerta ni encender el horno hasta que la puerta esté instalada correctamente.
- Nunca coloque los dedos entre la bisagra y el bastidor frontal del horno. Los brazos de las bisagras están montados con resortes. Si se golpeará por accidente, la bisagra se cerraría de pronto contra el bastidor frontal y lesionaría los dedos.

 PRECAUCIÓN

- Use guantes al limpiar la cocina para evitar lesiones o quemaduras.
- No utilice el horno para guardar alimentos o batería de cocina.
- Para prevenir daños a la puerta del horno, no intente abrirla cuando aparezca Bloqueo en pantalla.
- No apoye ni coloque peso excesivo sobre una puerta abierta. Esto podría inclinar la cocina, romper la puerta o lesionar al usuario.
- No use horneado retardado para alimentos altamente perecederos como productos lácteos, cerdo, aves o frutos de mar.

MATERIALES INFLAMABLES **ADVERTENCIA**

Asegúrese de retirar todos los materiales del embalaje antes de la puesta en funcionamiento. Mantenga el plástico, telas, papel y otros materiales inflamables lejos de las partes del electrodoméstico que se podrían calentar.

- No almacene ni utilice material inflamable en el horno ni cerca de la placa de cocción. Los materiales inflamables incluyen papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos para paredes, cortinas y gasolina u otros vapores inflamables y líquidos como grasa o aceite de cocina. Estos materiales pueden renderse fuego cuando el horno y la placa de cocción están en uso.
- **Use vestimenta adecuada.** No use prendas holgadas o que cuelguen, ya que podría prenderse fuego en contacto con superficies calientes y causar quemaduras graves.
- No utilice el horno para secar ropa. Solo use el horno para el propósito para el que fue diseñado.
- Si posee gabinetes de almacenamiento directamente sobre la superficie de cocción, guarde en estos los objetos que use con poca frecuencia y que puedan almacenarse de manera segura en un lugar expuesto al calor. Las altas temperaturas pueden ser peligrosas para objetos volátiles como líquidos inflamables, limpiadores o aerosoles.

SEGURIDAD ELÉCTRICA **PRECAUCIÓN**

Asegúrese de retirar todos los materiales del embalaje antes de la puesta en funcionamiento. Mantenga el plástico, telas, papel y otros materiales inflamables lejos de las partes del electrodoméstico que se podrían calentar.

- Desconecte siempre la energía del electrodoméstico antes de que se efectúen tareas de mantenimiento.
- No utilice papel de aluminio ni ningún otro material para revestir la base del horno. La instalación inadecuada de estos revestimientos podría causar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- No permita que el papel de aluminio ni la sonda de temperatura entren en contacto con las hornallas.

FREIDORA

- Tenga extremo cuidado al trasladar o desechar grasa caliente.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si va a freír una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras para evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogar o freír de manera efectiva. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

- No deje a los niños sin supervisión cerca del horno.



ADVERTENCIA

No deje solos a los niños o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando está en funcionamiento o aún caliente. Nunca debe permitir que los niños se sienten o paren en ninguna parte del electrodoméstico, ya que podrían sufrir lesiones o quemaduras.



PRECAUCIÓN

No guarde objetos de interés para los niños en los gabinetes que están arriba de la cocina o sobre la protección trasera; si los niños subieran a la cocina para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.

- Nunca permita que un niño se cuelgue de la puerta del horno.
- No permita que los niños se metan dentro del horno.
- Deje que los utensilios calientes se enfríen en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- No debe permitir que los niños jueguen con los controles ni con ninguna otra parte del electrodoméstico.

QUEMADORES DE SUPERFICIE



ADVERTENCIA

- Incluso si la llama del quemador superior se apaga, el gas sigue saliendo hacia el quemador hasta que la perilla se coloque en la posición Off. Si huele gas, abra la ventana de inmediato y ventile el área durante cinco minutos antes de volver a usar el quemador. No deje los quemadores encendidos sin supervisión.
- **Use el tamaño adecuado de sartén.** No use sartenes inestables o que puedan volcarse con facilidad. Seleccione utensilios de cocina con fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir los quemadores. Para evitar derrames, asegúrese de que la olla tenga el tamaño suficiente para contener los alimentos de manera adecuada. Esto ahorrará tiempo de limpieza y evitará la acumulación riesgosa de alimentos, ya que las salpicaduras o los derrames que quedan en la cocina pueden encenderse. Las sartenes no deben superar las 11 pulgadas (280 mm) de diámetro. El uso de sartenes de gran tamaño podría decolorar las áreas de acero inoxidable alrededor del perímetro de la placa de cocina. Limpie las áreas decoloradas con limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable. Use sartenes con mangos que se puedan sostener con facilidad y que permanezcan fríos.

 PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que todos los controles de superficie estén en la posición **Off** antes de suministrar gas a la cocina.
- Nunca deje los quemadores de superficie sin supervisión en ajustes de altas temperaturas. Las salpicaduras o los derrames dejados sobre la cocina pueden arder.
- Coloque siempre las perillas en la posición **Lite** al encender los quemadores superiores y asegúrese de que se hayan encendido.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no se extienda sobre el borde de la olla. Las llamas excesivas son peligrosas.
- Use solo agarraderas secas, las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No deje que las agarraderas se acerquen a las llamas al levantar una olla u otra pieza de la batería de cocina. No use una toalla u otro paño abultado. Use siempre agarraderas.
- Al usar recipientes de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre la cocina.
- Para minimizar la posibilidad de incendio de materiales inflamables y derrames, coloque los mangos de las ollas hacia la parte de atrás de la cocina sin que se extiendan sobre los quemadores adyacentes.
- Nunca deje objetos sobre la placa de cocción. El aire caliente de la ventilación puede hacer que los objetos inflamables ardan y aumente la presión de los recipientes cerrados, lo que puede hacer que estallen.
- Vigile con atención los alimentos que se frían en llama alta.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si freirá una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras para evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogado o fritura profunda efectivos. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.
- No cocine los alimentos directamente sobre llama abierta en la placa de cocción.
- Los alimentos a freír deben estar lo más secos posible. La humedad de los alimentos puede provocar burbujas en la grasa caliente y que esta se derrame en los laterales de la sartén.
- Nunca mueva una sartén con grasa caliente, en especial una freidora. Espere a que se enfríe.
- No coloque elementos de plástico sobre la placa de cocción, podrían derretirse si se dejan muy cerca de la ventilación.

 PRECAUCIÓN

- Mantenga todo tipo de plásticos lejos de la superficie de los quemadores.
- Para prevenir quemaduras, siempre asegúrese de que los controles para todos los quemadores estén en la posición **Off** y que todas las rejillas estén frías antes de tratar de quitarlas.
- Si huele a gas, apague el gas de la cocina y llame a un técnico calificado. Nunca use una llama viva para encontrar una fuga.
- Coloque siempre las perillas en posición **Off** antes de quitar las ollas de la cocina.
- No levante la placa de cocción. Esto puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la cocina.
- Si la cocina está localizada cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas que pudieran levantarse sobre los quemadores de superficie y encenderse.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones.
- Manténgase alejado de la cocina mientras esté friendo.
- Vigile los alimentos que se estén friendo a una temperatura alta o media-alta.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD DE EMPACADO Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

- Lávese siempre las manos cuidadosamente con agua y jabón antes y después de manipular los alimentos.
- Mantenga todas las superficies de trabajo y utensilios limpios y desinfectados antes y después de empacar los alimentos.
- La temperatura, la humedad, la acidez y el contenido de sal o azúcar de los alimentos pueden influir en el crecimiento de microorganismos potencialmente nocivos en los alimentos.
- Por seguridad, los alimentos frescos (perecederos) sellados al vacío deben mantenerse en las "zonas seguras": refrigerados a 40°F/4°C o menos o calentados a 130°F/55°C o más.
- Las bolsas selladas al vacío de alimentos cocinados pueden enfriarse rápidamente sumergiéndolas en agua helada (mitad hielo/mitad agua) durante 30 a 60 minutos y luego refrigeradas hasta 48 horas o congeladas hasta por un año.

USO DE LA FUNCIÓN STEAM



PRECAUCIÓN

- El vapor caliente puede causar quemaduras.
- No abra la puerta y no toque los orificios de ventilación mientras la función de vapor está funcionando.
- Tenga cuidado al abrir la puerta. El aire caliente y el vapor que salen pueden causar quemaduras en las manos, la cara y los ojos. Deje que el aire caliente o vapor salga del horno antes de abrir la puerta.
- El vapor puede condensarse en el interior de la puerta. No limpie la condensación hasta que la puerta se haya enfriado.

SUGERENCIAS PARA AHORRAR ENERGÍA

- Cocinar en varios estantes ahorra tiempo y energía. Siempre que sea posible, cocine alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en un único horno.
- Para un desempeño óptimo y ahorro de energía, siga las pautas para colocar correctamente los estantes y las bandejas.
- Utilice piezas de la batería de cocina proporcionadas para la cantidad de alimentos que va a cocinar y así ahorrar energía al calentarlos. Calentar un litro de agua requiere más energía en una olla de tres litros, que en una de un litro.
- Haga coincidir el tamaño del quemador o la hornalla de la placa de cocción con el tamaño del recipiente en uso. Utilizar una hornalla grande para una sartén pequeña desperdicia energía térmica, y la superficie expuesta de la hornalla es un riesgo de quemadura o incendio.
- Reduzca el uso de energía al limpiar la suciedad ligera del horno con la función SpeedClean™, en lugar del autolimpiante.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra el consumo de energía.

SEGURIDAD DURANTE EL USO

- No toque los estantes del horno mientras están calientes.
- Si se debe mover un estante mientras el horno está caliente, evite que la agarradera toque el quemador del horno.

- Utilice con precaución las funciones Cocción temporizada o Cocción temporizada retardada. Utilice el reloj temporizador automático al cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y los vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves se deben enfriar primero en el refrigerador. Incluso cuando se hayan enfriado, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción y se los debe retirar rápidamente una vez que la cocción haya terminado. Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones alimentarias.
- Las partes accesibles podrían calentarse cuando se utiliza la parrilla.
- No coloque alimentos ni batería de cocina en el fondo de la cavidad del horno. Hacerlo podría causar daños permanentes al acabado de la base del horno.
- **No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa.** Si se produce un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor. No arroje agua ni harina sobre el fuego. La harina podría ser explosiva y el agua podría hacer que un incendio causado por grasa se propague y genere lesiones personales.
- Cuando deseche la cocina, corte el cable de alimentación y quite la puerta.
- No intente utilizar el encendido eléctrico del horno durante un corte de corriente.
- Tire del estante del horno hasta llegar a la posición de bloqueo al cargar y descargar alimentos del horno. Esto ayuda a prevenir quemaduras causadas al tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No utilice el horno si el quemador desarrolla un punto de brillo durante el uso o si muestra otros signos de daño. Un punto de brillo indica que el quemador podría fallar y representar un peligro potencial de quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite que un técnico calificado reemplace el quemador.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.

SEGURIDAD AL LIMPIAR

- Abra una ventana y encienda un ventilador o campana extractora antes de realizar la autolimpieza.
- Si el horno está muy sucio con aceite, realice la autolimpieza antes de volver a utilizarlo. El aceite podría causar un incendio.
- Limpie la suciedad difícil de la base del horno antes de usar la función autolimpieza.
- **No utilice limpiadores para hornos.** No debe utilizarse ningún limpiador de hornos comercial ni ningún tipo de revestimiento de protección dentro o alrededor de ninguna parte del horno.
- Nunca deje aves domésticas en la cocina. La salud de las aves es sumamente sensible a los gases liberados durante un ciclo de autolimpieza del horno. Los gases podrían ser nocivos o fatales para las aves. Traslade las aves a un ambiente bien ventilado.
- Limpie con el ciclo de autolimpieza solo las partes indicadas en este manual. Antes de realizar la autolimpieza del horno, retire la asadera, todos los estantes del horno, la sonda para carne y cualquier otro utensilio o alimento del horno.
- Instrucción importante. El horno muestra el código de error F y se escuchan tres tonos largos durante el proceso de autolimpieza si está funcionando mal. Desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel disyuntor y solicite reparación a cargo de un técnico calificado.
- Es normal que la placa de cocción de la cocina se caliente durante el ciclo de autolimpieza. No toque la placa de cocción durante el ciclo de autolimpieza.
- Nunca derrame agua fría sobre el horno caliente para limpiarlo. Hacerlo podría provocar el mal funcionamiento del horno.
- Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de limpiar.
- **No limpie las juntas de la puerta del horno.** Las juntas de la puerta del horno son esenciales para lograr un buen sellado. No debe frotar, dañar ni mover la junta.
- Si se produce un incendio durante la limpieza automática, apague el horno y espere que se apague el incendio. No fuerce la puerta del horno para abrirla. La introducción de aire fresco a las temperaturas de autolimpieza podría ocasionar una explosión con llamas desde el horno. El incumplimiento de esta instrucción podría tener como consecuencia quemaduras graves.
- Por su seguridad, no utilice limpiadores con agua o vapor a alta presión para limpiar el aparato.

MODO CORRECTO DE COCINAR CARNES Y AVES

- Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien las carnes rojas y aves. La USDA ha indicado las siguientes como las temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:
 - Carne molida de vaca: 160 °F
 - Aves: 165 °F
 - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F
 - Pescado/mariscos: 145 °F

ADVERTENCIA SÍMBOLO DE PILAS DE BOTÓN O MONEDA (Solo para EE.UU.)



PELIGRO DE INGESTIÓN: este producto contiene una pila de botón o moneda.

ESTÁNDAR DE SEGURIDAD PARA PILAS DE BOTÓN O MONEDA (Solo para EE.UU.)



ADVERTENCIA

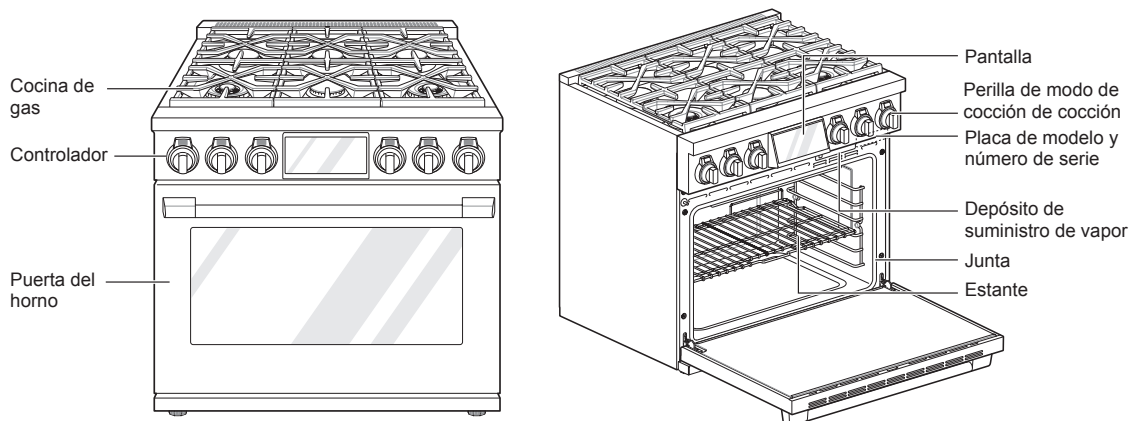
- **PELIGRO DE INGESTIÓN:** este producto contiene una pila de botón o moneda.
- Si se ingiere, puede producirse la **MUERTE** o una lesión seria.
- Si se traga una pila de botón o moneda, se pueden producir **Quemaduras químicas internas** en tan solo **2 horas**.
- **MANTENGA** las pilas nuevas y usadas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



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

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

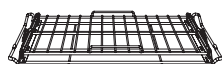
Piezas



ESPAÑOL

Accesorios

Accesorios incluidos



Rejilla deslizante (2 c/u)



Parrilla (1 c/u)



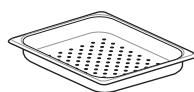
Asadera (1 c/u)



Sonda para carne (1 c/u)

Manual del propietario
(1 c/u)

Rejilla (1 c/u)



Bandeja perforada (1 c/u)



Bandeja sólida (1 c/u)

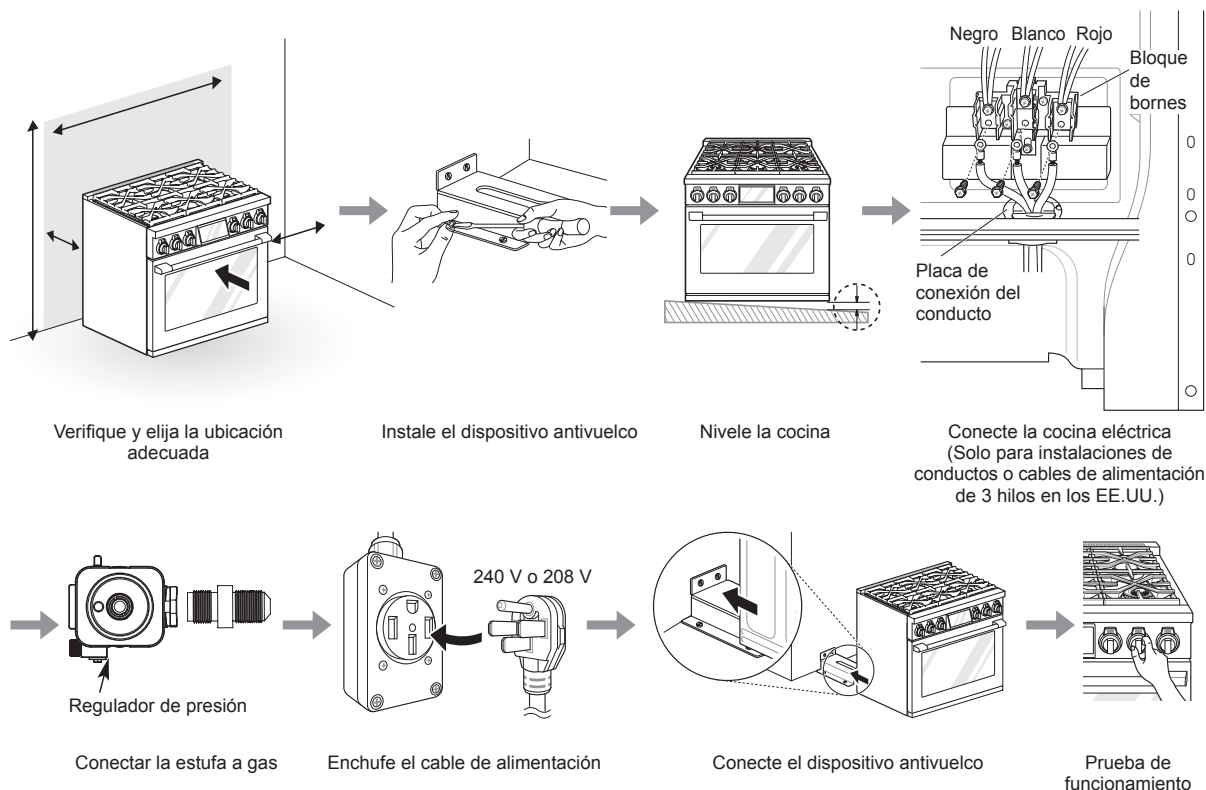
NOTA

- Si faltan accesorios, llame al [1-888-289-2802 (CANADA), 1-855-790-6655 (EE. UU.)] o visite nuestro sitio web en: www.signaturekitchensuite.com
- Para su seguridad y para extender la vida útil del producto, solo debe utilizar componentes autorizados.
- El fabricante no es responsable del mal funcionamiento del producto ni de accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.
- Las imágenes de esta guía podrían ser diferentes a los componentes y accesorios reales, que están sujetos a cambios a discreción del fabricante, sin previo aviso, con fines de mejorar el producto.

INSTALACIÓN

Descripción general de la instalación

Lea las siguientes instrucciones de instalación en primer lugar, después de comprar este producto o transportarlo a otra ubicación.



Especificaciones del producto

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

Modelos de cocinas con horno	SKSDR360S
Descripción	36" Estufa Duel Fuel Pro
Requisitos eléctricos	6,0 kW 120/240 VAC, 4,4 kW 120/208 VAC
Dimensiones exteriores	35 7/8" (Ancho) x 35 1/4" (Alto) x 26 3/4" (Profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada) 91,1 cm (Ancho) x 89,6 cm (Alto) x 67,9 cm (Profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada)
Altura hasta la superficie de cocción	36" (91,4 cm)
Capacidad total	6,3 cu.ft

Antes de instalar la cocina

ADVERTENCIA

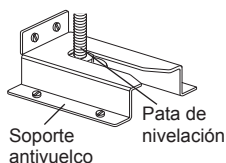
Riesgo de vuelco



Es posible que un niño o un adulto inclinen la cocina y el vuelco consecuente les produzca la muerte. Verifique que se haya instalado el soporte antivuelco. Asegúrese de que el soporte antivuelco esté conectado cuando se mueva la cocina.

No ponga en funcionamiento la cocina sin el soporte antivuelco colocado. El incumplimiento de estas instrucciones, puede tener como consecuencia la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

Para verificar que se haya insertado la pata de nivelación en el soporte antivuelco, sujete el borde superior trasero de la cocina e intente inclinarla, con cuidado.

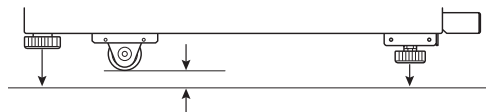


NOTA

- Importante – Guarde para el uso del inspector eléctrico local.

ADVERTENCIA

- Las patas de nivelación deben estar más extendidas que las ruedas para evitar que se mueva la estufa. Esta estufa está diseñada con ruedas para facilitar la instalación. Durante la instalación, asegúrese de extender las patas niveladoras hasta que las ruedas se levanten del suelo. Si no lo hace, puede causar la muerte o lesiones graves a niños y adultos.
- Para evitar dañar las patas de nivelación, retraígalas antes de mover la estufa para servicio o limpieza.



Si usted no recibió un soporte anti-vuelco con su compra, llame al [1-888-289-2802 (CANADA), 1-855-790-6655 (EE. UU.)] para recibir uno sin coste alguno.

ADVERTENCIA

- Debe seguir con exactitud la información de este manual. No hacerlo podría causar un incendio, descarga eléctrica, daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- Use guantes durante el procedimiento de instalación. De no hacerlo, podría sufrir lesiones corporales.
- Asegúrese de que ninguna parte se haya aflojado durante el envío.

En el Commonwealth de Massachusetts

- Un plomero certificado o un instalador de gas deben instalar este producto.
- Cuando utilice válvulas de bola para corte de gas, deben ser del tipo de manija en T.
- Cuando use un conector de gas flexible, no debe superar los 3 pies de longitud.

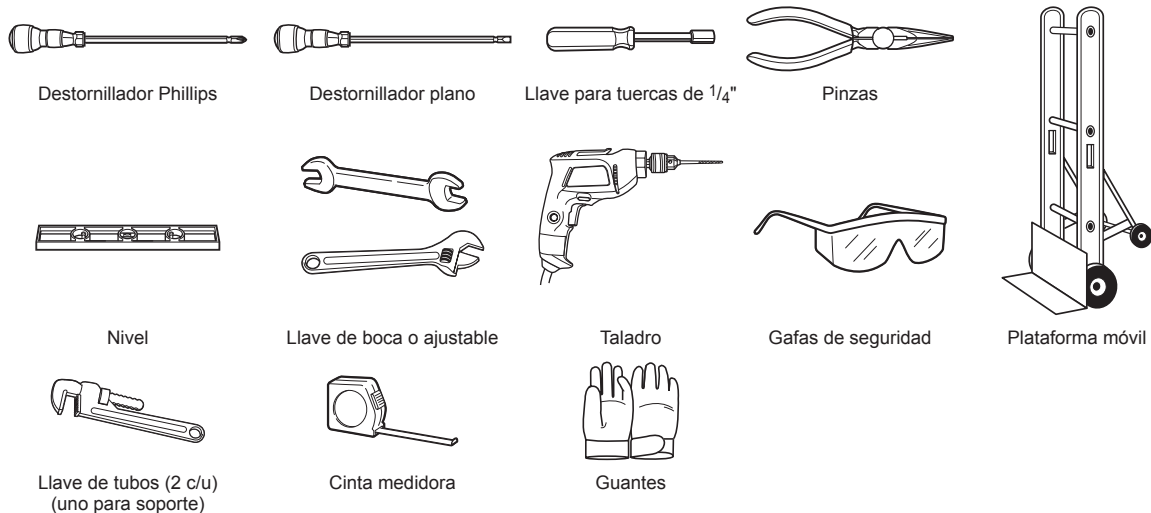
NOTA

- Cumpla todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- Solicite al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o fusible. Márquelo para que sea fácil de detectar.
- Al igual que al utilizar cualquier otro electrodoméstico que genera calor, existen determinadas recauciones de seguridad que se deben respetar.
- Asegúrese de que su cocina esté instalada correctamente y con la conexión a tierra adecuada, a cargo de un instalador o técnico de mantenimiento calificado.
- Las tareas de ajuste y mantenimiento deben ser realizadas únicamente por técnicos de servicio o instaladores de cocinas de gas calificados.

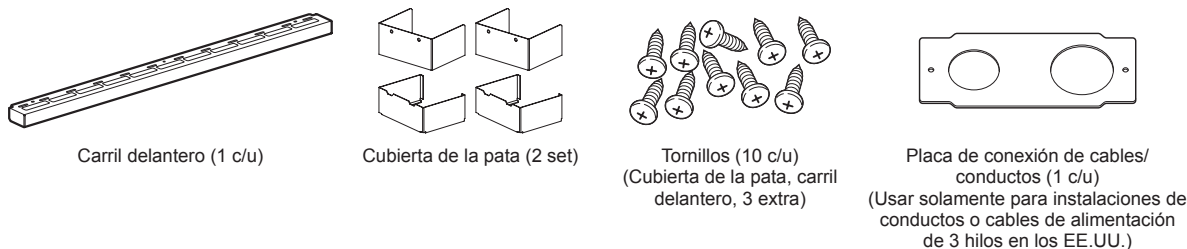
16 INSTALACIÓN

Preparación para instalación

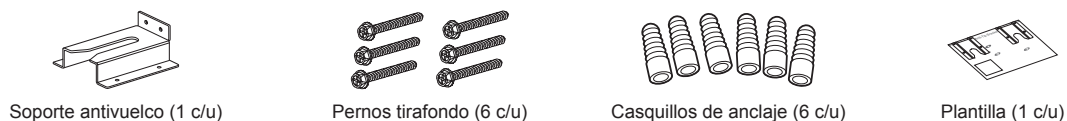
Herramientas necesarias



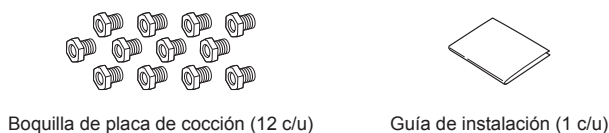
Piezas incluidas



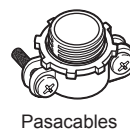
Kit antivuelco



Kit de conversión para boquilla de LP



Piezas no incluidas



Materiales que podría necesitar

- Válvula de corte de línea de gas
- Sellador de juntas de tubería que resista la acción del gas natural y LP
- Conector de artefacto metálico flexible (3/4" o 1/2" NPT x 1/2" D. I.)
Nunca use un conector viejo cuando instale una cocina nueva.
- Adaptador de unión abocardada para conexión a línea de suministro de gas (3/4" o 1/2" NPT x 1/2" D. I.)
- Adaptador de unión abocardada para conexión al regulador de presión de la cocina (1/2" NPT x 1/2" D. I.)
- Detector líquido de fugas o agua jabonosa
- Tirafondo o casquillo de anclaje de 1/2" D. E. (solo para pisos de concreto)

Requerimiento de ventilación

Se recomienda que estas estufas se instalen junto con una campana de ventilación aérea adecuada.

- Instale una campana con al menos 600 CFM por encima de una estufa de 30" o 36".

Debido a la alta capacidad calorífica de esta unidad, se debe prestar especial atención a la instalación de la campana e instalación de conductos para asegurar que se cumple con el código de construcción local.



ADVERTENCIA

No instale este producto con una campana de cortina de aire u otra campana de estufa que funcione soplando aire hacia abajo en la superficie de cocción. Este flujo de aire podría interferir con el funcionamiento de los quemadores de gas, resultando en un riesgo de incendio o explosión.

Vea a continuación el espacio libre mínimo de la superficie de cocción respecto a cualquier superficie horizontal por encima de la estufa. El incumplimiento de este espacio libre podría resultar en un riesgo de incendio.

- Las instalaciones sin campana requieren una distancia mínima de 36" respecto a cualquier superficie combustible superior.
- Las instalaciones con campanas personalizadas que contengan superficies combustibles horizontales expuestas requieren una campana con al menos 600 CFM, por lo menos 36" por encima de la superficie de cocción.
- Para otras instalaciones de campana, refiérase a las instrucciones de instalación incluidas con la campana para espacios libres específicos.

Ubicación adecuada

- La estufa es una unidad independiente. Si la unidad debe colocarse adyacente a los gabinetes, se requieren los espacios libres indicados en "Instalación de espacios libres". Los mismos espacios libres se aplican a las instalaciones de isla, a excepción de los gabinetes de arriba, que deben tener un espacio bastante ancho para aceptar la campana de isla ensanchada.
- La estufa no debe ser empotrada en los gabinetes más allá del borde de la cara frontal del horno. (Ver "Dimensiones del producto y Espacios libres")
- La profundidad máxima de los gabinetes instalados a ambos lados de la campana es de 13" (330 mm). Los gabinetes de pared deben estar a 18" (457 mm) por encima de la encimera.
- Hay un espacio libre mínimo de 36" (914 mm) requerido entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior de un gabinete no protegido. Se puede usar un espacio libre de 30" (762 mm) cuando la parte inferior del gabinete de madera o de metal esté protegida por un material ignífugo de 1/4" (6 mm) como mínimo, cubierto con no menos de una chapa de acero del N.º 28 MSG, acero inoxidable de 0.015" (0.38 mm) de espesor, 0.024" (0.61 mm) de aluminio, o 0.02" (0.51 mm) de espesor de cobre.

- Superficies no combustibles: según se define en el 'Código Nacional de Gas Combustible' (ANSI Z223.1, Edición Actual).

Los espacios libres de materiales no combustibles no forman parte del alcance del código ANSI Z21.1 y no están certificados por CSA. Los espacios de menos de 36 pulgadas (914.4 mm) deben ser aprobados por los códigos locales y/o por la autoridad local competente.



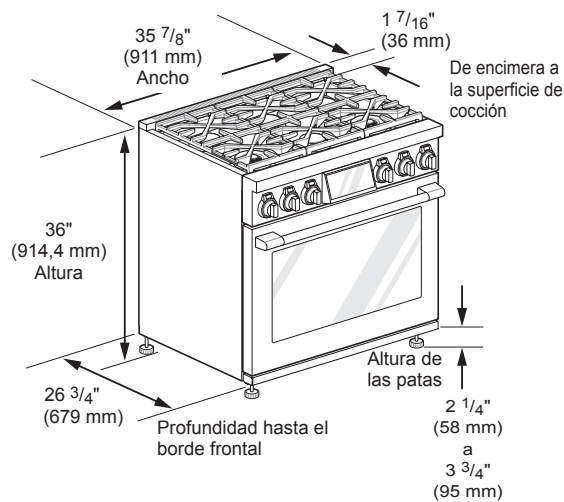
PRECAUCIÓN

- **Evite colocar gabinetes sobre la cocina.** Para minimizar el peligro ocasionado al estirarse sobre las llamas de las hornallas encendidas, instale una campana de ventilación sobre la cocina, que se proyecte hacia delante cinco pulgadas al frente de los gabinetes como mínimo.
- **No instale la cocina donde podría estar sujeta a fuertes corrientes de aire.** Debe sellar todas las aberturas del piso o la pared que están detrás de la cocina. Asegúrese de que las aberturas alrededor de la base de la cocina que brindan aire fresco para la combustión y la ventilación no estén obstruidas por alfombras o madera.
- **Esta cocina está prevista para uso hogareño y en interiores solamente.**
- **Si la cocina se ubica cerca de una ventana, no coloque cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana.**
- **Asegúrese de que el revestimiento de las paredes, la mesada y los gabinetes de alrededor de la cocina puedan soportar el calor (hasta 194 °F) generado por la cocina.** Podría producirse cambios de color, deslaminación o derretimiento. Esta cocina ha sido diseñada para cumplir con la temperatura máxima permitida para gabinetes de madera de 194 °F.
- **Antes de instalar la cocina en una área cubierta con linóleo u otro revestimiento sintético para pisos, asegúrese de que este pueda soportar temperaturas de 160 °F, como mínimo.**
- **Utilice una almohadilla de aislamiento o una placa de madera enchapada de 1/4 pulgadas (640 mm) debajo de la cocina si la instala sobre piso alfombrado.**

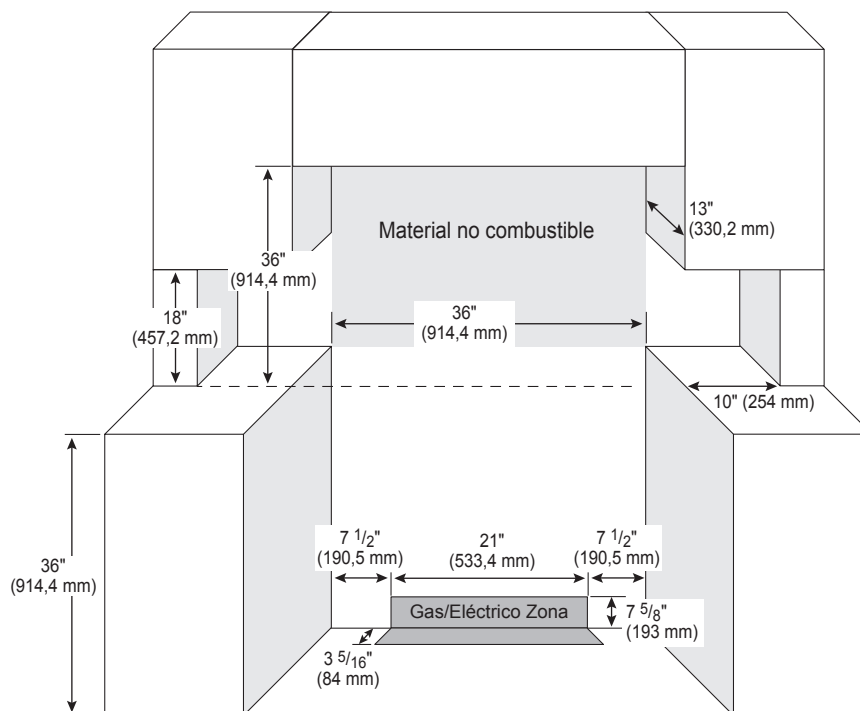
Cuando el revestimiento del piso termine frente a la cocina, el área donde se instalará la cocina se debe elevar con madera contrachapada al mismo nivel o más elevada que el revestimiento del piso. Esto permitirá mover la cocina para tareas de limpieza y mantenimiento, además de brindar un adecuado flujo de aire para la cocina.

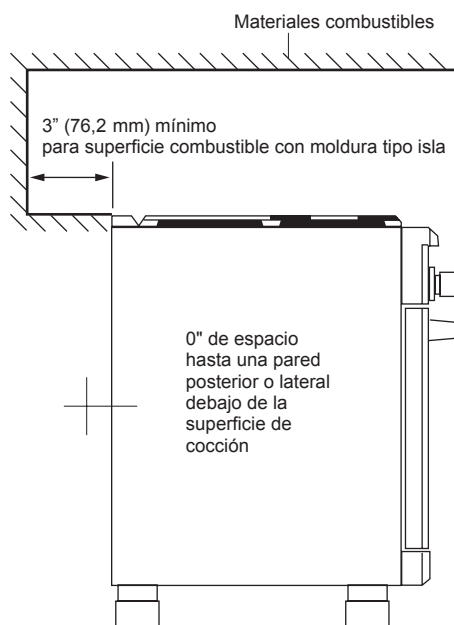
Instalación de espacios libres

La ubicación de los quemadores de gas y los módulos de las placas de cocción varían según el modelo de cocina.

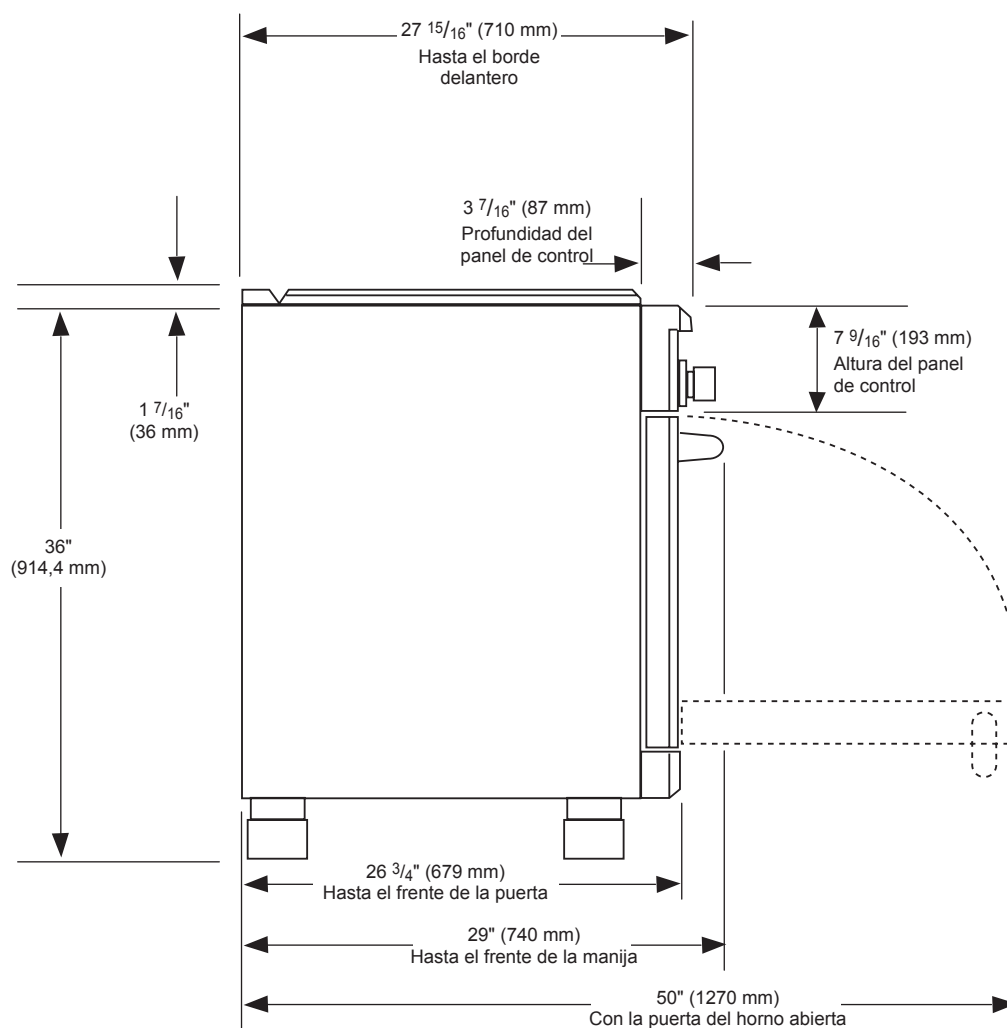


Ubicaciones de suministros universales





Dimensiones del producto y espacios libres



Suministro de gas

Su cocina está diseñada para funcionar con una presión de 5" de columna de agua a gas natural o 10" de columna de agua a LP.

Asegúrese de suministrar a su cocina el tipo de gas para el cual está configurada.

Esta cocina es convertible para uso con gas natural o LP. Al usar la cocina con gas LP, un instalador de gas LP calificado debe realizar la conversión antes de intentar hacer funcionar la cocina.

Para un funcionamiento adecuado, la presión del gas natural suministrada al regulador debe estar entre 6" y 10.5" de columna de agua.

Para usar con gas LP, la presión suministrada al regulador debe estar entre 11" y 13" de columna de agua. Al verificar el funcionamiento correcto del regulador, la presión de entrada debe ser, como mínimo, 1" más que la presión operativa (del colector) según se indica anteriormente.

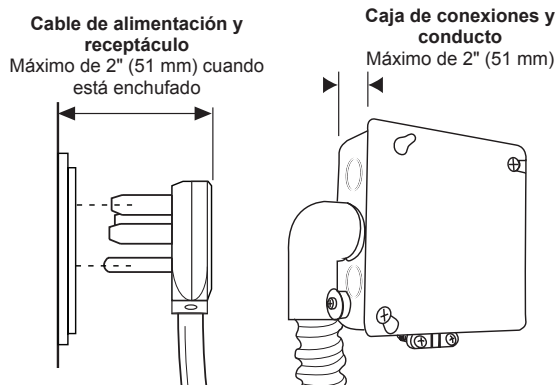
El regulador de presión ubicado en la entrada de la cocina debe permanecer en la línea de suministro, independientemente de qué tipo de gas se utilice.

Un conector metálico flexible utilizado para unir la cocina al suministro de gas debe tener un diámetro interior de $\frac{5}{8}$ " y una longitud máxima de 5 pies. En Canadá, los conectores flexibles deben ser conectores metálicos de pared simple de menos de 6 pies de longitud.

Suministro eléctrico (Solo para EE.UU.)

La instalación de la estufa debe planificarse de manera que la entrada aproximada del bloque de terminales para el receptáculo o la conexión del conducto permita un espacio libre máximo en la parte trasera de la unidad.

Cuando el cable de alimentación o el conducto están conectados al receptáculo de acoplamiento o la cubierta del bloque de terminales, la conexión combinada debe sobresalir a no más de 2" (51 mm) de la pared trasera.



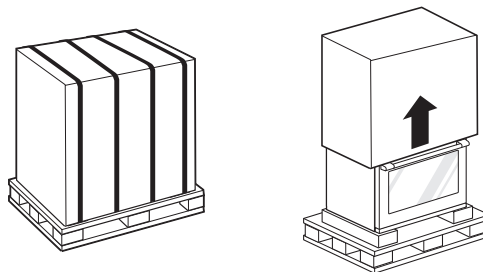
Instalación de la estufa

Desembalaje de la estufa



PRECAUCIÓN

- **Debe utilizar 2 o más personas para mover e instalar la estufa. (Peligro de peso excesivo)** El no hacerlo puede causar lesiones en la espalda u otras lesiones.
- **No utilice las manijas de las puertas para empujar o tirar de la estufa durante la instalación o al mover la estufa para limpiarla o repararla.** Hacerlo puede ocasionar daños graves a la campana.



- 1 Corte las correas de empaque. Levante la caja hacia arriba. Retire el material de embalaje, la cinta adhesiva y las etiquetas temporales de su estufa antes de usarla, pero deje la capa de espuma adhesiva sobre la superficie de metal cepillado para proteger el acabado frente a arañazos. No quite ninguna etiqueta de tipo de advertencia, la etiqueta del número de modelo y de serie o la hoja técnica que se encuentra en la parte posterior de la estufa.
- 2 Retire la(s) puerta(s). Esto reducirá el peso de la estufa durante la instalación.
- 3 Las rejillas para cocción, las cabezas de los quemadores, las tapas de los quemadores, las bandejas y las rejillas del horno deben retirarse para facilitar su manipulación.

NOTA

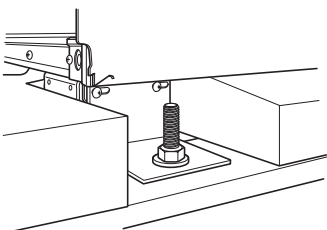
Las puertas y pasillos que conducen a la ubicación de la instalación requieren al menos 32" (813 mm) de apertura. Si la abertura es inferior a 32" (813 mm), se deben retirar las puertas del horno y los mandos de control.

Desplazamiento de la estufa

PRECAUCIÓN

- No levante la estufa por la manija de la puerta del horno, ya que esto puede dañar las bisagras de la puerta y hacer que la puerta se ajuste incorrectamente.
- No levante el aparato por el panel de control de la estufa.
- Los anillos, los relojes y cualquier otro artículo suelto que pueda dañar a la unidad o que pudiera enredarse con la unidad deben ser retirados.
- Las superficies ocultas pueden tener bordes afilados. Tenga cuidado al tratar de llegar detrás o debajo del aparato.
- No utilice una carretilla de mano o plataforma móvil en la parte posterior o frontal de la unidad. Maneje del lado solamente.
- Debido al peso, se recomienda encarecidamente que se utilice una plataforma móvil con ruedas suaves o un elevador de aire para mover esta unidad. El peso debe ser apoyado uniformemente a través del fondo.
- Todas las estufas se sujetan al palet por (4) soportes a través de un bloque de madera
- Para evitar dañar las patas de nivelación, retraígalas antes de mover la estufa para servicio o limpieza.

- 1 Retire los dos tornillos de cada soporte que sujetan el producto al palet.

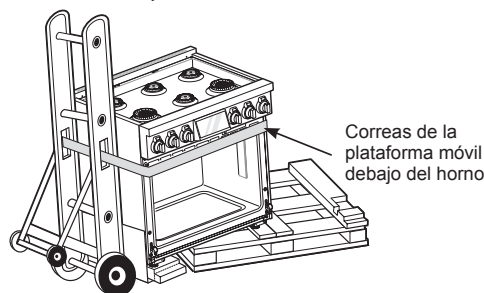
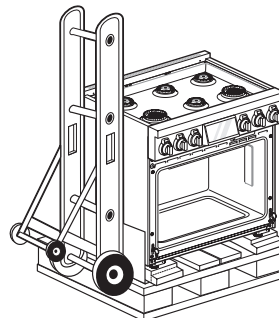


- 2 Retire la puerta del horno y rejillas.

NOTA

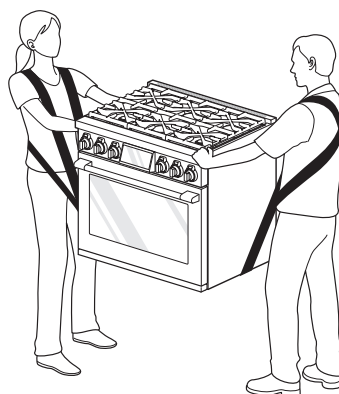
- Las instrucciones para retirar las puertas del horno se encuentran en la página 71.

- 3 Inclíne cuidadosamente la estufa de lado e inserte una plataforma móvil debajo de la estufa para retirar la estufa del palet. Utilice ayuda adicional según sea necesario para quitar el producto del palet. Para evitar daños a los lados de la estufa, será necesario tapar las esquinas por debajo de las correas de la plataforma móvil.



- 4 Transporte la estufa en la plataforma móvil cerca de su ubicación final, inclíne la estufa para ponerla de pie y retire cuidadosamente la plataforma.

La cocina es pesada y puede instalarse sobre revestimientos blandos para pisos como vinilo acolchado o piso alfombrado. Tenga cuidado al mover la cocina sobre este tipo de pisos. Utilice una correa al mover la cocina para evitar dañar el piso. O deslice la cocina sobre un cartón o madera enchapada para evitar dañar el revestimiento del piso.



PRECAUCIÓN

- Debe haber dos o más personas para mover e instalar la cocina. (Peligro de peso excesivo) Si no se cumple con esto, se pueden producir lesiones en la espalda u otras lesiones.

Instalación del dispositivo antivuelco



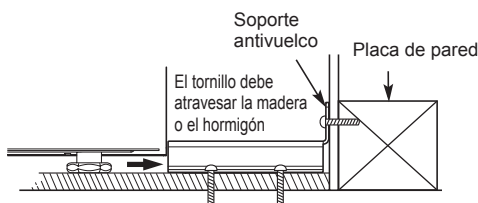
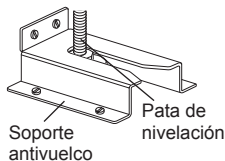
ADVERTENCIA

Riesgo de vuelco

Es posible que un niño o un adulto inclinen la cocina y el vuelco consecuente les produzca la muerte. Verifique que se haya instalado el soporte antivuelco. Asegúrese de que el soporte antivuelco esté conectado cuando se mueva la cocina. No ponga en funcionamiento la cocina sin el soporte antivuelco colocado. El incumplimiento de estas instrucciones, puede tener como consecuencia la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Para verificar que se haya insertado la pata de nivelación en el soporte antivuelco, sujete el borde superior trasero de la cocina e intente inclinarla, con cuidado.



Ubique el soporte antivuelco con ayuda de la plantilla

Se incluye un soporte antivuelco con la plantilla. Las instrucciones incluyen la información necesaria para completar la instalación. Lea y siga la hoja de instrucciones de instalación de la cocina (plantilla).



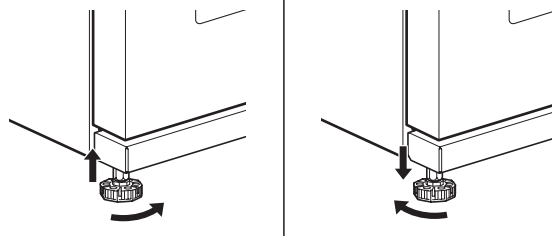
ADVERTENCIA

- Un niño o adulto puede volcar la estufa y morir.
- Instale el dispositivo anti-vuelco en la estructura y/o estufa. Verifique que el dispositivo anti-vuelco haya sido instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
- Enganche la estufa al dispositivo anti-vuelco siguiendo la guía del soporte anti-vuelco. Asegúrese que el dispositivo anti-vuelco se vuelva a acoplar cuando se mueve la estufa siguiendo la guía del soporte antivuelco.
- Vuelva a enganchar el dispositivo anti-vuelco si mueve la estufa. No opere la estufa sin el dispositivo antivuelco en su lugar y enganchado.
- Vea las instrucciones de instalación para detalles.
- De no seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.

Nivelación de la cocina

Patas delanteras

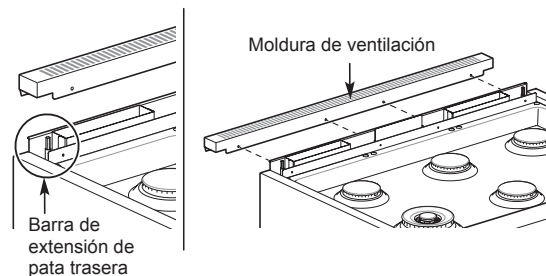
Nivele la cocina al ajustar las patas de nivelación con una llave. Si extiende las patas ligeramente, podría ser más fácil insertar la pata trasera en el soporte antivuelco.



Patas traseras

Para ajustar las patas de nivelación traseras, retire los 4 tornillos de la parte delantera de la moldura de ventilación y retire la moldura.

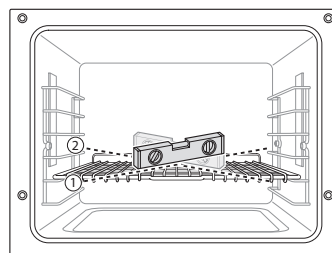
Utilice una llave ajustable de 7 mm para girar las varillas de extensión de la pata trasera en cada esquina.



Utilice un nivelador para verificar sus ajustes. Ubique el nivelador en diagonal sobre el estante del horno y verifique en todas direcciones, para nivelar.

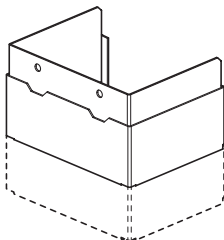
Primero verifique la dirección ①.

Luego verifique la dirección ②. Si el nivelador no queda equilibrado sobre el estante, ajuste las patas de nivelación con una llave.

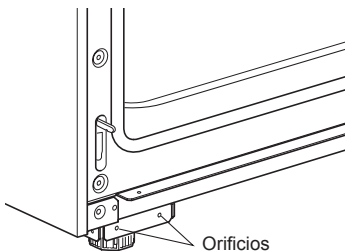


Instalación de la cubierta de la pata

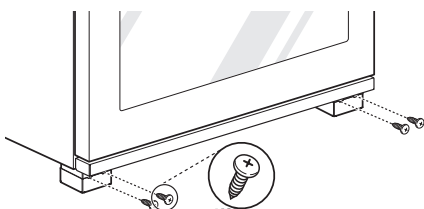
- 1 Retire las cubiertas de plástico de las cubiertas de las patas de acero inoxidable.
- 2 Deslice cada cubierta pequeña de la pata dentro de una cubierta más grande de la pata. Los recortes deben estar hacia arriba y ambas cubiertas deben estar abiertas en la parte posterior.



- 3 Utilice las cubiertas ensambladas para ocultar las patas niveladoras delanteras.
- 4 Coloque las cubiertas exteriores en el piso y deslice las cubiertas interiores hasta que los agujeros de la parte superior delantera encajen sobre los orificios de las bridas en la parte inferior de la estufa.

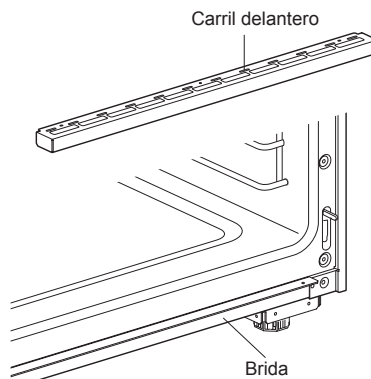


- 5 Inserte los tornillos provistos a través de los orificios de los montajes de la cubierta de la pata para fijarlos en su lugar.



Instalación del carril delantero

- 1 Retire la película de plástico del carril delantero de acero inoxidable.
- 2 Inserte el carril delantero en la brida que está debajo de la puerta del horno, alineando los agujeros de la parte superior del carril con los agujeros de la brida.



- 3 Utilice los 3 tornillos suministrados para fijar el carril delantero a la brida.

Conexión de la estufa al gas

Este artefacto debe instalarse de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de estos, según lo establecido en el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 o, en Canadá, conforme al Código de Instalación de Gas y Propano, CSA B149.1.

Corte el suministro de gas a la cocina con la válvula antes de retirar la cocina antigua y déjela de ese modo hasta que se haya completado la instalación nueva.

Debido a que las tuberías rígidas restringen el movimiento de la cocina, se debe utilizar un conector metálico flexible con certificación internacional CSA, excepto en caso de que los códigos locales requieran una conexión de tubería rígida.

Se debe instalar una válvula manual en una ubicación accesible en la tubería de gas externa a la cocina con el fin de abrir o cerrar el suministro de gas a la cocina.

Nunca reutilice un conector viejo cuando instale una cocina nueva.

Para prevenir las fugas de gas, use un sellador de juntas de tuberías calificado en todas las roscas externas.

- 1 Un tubo de entrada se encuentra en la parte trasera izquierda de este aparato. Conecte una manguera de gas que tenga una rosca interna de 1/2" NPT a la tubería de entrada con una llave.
- 2 Aplique compuesto sellante o cinta de teflón en la conexión.
- 3 Cuando haya realizado todas las conexiones, asegúrese de que todos los controles de la cocina estén en la posición **Off** y gire la válvula de suministro principal de gas. Pueden producirse fugas de gas en el sistema y generar un riesgo. Las fugas de gas pueden no detectarse solo con el sentido del olfato.

Verifique todas las juntas y los accesorios para detectar fugas con un fluido de detección de fugas no corrosivo y luego retírelo.

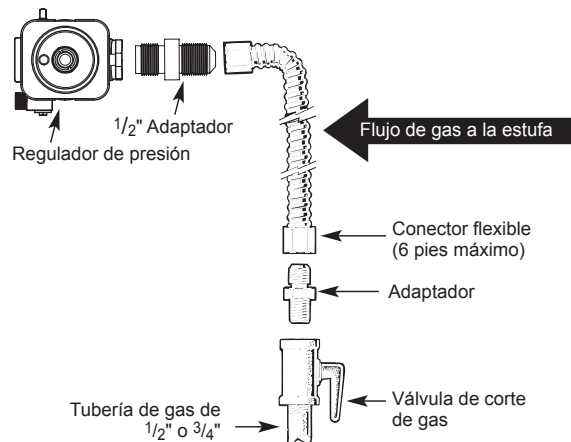
Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL/CSA. Instale el detector y úselo según las instrucciones de instalación.



ADVERTENCIA

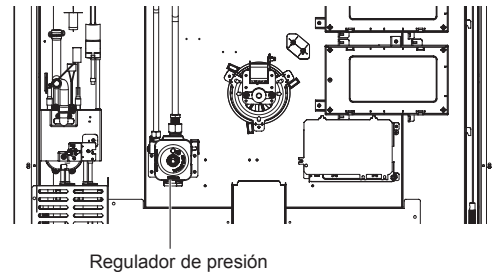
- No use una llama para detectar fugas de gas.
- El artefacto y su válvula de corte individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema en que se empleen presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3.5 kPa).
- El artefacto debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas, por medio del cierre de su válvula de corte manual individual, durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas con presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 psi (3.5 kPa).

Montaje del conector flexible



Instalador: Informe al consumidor la ubicación de la válvula de corte del gas.

Presione regulador de presión



NOTA

Utilice una moneda para desenroscar la tapa circular.

Conexión de la estufa al electricidad (Solo para EE.UU.)

NOTA

Este modelo se envía con un cable de alimentación de 4 hilos conectado. Si desea usar un cable de alimentación o conducto de 3 hilos, consulte las siguientes instrucciones.

Requisitos eléctricos

Un técnico calificado debe instalar este electrodoméstico e incluir una conexión a tierra en un circuito derivado, de acuerdo con el Código eléctrico nacional ANSI/NFPA N.º 70 - última edición, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1-02.

Todo el cableado debe cumplir con el código Local y el código NEC. Esta cocina requiere un cable monofásico de 3 hilos, 120/208 VCA o un sistema eléctrico de 120/240 V 60 Hz. Utilice únicamente un cable para cocina de 3 o 4 conductores homologados por UL con bornes de circuito cerrado, talones de cable pala de extremo abierto o una terminación similar. No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

Se requiere un cable apto para cocinas de 40 amperios con un rango de voltaje mínimo de 120/208 o 120/240. Si se utiliza un cable para cocinas de 50 amperios, debe estar marcado para uso con aberturas para conexión de 1 3/8" de diámetro. Este electrodoméstico puede conectarse por medio de un conducto o un cable de alimentación. Si utiliza un conducto, vaya a la página 27, 28 para leer acerca de las **conexiones de conductos de 3 hilos o 4 hilos**.



ADVERTENCIA

- Deje de 2 a 3 pies (61,0 cm a 91,4 cm) de lugar libre en la línea, para que se pueda mover la cocina si es necesario hacer reparaciones.
- No se deben modificar ni el cable de alimentación ni el enchufe. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, debe solicitar que un electricista calificado instale un tomacorriente adecuado.
- Se prohíbe utilizar un cable de extensión para conectar la cocina a la energía eléctrica. Conecte el cable de alimentación y el enchufe directamente.
- Se requiere una conexión eléctrica a tierra en este electrodoméstico.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté presionado por la cocina ni por objetos pesados. Si no verificara esto y el cable estuviera presionado, podría sufrir quemaduras graves o descargas eléctricas.
- No utilice un enchufe o cable de alimentación dañados ni una salida de alimentación floja.
- No coloque un fusible en un circuito de conexión a tierra o neutro.
- No conecte el cable de conexión a tierra en tuberías de plástico, líneas de gas o caños de agua caliente.

Valores nominales especificados del juego del cable de alimentación

Tensión nominal de la cocina, en vatios		Corriente nominal especificada del juego del cable de alimentación, amperios	Diámetro (pulgadas) de la abertura de conexión de la cocina	
120/240 voltios 3 hilos	120/208 voltios 3 hilos		Cable de alimentación	Conducto
8.750 - 16.500	7.801 - 12.500	40 o 50 A	1 3/8"	1 1/8"
16.501 - 22.500	12.501 - 18.500	50	1 3/4"	1 3/8"

Receptáculo eléctrico de pared para cables de 3 o 4 hilos



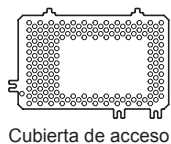
Receptáculo para cable de 4 hilos (14-50R)



Receptáculo para cable de 3 hilos (10-50R)

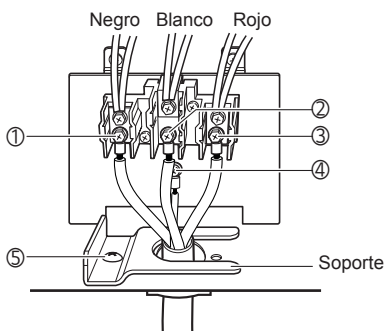
Cómo reemplazar el cable de alimentación.

Se debe retirar la cubierta de acceso trasera. Afloje los dos tornillos con un destornillador. El bloque de bornes debe quedar accesible.

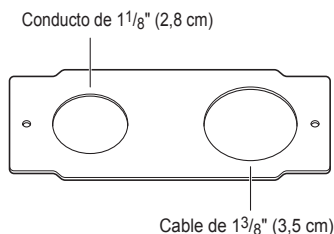


Cubierta de acceso

Desatornille los ①, ②, ③, ④ tornillos para remover el cable de alimentación, y desatornille ⑤ tornillo para remover el soporte.

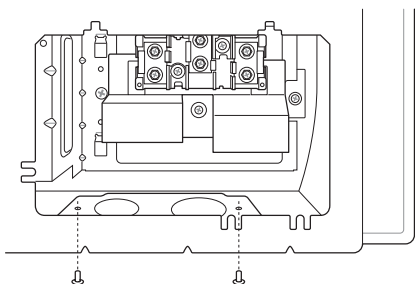


Luego de remover el soporte y el cable de alimentación, use la placa de conexión de cables/conductos incluida en la caja accesorio para instalar el cable de alimentación o conducto.

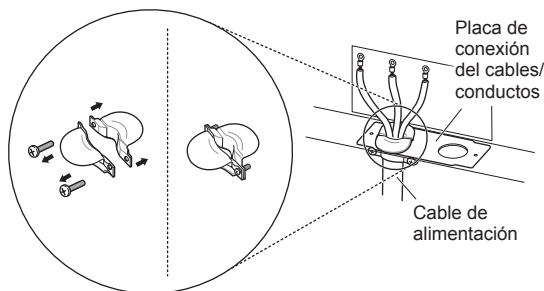


Placa de conexión de cables/conductos

Voltee la placa de conexión si es necesario para usar la abertura del tamaño correcto. Use la abertura más pequeña para las conexiones de conductos y la abertura más grande para conexiones de cables. Cuando esté alineada adecuadamente, coloque la placa de conexión sobre la cubierta trasera, inserte los 2 tornillos desde la parte inferior hacia arriba y apriételos hasta que queden en su lugar.

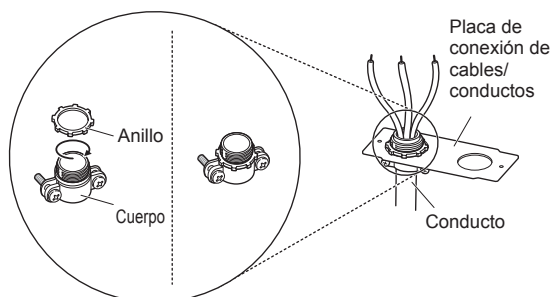


Para instalaciones con cable de alimentación, enganche el pasacables sobre el orificio para cable de alimentación de 1 3/8 pulgadas (3,5 cm), ubicado por debajo de la parte posterior del horno. Inserte el cable de alimentación a través del pasacables y ajústelo.



Montaje del pasacables del cable de alimentación en la abertura de 1 3/8"

Para instalaciones de conductos, inserte el pasacables del conducto en el orificio correspondiente de 1 1/8 pulgadas (2,8 cm). Luego, instale el conducto a través del cuerpo del pasacables y ajústelo con su anillo.



Montaje del pasacables del conducto en la abertura de 1 1/8"

Conexión con cable de 3 hilos: Cable de alimentación

⚠ ADVERTENCIA

- El hilo del medio (neutro o tierra), que es blanco, de un cable de alimentación de 3 hilos o un conducto de 3 hilos se debe conectar al poste medio del bloque de bornes principal. Los dos hilos restantes del cable de alimentación o del conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de bornes principal. El no hacerlo podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.

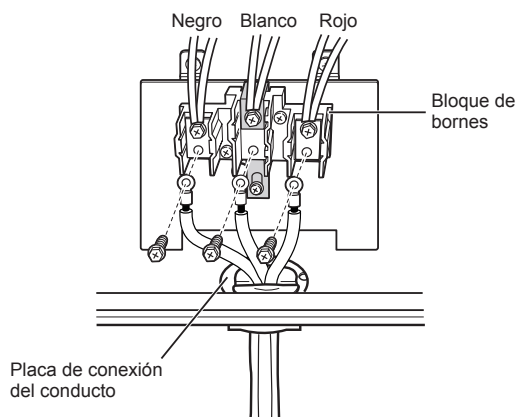
Instale el cable de alimentación de la siguiente manera:

Para instalaciones con cable de alimentación, enganche el pasacables sobre el orificio para cable de alimentación de 1^{3/8}" ubicado por debajo de la parte posterior del horno. Inserte el cable de alimentación a través del pasacables y ajústelo.

No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

- Quite los 3 tornillos inferiores del bloque de bornes y consérvelos.
- Inserte los 1 tornillos a través de cada anillo de bornes del cable de alimentación y en los bornes inferiores del bloque de bornes. Asegúrese de que el hilo central (neutro), que es blanco, esté conectado a la posición central inferior del bloque de bornes.
- Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de bornes. No retire las conexiones de la correa a tierra.

Conexión con cable de 3 hilos



Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

Conexión con cable de 4 hilos: Cable de alimentación

⚠ ADVERTENCIA

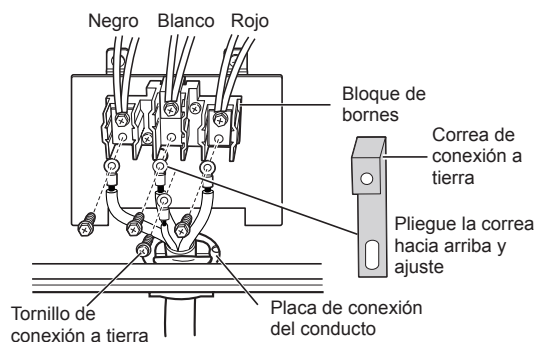
- Solo debe utilizar un juego de cable de alimentación de 4 conductores con un valor nominal de 120/208 o 120/240 voltios, 50 amperios y marcado para uso en cocinas de conectores de circuito cerrado o talones de cable pala de extremo abierto con puntas hacia arriba. El hilo blanco (neutro) del cable de alimentación o el conducto de 4 hilos se deben conectar al poste medio del bloque de bornes principal. Los otros dos hilos del cable de alimentación o del conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de bornes principal. El cuarto cable a tierra (verde) se debe conectar al marco de la cocina con el tornillo de conexión a tierra. El no hacerlo podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.

Instale el cable de alimentación de la siguiente manera:

No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

- Quite los 3 tornillos inferiores del bloque de bornes y consérvelos.
- Retire el tornillo de conexión a tierra y doble el extremo de la correa de conexión a tierra, para que la ranura quede sobre el orificio del tornillo central que retiró en el paso 1.
- Inserte el tornillo a tierra en el anillo del borne del hilo a tierra del cable de alimentación (verde) y asegúrelo al marco de la cocina.
- Inserte los 1 tornillos a través de cada anillo de bornes del cable de alimentación y en los bornes inferiores del bloque de bornes. Asegúrese de que el hilo central (neutro) esté conectado a la posición central inferior del bloque de bornes.
- Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de bornes. El tornillo central ahora fija la correa de conexión a tierra, plegada hacia arriba, al bloque.

Conexión con cable de 4 hilos



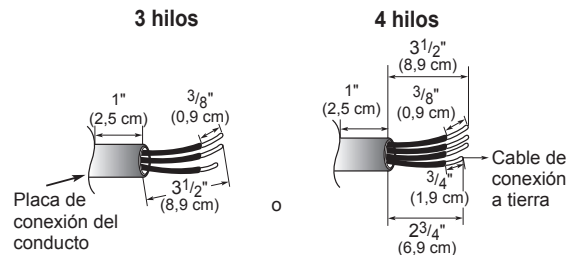
Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

Conexión con cable de 3 hilos: Conducto

Instale el conducto de la siguiente manera:

Retire la placa de conexión de conductos de la parte posterior del horno y gírela. Se debe utilizar el orificio para conductos (1 1/8").

En primer lugar, prepare los hilos del conducto como se indica a continuación.

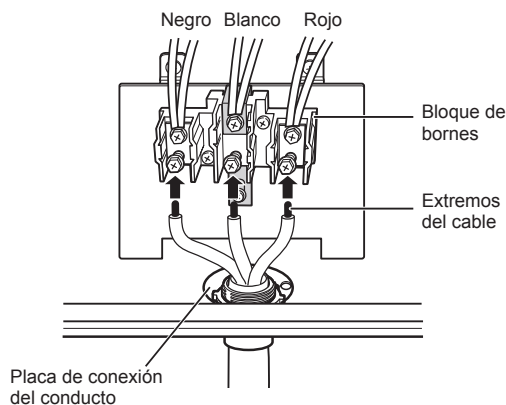


En segundo lugar, instale el pasacables del conducto.

Para instalaciones de conductos, adquiera un pasacables e insértelo en el orificio correspondiente de 1 1/8 pulgadas (2,8 cm). Luego, instale el conducto a través del cuerpo del pasacables y ajústelo con su anillo. Reinstale el soporte. Para conexiones de conductos: si el hilo del conducto es de cobre, debe ser cableado de 8 o 10 AWG. Si es de aluminio, debe ser cableado de 6 u 8 AWG.

- 1 Afloje los 3 tornillos inferiores del bloque de bornes.
- 2 Inserte el extremo desnudo del cable (blanco/neutro) a través de la abertura central del bloque de bornes. No retire las conexiones de la correa a tierra.
- 3 Inserte los dos extremos desnudos del cable en las aberturas inferiores izquierda y derecha del bloque de bornes. Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de bornes (aproximadamente de 35 a 50 pulg-lb).

Conexión con cable de 3 hilos



Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

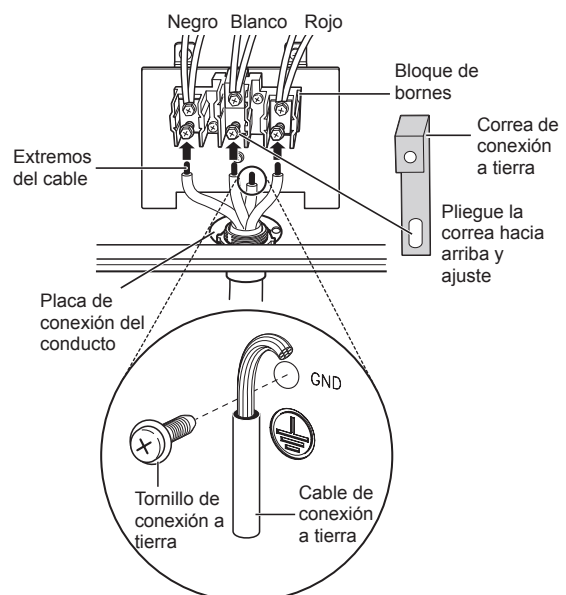
Conexión con cable de 4 hilos: Conducto

ADVERTENCIA

- El hilo medio (neutro) del cable de alimentación o conducto de 4 hilos se debe conectar al poste medio del bloque de bornes principal. Los otros dos hilos del cable de alimentación o del conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de bornes principal. El cuarto cable a tierra (verde) se debe conectar al marco de la cocina con el tornillo de conexión a tierra. El no hacerlo podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.

- 1 Siga las instrucciones para instalar el conducto en la conexión de 3 hilos: no instale el conducto hasta que el pasacables y el soporte estén instalados. No instale el conducto sin un pasacables.
- 2 Afloje los 2 tornillos inferiores izquierdo y derecho del bloque de bornes. Retire los 2 tornillos centrales inferiores. No descarte ningún tornillo.
- 3 Retire el tornillo de conexión a tierra y doble el extremo de la correa de conexión a tierra, para que la ranura quede sobre el orificio del tornillo central que retiró en el paso 2.
- 4 Una el extremo desnudo del cable de conexión a tierra (verde) al marco de la cocina y asegúrelo con el tornillo de conexión a tierra.
- 5 Inserte el extremo desnudo del cable (blanco/neutro) a través de la abertura central del bloque de bornes. El tornillo central ahora fija la correa de conexión a tierra, plegada hacia arriba, al bloque.
- 6 Inserte los dos extremos desnudos del cable a través de las aberturas izquierda y derecha del bloque de bornes. Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de bornes (aproximadamente de 35 a 50 pulg-lb).

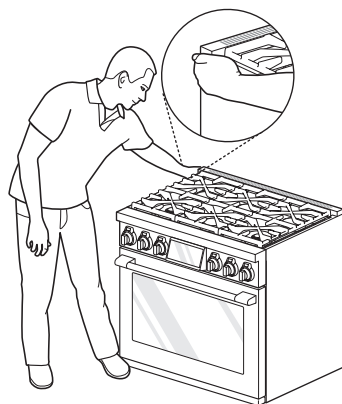
Conexión con cable de 4 hilos



Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

Colocación del dispositivo antivuelco

- Mueva la cocina para que quede cerca de la abertura para enchufar en el receptáculo.
- Deslice la cocina en su posición y asegúrese de que la pata trasera se deslice por debajo del soporte antivuelco. La cocina debe quedar bien apoyada contra la pared trasera, cuando está bien instalada.
- Con cuidado, intente inclinar la cocina hacia delante para asegurarse de que el soporte antivuelco esté colocado correctamente. Si está bien instalado, el soporte antivuelco evitará que la cocina se incline. Si la cocina se puede inclinar, vuelva a instalar la cocina hasta que el soporte antivuelco quede bien colocado y la cocina no se incline hacia delante.
- Encienda la energía eléctrica. Verifique el buen funcionamiento de la cocina.



Prueba de funcionamiento

Verifique que la cocina esté bien instalada y realice un ciclo de prueba.

- 1 Retire todos los materiales de empaque del interior del horno. Presione el botón **Power** situado junto a la pantalla y ajuste los ajustes iniciales, como el idioma y la hora (consulte "Introducción" en la sección Funcionamiento).
- 2 Compruebe el funcionamiento del horno. Seleccione se abrirá la pantalla del modo de cocción. Seleccione Bake y luego Start.
- 3 Los horno deben terminar el precalentamiento en 15 minutos.
- 4 Después de asegurarse de que los horno funcionan correctamente, gire la temperatura en horno a 288°C (550°F) y deje los hornos encendidos durante al menos una hora. Esto ayuda a eliminar cualquier aceite residual que pudiera causar humo o olor cuando use los horno por primera vez.

NOTA

Cuando la cocina se usa por primera vez, podría salir humo.

Verificación de encendido de los quemadores de superficie

Encendido eléctrico

Seleccione la perilla de un quemador de superficie y empuje mientras gira hasta la posición **Lite**. Oirá un clic que indica el funcionamiento correcto del módulo de chispa.

Cuando el aire de las líneas de suministro se haya purgado, el quemador debe encenderse en 4 segundos. Después de que se encienda el quemador, gire la perilla para retirarla de la posición **Lite**. Pruebe con cada quemador sucesivamente hasta verificarlos todos.

Calidad de las llamas

Debe confirmar visualmente la calidad de combustión de las llamas de los quemadores.



A Llamas amarillas- Solicite mantenimiento.



B Puntas amarillas en conos externos- Esto es normal para el gas LP.



C Llamas azul claro- Esto es normal para gas natural.

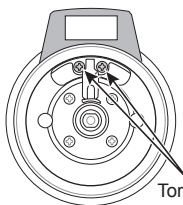
NOTA

- Con gas LP, es normal detectar algunas puntas amarillentas en los conos externos.

Ajuste del quemador de superficie en la configuración Llama baja (Fuego lento)

- El ajuste continuo de cocción a fuego lento debe ajustarse en todos los quemadores.
- Los ajustes de Extra Slow Simmer se ajustan automáticamente cuando la llama se apaga y se prende.

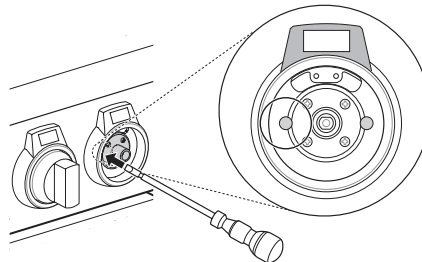
- 1 Retire el mando del quemador que se esté ajustando.
- 2 Desatornille los 2 tornillos para retirar la placa de bloqueo.



Tornillos para la placa de bloqueo (2 c/u)

- 3 Vuelva a montar el mando del quemador.

- 4 Encienda todos los quemadores de superficie.
- 5 Gire el mando del quemador más grande que se esté instalando hasta la posición **Simmer** y, luego, retire el mando.
- 6 Inserte un pequeño destornillador plano en el eje de la válvula en el agujero izquierdo y gire el tornillo de ajuste hasta que la llama alcance el tamaño deseado.



NOTA

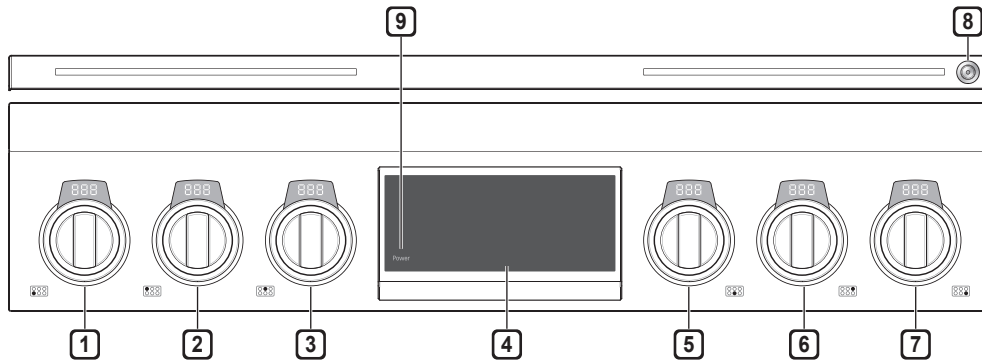
Sostenga el eje de la válvula con una mano mientras gira el tornillo para ajustar con la otra.

- 7 Vuelva a montar la placa de bloqueo y el mando del quemador más grande.
- 8 Pruebe la estabilidad de la llama.
Prueba 1: Gire rápidamente el mando desde el ajuste más alto hasta la posición **Simmer** o **S4**. Si la llama se apaga, aumente el tamaño de la llama y pruebe nuevamente.
Prueba 2: Con el quemador en los ajustes **Simmer** o **S4**, abra y cierre la puerta del horno rápidamente. Si la corriente de aire extingue la llama, aumente la altura de la llama y pruebe de nuevo.
- 9 Repita los pasos 1-8 para cada quemador de gas de superficie.

FUNCIONAMIENTO

Descripción general del panel de control

La posición de los mandos y botones de control varía según el modelo.



- | | |
|--|--|
| 1 Control del quemador frontal izquierdo | 6 Control del quemador trasero derecho |
| 2 Control del quemador trasero izquierdo | 7 Control del quemador frontal derecho |
| 3 Control del quemador trasero centro | 8 Luz de noche On/Off |
| 4 Pantalla táctil LCD para horno | 9 Pantalla LCD On/Off |
| 5 Control del quemador frontal centro | |

NOTA

Presione la pantalla LCD para activar la pantalla cuando está inactiva.

Iconos de la pantalla

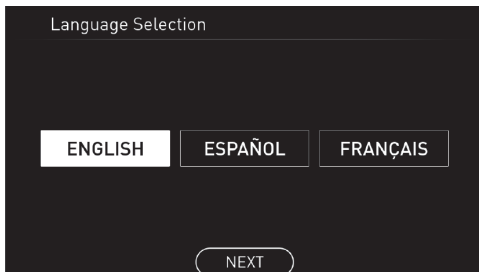


- | | |
|---|--|
| 1 Icono de Timer
Toque para configurar un temporizador | 5 Icono de Auto Conversion
Aparece cuando la función de Convection Auto Conversion está activada |
| 2 Icono de Lamp
Toque para prender/apagar la luz | 6 Icono de Probe
Aparece cuando la sonda está conectada |
| 3 Icono de Lock
Aparece cuando Lockout está activado | 7 Icono de Remote Start
Aparece cuando el inicio remoto está activo |
| 4 Icono de Wi-Fi <ul style="list-style-type: none"> Aparece cuando la estufa está conectado a Wi-Fi Aparece cuando el rango está desconectado de Wi-Fi o no está conectado a la aplicación LG ThinQ. | 8 Icono de Enfriamiento del Horno
Aparece durante o después de un manejo del horno para indicar que el ventilador de enfriamiento está en funcionamiento en el horno |

Introducción

Después de encender la estufa por primera vez, ajuste los ajustes para que se adecuen a sus preferencias.

- 1 Si es necesario, toque POWER (Encendido) para que se encienda la pantalla.



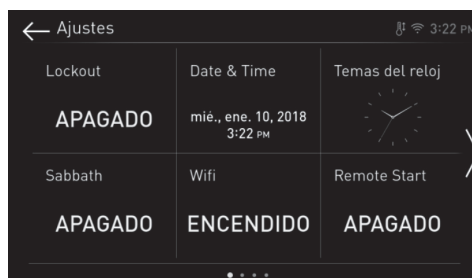
- 2 Seleccione el idioma deseado y toque NEXT (Siguiente).
- 3 Desplácese hacia arriba o hacia abajo para ajustar la fecha correcta, luego toque NEXT.
- 4 Ajuste la hora correcta del día y elija entre un formato de hora de 12 o 24 horas, luego toque NEXT.
- 5 Si lo desea, cambie el tema del reloj predeterminado pasando por los ejemplos y luego presione NEXT.
- 6 Lea la guía de aplicación en la pantalla y toque DONE.
- 7 La pantalla de Mode Selector aparece en la pantalla.



Cambio de las configuraciones del horno

Configuraciones

Para ajustar la configuración después de la configuración inicial, toque la pantalla para abrir la pantalla Main. Toque Settings en la parte inferior central de la pantalla Main. Pase el dedo por la pantalla o toque las teclas de flecha <> para navegar por las pantallas de Settings.



Ubicación de los Settings

- Página 1: Lockout, Date & Time, Clock Themes, Sabbath, Wi-Fi, Remote Start
- Página 2: Brightness, Display, Convection Auto Conversion, Language, Volume, Preheat Alarm Light
- Página 3: Thermostat Adjustment, Temperature Units, Smart Diagnosis™, Program Update, Demo Mode, Factory Data Reset
- Página 4: Open Source License

Bloqueo

La función Lockout impide automáticamente bloquea la puerta del horno y que la mayoría de los controles del horno estén encendidos. No desactiva el reloj, el temporizador ni la luz interior del horno.

- Si Lockout está activado, todos los módulos de la cocina excepto los quemadores de gas están desactivados.

Bloquear

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main.
- 2 Toque Lockout en la primera pantalla Settings
- 3 Cuando Lockout está activado, el icono de bloqueo  aparece en la parte superior de la pantalla.

Desbloquear

- 1 Toque cualquier parte de la pantalla mientras Lockout esté activado.
- 2 Aparecerá una ventana emergente. Toque Unlock durante 3 segundos.
- 3 El icono de bloqueo desaparece de la parte superior de la pantalla.

Fecha y hora

La fecha y la hora se muestran en la pantalla LCD cuando los horno no están en uso.

Ajuste de fecha

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, luego toque Date & Time en la pantalla Settings.
- 2 Toque Fecha, luego ajuste la fecha correcta desplazándose.
- 3 Toque OK.

Ajuste de la hora del día

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, luego toque Date & Time en la pantalla Settings.
- 2 Toque Time, luego ajuste la hora y los minutos correctos desplazándose. También puede tocar el icono  del teclado numérico e ingresar los números deseados.
- 3 Seleccione un modo de reloj de 12 o 24 horas (12H/24H).
- 4 Toque OK.

Temas del reloj

Hay disponibles seis temas de reloj diferentes, incluyendo varios relojes analógicos y digitales.

Ajuste de Clock Themes

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main.
- 2 Toque Clock Themes en la primera pantalla Settings y deslice el dedo para navegar por los temas del reloj.
- 3 Seleccione un tema del reloj y toque OK.

Modo sabbat

El modo Sabbath se usa en el Sabbath judío y en días festivos.

Mientras el horno está en modo Sabbath, la temperatura no se puede cambiar y las funciones de timer, light y alarm están desactivadas. Si la luz del horno se enciende cuando el horno se pone en modo Sabbath, ésta permanecerá encendida. Solo el modo de cocción y la temperatura aparecerán en la pantalla. Los módulos de la cocina están desactivados en el modo Sabbath, excepto para los quemadores de gas.

Para usar sólo la cocina de gas en los días festivos sin tener el horno encendido, ponga el horno en modo Sabbath con el tiempo de cocción establecido en 1 minuto. El horno se apagará después de 1 minuto, pero el rango permanecerá en modo Sabbath. El "Sb" mostrado no cambiará cuando se utilicen los quemadores de gas.

Ajuste del Sabbath mode

- 1 Desconecte la sonda. La función Probe no está disponible en Sabbath mode.
- 2 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main y, a continuación, toque Sabbath en la primera pantalla Settings.
- 3 Lea las instrucciones, si es necesario, y toque SET.
- 4 Ajuste la temperatura deseada y el tiempo de cocción. Cualquier tiempo de cocción puede ser ajustado, desde 1 minuto a 73 horas 59 minutos. Toque **START**.
- 5 Para detener el Sabbath mode, presione POWER en la pantalla LCD.

NOTA

- La función de cocción extra lenta se controla electrónicamente y se apaga y enciende automáticamente. No utilice la función de cocción a fuego lento en el quemador pequeño en el modo Sabbath (Día de descanso).
- Si se ajusta un tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente al final del tiempo de cocción, sin que suene. El horno permanece en modo Sabbath, pero está apagado.
- Si no se ajusta el tiempo de cocción, el horno no se apagará automáticamente.
- Después de un corte de corriente, la pantalla se volverá a encender en modo Sabbath, pero el horno se apagará.

Wi-Fi

Conecte el dispositivo a una red Wi-Fi doméstica para utilizar Remote Start y otras funciones inteligentes. Consulte la sección Funciones inteligentes para obtener más detalles.

Configuración de Wi-Fi

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla principal y, a continuación, toque Wi-Fi en la primera pantalla Settings.
- 2 Siga las instrucciones de la Guía Wi-Fi en la pantalla.
- 3 Seleccione ON, OFF o RESET y toque OK.
- 4 Si se selecciona ON, el icono Wi-Fi  aparecerá en la parte superior de la pantalla.
- 5 Al seleccionar RESET se inicializa la dirección IP.

Inicio remoto

Inicia o detiene remotamente la función de precalentamiento del aparato. El aparato debe estar registrado en una red Wi-Fi del hogar donde se vaya a utilizar.

Ajuste de Remote Start

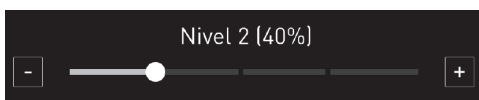
- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla principal y, a continuación, toque Remote Start en la primera pantalla Settings.
- 2 Seleccione On u Off y toque OK.
- 3 Si se selecciona ON, el icono de Remote Start  aparecerá en la parte superior de la pantalla.

Brillo

Ajuste el brillo de la pantalla LCD de 20 % a 100% en incrementos de 20%.

Ajuste del brillo de la pantalla

- 1 Toque Settings en la parte inferior central de la pantalla Main, pase a la segunda pantalla Settings y toque Brightness.
- 2 Ajuste el brillo de la pantalla tocando y arrastrando el punto a través de la barra, tocando en cualquier lugar de la barra o tocando + o -.
- 3 Toque OK.



Visualización

Establezca el período de tiempo antes de que la pantalla se apague.

Hay dos opciones que puede seleccionar.

- **ENCENDIDO EN 30 MINS:** Se apaga automáticamente si está inactiva durante 30 minutos.
- **Atenuación nocturna:** Se prende de 10:00 PM a 5:00 AM.

Ajuste de la opción Display

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, deslice el dedo hasta la segunda pantalla Settings y toque Display.
- 2 Seleccione la opción deseada.
- 3 Toque OK.

NOTA

Si la pantalla está configurada en ENCENDIDO EN 30 MINS, se apagará después de 30 minutos si está inactiva. La pantalla no se puede usar en modo inactivo. Presione la pantalla LCD para activar la pantalla.

Conversión automática a convección

No hay necesidad de recordar convertir las temperaturas de receta estándar para la cocción por convección. Convection Auto Conversion resta automáticamente 25 °F/14 °C de la temperatura establecida cuando se selecciona un modo de cocción por convección. La temperatura convertida aparece en la pantalla una vez que se ha completado el precalentamiento.

Por ejemplo, seleccione Convection Bake e introduzca 350 °F. La temperatura se convertirá automáticamente a 325 °F y mostrará la temperatura convertida.

Convection Auto Conversion está activado de forma predeterminada.

Activación/desactivación de Convection Auto Conversion

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, pase a la segunda pantalla Settings y toque Convection Auto Conversion.
- 2 Seleccione ON u OFF.
- 3 Cuando Convection Auto Conversion está activado, el icono  aparece en la parte superior de la pantalla.

NOTA

Si la conversión automática por convección está activada, el icono  parpadea en la pantalla mientras se cocina en modo de convección.

Selección de idioma

Establezca el idioma de la pantalla en inglés, español o francés.

Selección de un idioma

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, pase a la segunda pantalla Settings y toque Language Selection.
- 2 Seleccione el idioma deseado.
- 3 Toque OK.

Volume

Ajuste el volumen de los controles de la estufa y del horno.

Ajuste del volumen

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, pase a la segunda pantalla Settings y toque Volume.
- 2 Seleccione Mute, Low o High.
- 3 Toque OK.

Luz alarma precalentamiento

Cuando el horno alcanza su temperatura establecida, la luz de alarma de precalentamiento parpadea 5 veces o hasta que la puerta del horno se abra.

Puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

Ajuste de alarma de precalentamiento

- 1 Toque Settings en la parte inferior central de la pantalla Main, pase a la segunda pantalla Settings y toque Preheat Alarm Light.
- 2 Seleccione ON o OFF.
- 3 Toque OK.

Ajuste del termostato

Su nuevo horno puede cocinar de forma diferente a la que reemplazó. Utilice su nuevo horno durante unas semanas para familiarizarse con él antes de cambiar los ajustes de temperatura. Comience por elevar o bajar el termostato 15 °F / 8 °C. Sobre la base de los resultados iniciales, reajuste la cantidad hasta que esté satisfecho. El termostato se puede subir o bajar 35 °F / 19 °C.

Ajuste del termostato

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, pase a la tercera pantalla Settings y toque Thermostat Adjustment.
- 2 Hay dos escalas de ajuste, una para horno. Para hacer grandes ajustes, arrastre el indicador central hacia los extremos + o - de la escala o toque una ubicación en la escala. Para hacer pequeños ajustes, toque + o - para subir o bajar el termostato en incrementos de 1 grado. Toque y mantenga presionado + o - para desplazarse hacia arriba o hacia abajo de la escala.
- 3 Cuando el cambio deseado aparezca por encima del rango, toque OK.



Unidades de temperatura

Ajuste la pantalla de temperatura del horno para mostrar unidades Fahrenheit o Celsius.

El horno se ajusta por defecto a Fahrenheit a menos que sea cambiado por el usuario.

Ajuste de Temperature Units

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, pase a la tercera pantalla Settings y toque Temperature Units.
- 2 Seleccione °F o °C.
- 3 Toque OK.

Smart Diagnosis™

Smart Diagnosis™ puede ejecutarse a través de una aplicación de teléfono inteligente o llamando al servicio técnico. Coloque el micrófono de su teléfono inteligente cerca de la esquina superior izquierda de la pantalla. Consulte "Función de diagnóstico inteligente" en la sección Funciones inteligentes para obtener instrucciones detalladas.

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, pase a la tercera pantalla Settings y toque Smart Diagnosis.
- 2 Toque START para iniciar el tono de diagnóstico.

Actualización del programa

Una vez que el dispositivo esté conectado a una red Wi-Fi doméstica, utilice esta configuración para comprobar las actualizaciones de programación disponibles e instélasas.

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, pase a la tercera pantalla Settings y toque Program Update.
- 2 La pantalla muestra las actualizaciones de programación disponibles. Siga las indicaciones en la pantalla para descargar e instalar una versión nueva.

Modo Demo

El Modo Demo es solo para su uso en sala de exposición.

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, y luego toque Modo Demo en la pantalla Settings.
- 2 Seleccione el modo ON u OFF.
- 3 Toque OK.



NOTA

- Cuando el Modo Demo está activado, el electrodoméstico no se calentará.
- El icono de Modo Demo aparece en la pantalla si el Modo Demo está ON.

Restablecimiento de los datos de fábrica

Esta función devuelve todos los ajustes a los valores predeterminados de fábrica.

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, pase a la tercera pantalla Settings y toque Factory Data Reset.
- 2 Si desea restablecer los datos a los valores predeterminados de fábrica, toque RESET y luego OK.



ADVERTENCIA

- Todos los datos almacenados serán eliminados.

Licencia de código abierto

Esta pantalla muestra una lista del software de código abierto de este producto. Consulte las licencias indicadas para obtener más información sobre los términos y condiciones para su uso.

- 1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main y deslice el dedo a la cuarta pantalla Settings.
- 2 Toque Open Source License.

Uso de la estufa

Módulo de cocina de gas

El tamaño y la ubicación de los quemadores de gas varían dependiendo del modelo de estufa.

Los quemadores grandes son los quemadores primarios para la mayoría de tipos de cocción. Los quemadores pequeños se utilizan para alimentos delicados como salsas o alimentos que requieren poco calor durante un tiempo de cocción largo.

Dependiendo de su modelo, algunos o todos los quemadores pequeños incluyen la función de fuego extra lento que sirve para controlar el calor girando la llama a la posición de encendido y apagado a intervalos preestablecidos. La función de fuego extra lento está disponible en los quemadores pequeños que se muestran con un asterisco a continuación.



* Fuego Extra Lento

NOTA

- La pantalla central no controla los módulos de la placa de cocción.

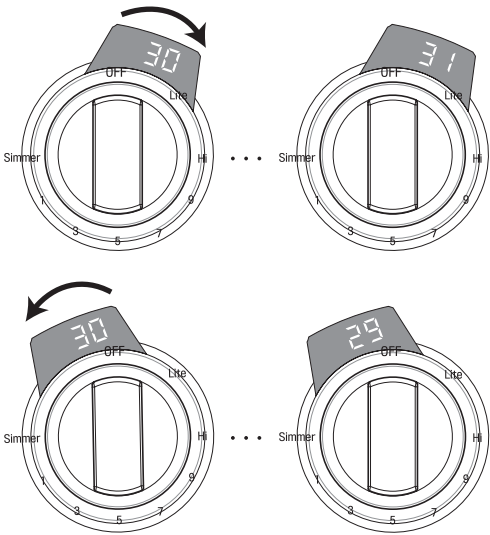
Temporizadores de cocina

Cada mando de control de la cocina tiene una pantalla LED en la parte superior que proporciona información como el nivel de calor, la temperatura o el tiempo restante. Los mandos de control de los cocina de gas incluyen una función timer. Los números azules LED exhiben los niveles de la temperatura y los números rojos LED exhiben la cuenta descendiente del contador de tiempo.

Ajuste de los temporizadores de la cocina

Un temporizador de cocina sólo se puede configurar cuando el elemento está en uso. Una vez finalizado el temporizador, suena un timbre hasta que el elemento se apaga.

- Presione y gire el mando para encender el elemento.
- Ajuste un temporizador girando el anillo LED de detrás del mando. Gire el anillo LED hacia la derecha o hacia la izquierda y manténgalo pulsado para aumentar o disminuir el tiempo.
- Suelte el anillo LED cuando aparezca el tiempo deseado en la pantalla del mando.
- La visualización del mando muestra el tiempo de cuenta atrás. Un timbre suena cuando el tiempo termina.
- Para cancelar un temporizador, gire el anillo LED hacia la izquierda hasta que aparezca 1 en la pantalla. A continuación, vuelva a girar el anillo LED hacia la izquierda.



Estufa	Time Range
Cocina de gas	1 min ~ 12 hr

Uso de los quemadores de gas de superficie

Antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar.

Asegúrese de que todos los quemadores estén ubicados adecuadamente.

Las ubicaciones de los quemadores varían dependiendo del modelo de estufa.

Las ubicaciones de los quemadores se pueden encontrar en "Uso de la cocina".

Asegúrese de que todas las rejillas estén bien colocadas antes de usar el quemador.

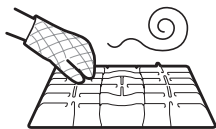
PRECAUCIÓN

No haga funcionar el quemador durante mucho tiempo sin una olla en la rejilla.

El acabado de la rejilla puede saltarse cuando no hay una olla que absorba el calor.

Asegúrese de que los quemadores y las rejillas estén fríos antes de tocarlos o de colocar una agarradera, un paño de limpieza u otros materiales sobre ellos.

Tocar las rejillas antes de que se enfríen puede causar quemaduras.



PRECAUCIÓN

QUÉ HACER SI HUELE GAS

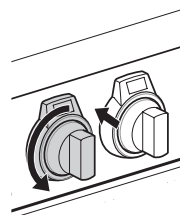
- Abra las ventanas.
- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.

NOTA

Los encendedores con chispa eléctrica de los quemadores causan un sonido de clic. Todos los encendedores de chispa de la placa de cocción se activarán cuando se encienda solo un quemador.

Uso de los quemadores de superficie de gas

- 1 Asegúrese de que todos los quemadores de superficie y rejillas se colocan en las posiciones correctas.
- 2 Coloque los utensilios de cocina sobre la parrilla.
- 3 Presione el mando de control y gire a la posición **Lite** hasta que las llamas se hayan encendido.

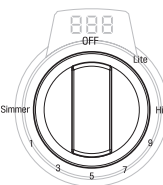


El sistema de encendido por chispa eléctrica produce un ruido de clic.

- 4 Gire el mando de control para controlar el tamaño de la llama.

Quemador grande con función de Cocción a fuego lento continuo

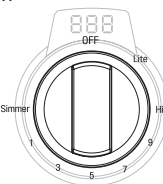
Equivalente a 650 BTU/HR



Equivalente a 23,000 BTU/HR

Quemador pequeño con función de Cocción a fuego lento continuo

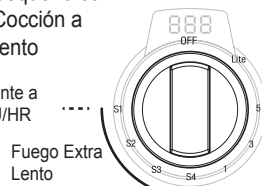
Equivalente a 1,300 BTU/HR



Equivalente a 15,000 BTU/HR

Quemador pequeño con función de Cocción a fuego extralento

Equivalente a 310 BTU/HR



Equivalente a 15,000 BTU/HR (10,000 BTU/HR para el quemador posterior derecho)

Equivalente a 1,300 BTU/HR

PRECAUCIÓN

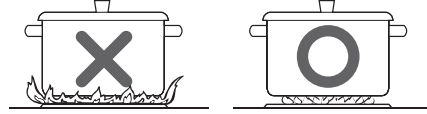
No intente desmontar o limpiar alrededor de ningún quemador mientras otro quemador esté encendido. Todos los quemadores chispean cuando cualquier quemador se prende en **Lite**. Un choque eléctrico puede resultar causando que usted golpee encima de los utensilios de cocina calientes.

NOTA

- Es normal que las llamas se apaguen y se enciendan periódicamente durante el Extra Low Simmer.(S1, S2 y S3).
- Es normal que oiga ocasionalmente los encendedores en funcionamiento mientras utiliza el quemador de gas. Por su seguridad, los encendedores se activan si la llama se sopla o desaparece momentáneamente.
- La configuración del quemador en las perillas del control no es uniforme para todos los quemadores. Por ejemplo, la configuración HI (Alta) en un quemador grande puede ser más caliente que la configuración HI en un quemador pequeño. La potencia actual para cada configuración varía según las características del quemador, como la BTU o si el quemador utiliza una función de Cocción a fuego lento continuo o una función de Cocción a fuego extralento.

Ajuste del tamaño de llama

Mire la llama, no la perilla mientras reduce el calor. Haga coincidir el tamaño de la llama con la olla que usará para calentar más rápido.



PRECAUCIÓN

Nunca permita que las llamas se extiendan hacia arriba sobre los costados de la olla.

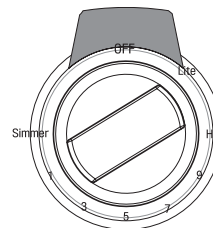
NOTA

- Las llamas de los quemadores de superficie pueden volverse amarillas si hay un alto grado de humedad, por ejemplo si el día es lluvioso o si hay un humidificador cerca.
- Después de la conversión a gas LP, las llamas pueden ser más grandes de lo normal cuando coloque una olla en la superficie del quemador.
- Al cambiar rápidamente un quemador de la superficie de fuego alto a fuego lento, asegúrese de que las llamas sigan encendidas. Consulte la página 29 para ajustar las llamas de los quemadores si es necesario.

En caso de apagón

Si experimenta un corte de energía, puede prender cuidadosamente los quemadores de superficie de gas en la estufa con una cerilla. Los quemadores de gas que estén en uso cuando la alimentación se apague continuarán funcionando normalmente.

- 1 Sostenga una cerilla encendida cerca del quemador, luego empuje la perilla.
- 2 Gire la perilla de control hasta llegar a la posición 1.



PRECAUCIÓN

Tenga mucho cuidado al encender los quemadores con una cerilla. Esto puede causar quemaduras u otros daños.

Batería de cocina para la superficie de la cocina

Aluminio	Se recomienda el uso de batería de cocina de peso medio porque se calienta más rápido y de manera pareja. La mayoría de los alimentos se doran uniformemente en una sartén de aluminio. Use sartenes con tapas que ajusten bien cuando cocine con cantidades mínimas de agua.
Hierro fundido	Si se calienta lentamente, la mayoría de las sartenes darán resultados satisfactorios.
Acero inoxidable	Este metal por sí solo tiene propiedades de calentamiento deficientes y, en general, se combina con cobre, aluminio u otros metales para mejorar la distribución de calor. Las sartenes de combinación de metales funcionan bien si se usan con calor medio según recomienda el fabricante.
Batería de cocina esmaltada	En ciertas condiciones, el esmalte de la batería de cocina podría derretirse. Siga las recomendaciones del fabricante de la batería de cocina para conocer los mejores métodos de cocción.
Vidrio	Hay dos tipos de batería de cocina de vidrio: para uso en horno y para usar en la superficie de la cocina.
Vitrocerámica refractaria	Se puede usar para cocinar en los quemadores o en el horno. Conduce el calor lentamente y se enfría del mismo modo. Verifique las instrucciones del fabricante de la batería de cocina para asegurarse de que puedan usarse con las cocinas de gas.

Extra Low Simmer (En algunos quemadores pequeños)

- La función de fuego extra lento está disponible en algunos quemadores pequeños, dependiendo de su modelo. En estos quemadores, los ajustes S1 a S3 son para la función de fuego extra lento y el ajuste S4 es para la función de fuego lento continuo. El ajuste de fuego lento de los otros quemadores pequeños y grandes aplican calor a la comida de forma continua.

Extra Low Simmer controla el calor encendiendo y apagando la llama a intervalos preestablecidos. Esto permite que los alimentos como las salsas, el chocolate y el mermelada se sequen durante más tiempo sin quemarse.

- Los intervalos sin llama se hacen más largos a medida que se mueve de S3 a S1.
- El ajuste de cocción a fuego lento S4 mantiene la llama encendida continuamente.

NOTA

- Puede parecer que los quemadores están apagados durante la cocción Extra Low Simmer
- Es normal que las llamas se apaguen y se enciendan periódicamente durante el Extra Low Simmer.
- Los encendedores eléctricos funcionan automáticamente periódicamente para volver a encender los quemadores.

Usando un Wok

- Las rejillas grandes del quemador se pueden utilizar en las rejillas del wok.

Los woks de fondo plano de 14 pulgadas o más pequeños se pueden colocar directamente en la parrilla, si el fondo del wok es lo suficientemente grande para colocarse sobre la misma.



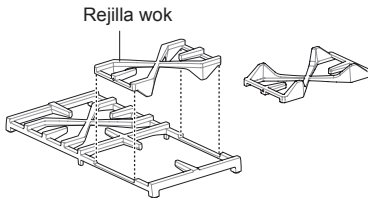
PRECAUCIÓN

Si utiliza un wok de fondo redondo, utilice la rejilla wok incluida. No utilice un anillo de soporte de wok. Colocar el anillo sobre el quemador o la rejilla puede hacer que el quemador funcione incorrectamente, dando como resultado niveles de monóxido de carbono por encima de los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.

Uso de las rejillas para wok

Las rejillas de los quemadores grandes se pueden voltear para manejar una amplia variedad de woks de fondo redondo.

- 1 Apague todos los quemadores y deje que las rejillas y la superficie de la cocina se enfríen antes de invertir las rejillas.
- 2 Voltee la rejilla del quemador grande para que la parrilla wok esté hacia arriba.
- 3 Utilice un wok de 14" de fondo redondo. No utilice un wok que no se quede seguro en la parrilla wok.



NOTA

- No utilice la rejilla wok con utensilios de cocina que no sea un wok.
- Limpie la rejilla wok con agua caliente y jabonosa. No utilice limpiadores de hornos, lana de acero o limpiadores abrasivos. No limpie con el modo de autolimpieza.

Uso de las rejillas en superficie

No coloque rejillas sobre el quemador.



PRECAUCIÓN

No use rejillas sobre los quemadores de superficie. Si usa una rejilla sobre el quemador de superficie, la combustión sería incompleta, lo que generaría niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser riesgoso para su salud.



PRECAUCIÓN

- Apague todos los quemadores y deje que la rejilla para wok, las rejillas de los quemadores y la superficie de cocción se enfríen antes de instalar o quitar la rejilla para wok.
- La rejilla para wok se mantiene caliente durante mucho tiempo. Use siempre un guante para horno al instalar o retirar la rejilla para wok. No guarde la rejilla para wok sobre la rejilla del quemador.
- No use recipientes de base plana o woks de tamaño incorrecto sobre la rejilla para wok. El recipiente o el wok podrían inclinarse y causar lesiones personales.
- No utilice un wok de más de 14" sobre la rejilla para wok. De lo contrario, las llamas del quemador pueden propagarse de forma excesiva y dañar la superficie de cocción.

Uso del horno

Antes de usar el horno

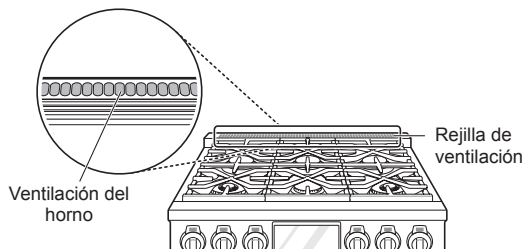
NOTA

- Como la temperatura del horno es cíclica, el termómetro que esté dentro de la cavidad del horno podría no indicar la misma temperatura que está configurada.
- Es normal que el ventilador de convección funcione durante el precalentamiento en un ciclo normal de horneado.
- El motor del ventilador de convección podría funcionar periódicamente durante un ciclo normal de horneado.
- Si la puerta queda abierta durante el proceso de horneado, el calor se escapa. Si la puerta queda abierta durante más de 30 segundos durante el proceso de horneado, el calor se escapa. El calor regresa automáticamente cuando la puerta se cierra.
- Después de usar la función de vapor, drene el agua en el tanque de agua y limpie el tanque de agua y la cavidad del horno. Limpie la humedad en la cavidad del horno.

Ventilación del horno

Las áreas cercanas a la ventilación podrían calentarse durante el funcionamiento y causar quemaduras. No bloquee la abertura de ventilación. Evite colocar plásticos cerca de la ventilación, ya que el calor podría deformar o derretir el plástico.

Es normal que se vea vapor cuando se cocinan alimentos con un alto contenido de humedad.



PRECAUCIÓN

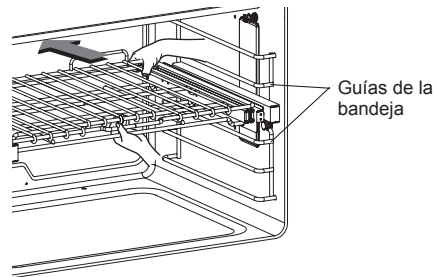
- Los bordes de la ventilación de la cocina y de la rejilla de ventilación son filosos y podrían calentarse durante su operación. Use guantes cuando limpie la cocina para evitar causar quemaduras o sufrir lesiones.

Uso de los estantes del horno

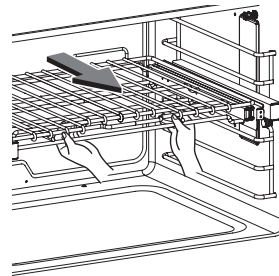
Los estantes tienen un borde posterior doblado hacia arriba que evita que salgan de la cavidad del horno.

Cómo instalar la estante deslizante

- 1 Comience con la rejilla en la posición de cerrada. Coloque una mano en la parte frontal cerca del centro y la otra mano cerca de la esquina posterior derecha.
- 2 Inserte cuidadosamente la rejilla entre las guías hasta el fondo del horno hasta que el estante se deslice hasta su sitio.



- 3 Una vez la rejilla ha quedado segura en la parte posterior, tire de la rejilla hacia delante hasta que quede bloqueada en su sitio.



Cómo quitar la estante deslizante

- 1 Con la rejilla en la posición cerrada, sujete la parte delantera de la rejilla y el chasis y levántela. Empuje lentamente la rejilla hacia la pared trasera.
- 2 Tras empujar la rejilla/chasis hacia la pared posterior, levante la parte trasera de la rejilla y tire de ella junto al chasis para extraer el conjunto de las guías.



PRECAUCIÓN

- Coloque los estantes del horno antes de encenderlo para evitar quemaduras.
- No cubra los estantes con papel de aluminio ni ningún otro material, ni coloque nada sobre el fondo del horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar la base del horno.
- No coloque objetos que pesen más de 33 lb (15 kg) sobre los estantes. No coloque objetos pesados en las esquinas de los estantes. De lo contrario, podrían dañarse.

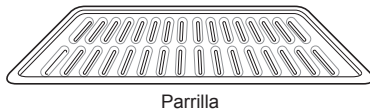
Accesorios

Asadera y parrilla

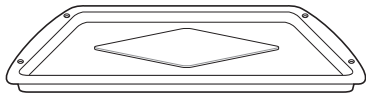
Use una asadera y una parrilla cuando prepare carnes para Convection Roast, Asado Rápido+ y Broil.

La asadera cubre los derrames de grasa y la rejilla ayuda a prevenir las salpicaduras de grasa.

- 1 Coloque la rejilla en el horno.
- 2 Coloque la parrilla en la asadera con los respiraderos levantados hacia la parte inferior.
- 3 Coloque la asadera y la parrilla en la rejilla.



Parrilla



Asadera

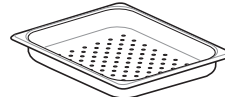


PRECAUCIÓN

- No utilice una asadera sin una parrilla. El aceite puede causar un incendio a partir de la grasa.
- No cubra la parrilla y la asadera con papel de aluminio. De hacerlo podría causar un incendio.
- Utilice siempre una asadera y una parrilla para el exceso de grasa y drenaje de grasa. Esto ayudará a reducir las salpicaduras, el humo y los pequeños estallidos.
- No ase la carne demasiado cerca de la llama del quemador. Reduzca el exceso de grasa de la carne antes de cocinar.
- Coloque los alimentos (lado graso hacia arriba) en la parrilla.

Bandejas de vapor

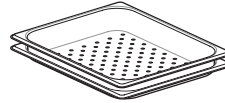
Cuando utilice la función Steam, utilice las bandejas de vapor anidadas para obtener los mejores resultados.



Bandeja perforada 1 ea



Bandeja sólida 1 ea



Bandeja superpuesta para función de vapor.

Uso de las bandejas

- 1 Coloque los alimentos en la bandeja perforada.
- 2 Inserte la bandeja perforada en la bandeja sólida.
- 3 Coloque las bandejas anidadas en la rejilla del horno.

NOTA

- Utilice las bandejas de vapor sólo para cocinar al vapor.
- No las use para hornear y asar.

Enfriamiento del Horno

El icono de enfriamiento del horno aparece en la pantalla si la temperatura dentro del horno es alta durante o después del manejo. El icono desaparece si la temperatura del horno está por debajo de 270°F (130°C).

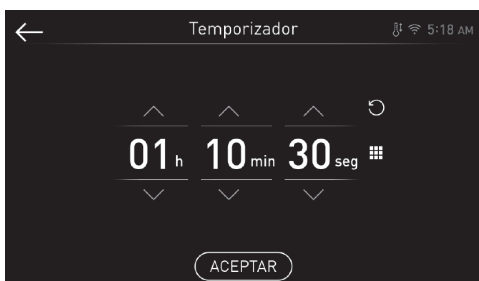


Temporizador

Los temporizadores del horno no afectan al funcionamiento del horno ni al tiempo de cocción. Utilícelos como temporizadores de cocina adicionales. Una vez que el tiempo se agota, el horno emite un sonido y "El temporizador finalizó" aparece en la pantalla.

Ajuste del temporizador

- 1 Toque un icono ⌚ de reloj en la parte inferior de la pantalla.
- 2 Desplácese por los números de la ventana emergente hasta que aparezca la hora deseada en la pantalla y toque OK.



- 3 El tiempo restante aparece junto al icono del reloj en la pantalla.



Ajuste o cancelación del temporizador

- 1 Toque el tiempo restante junto al icono del reloj en la pantalla.
- 2 Para cancelar el temporizador, toque Reset (⌚) en la ventana emergente y, a continuación, toque OK.
- 3 Para ajustar la hora, desplácese por los números de la ventana emergente hasta que aparezca la hora deseada, luego toque OK.
- 4 Se ajusta el tiempo restante en la pantalla.

Bake (Hornear)

La función Hornear se utiliza para preparar alimentos como pasteles, panes y estofados.

Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 170 °F (80 °C) y 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).

Ajuste de la función Bake

- 1 Toque **Bake** en la pantalla del modo de cocción.
 - 2 Desplácese por los números para seleccionar una temperatura de cocción o toque el icono del teclado numérico **1234567890** para ingresar los números directamente.
 - 3 Si lo desea, ajuste el tiempo de cocción y el tiempo de inicio diferido utilizando el mismo método. Toque la tecla de flecha situada en el lado derecho de la pantalla para ver los ajustes de tiempo de inicio diferido.
 - 4 Toque **Start**. El horno empieza a precalentarse.
 - 5 Si se ajusta el tiempo de cocción, el tiempo restante aparecerá en la pantalla. Si se ajusta una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.
 - 6 Una sonido de campana suena una vez que el precalentamiento está completo.
 - 7 Al final del tiempo de cocción ajustado, se escuchará un timbre y aparecerá una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.
- Si no se ajusta el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas.

Cambiar Cook Settings

- 1 Toque **Edit** en la pantalla para abrir la pantalla Cook Settings.
- 2 Cambie los ajustes utilizando el teclado numérico o la función de desplazamiento.
- 3 Toque OK.

Para detener la cocción

- 1 Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione **Yes**.

NOTA

Es normal que el ventilador de convección funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado en el horno inferior. Esto sucede para asegurar resultados parejos de horneado.

Sugerencias de horneado

- El tiempo y la temperatura de horneado variarán según las características, el tamaño y la forma del recipiente que se utilice para hornear.
- Cuando utilice la función Horneado con un solo estante, coloque el rejilla deslizante en la posición 3. Si cocina en varios estantes, coloque los rejilla deslizante en las posiciones 2 y 4 (para dos estantes).
- Verifique el punto de cocción de los alimentos en el tiempo mínimo de la receta.
- Use recipientes metálicos (con o sin acabado antiadherente), vitrocerámica templada, cerámica u otro tipo de recipiente recomendado para uso en el horno.
- Las bandejas metálicas oscuras o con revestimientos antiadherentes cocinarán los alimentos más rápido y más dorados. Los recipientes aislados prolongarán ligeramente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos.

NOTA

La base del horno tiene un acabado de porcelana esmaltada. Para facilitar la limpieza, proteja la base del horno de derrames excesivos colocando una placa para horno sobre el estante inferior al que está usando para cocinar. Esto es especialmente importante al hornear un pastel de frutas u otros alimentos con alto contenido de ácido. Los rellenos frutales calientes u otros alimentos con alto contenido de ácido pueden causar picaduras y daños en la superficie de porcelana esmaltada y se deben limpiar de inmediato.

Modos de convección

Convection Bake y Convection Roast utilizan un ventilador para hacer circular el calor uniformemente dentro del horno. Esto mejora la distribución del calor y permite una cocción uniforme y excelentes resultados, ya sea cocinando en una rejilla o en varias.

Es posible programar el horno para modos de convección a cualquier temperatura entre 300 °F (150 °C) y 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).

Uso de la convección

- 1 Toque **Convection Bake** o **Convection Roast** en la pantalla Cooking Modes.
 - 2 Desplácese por los números para seleccionar una temperatura de cocción o toque el icono del teclado numérico  para ingresar los números directamente.
 - 3 Si lo desea, ajuste el tiempo de cocción y el tiempo de inicio diferido utilizando el mismo método. Toque la tecla de flecha situada en el lado derecho de la pantalla para ver los ajustes de tiempo de inicio diferido.
 - 4 Toque **Start**. El horno empieza a precalentarse.
 - 5 Si se ajusta el tiempo de cocción, el tiempo restante aparecerá en la pantalla. Si se ajusta una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.
 - 6 Una sonido de campana suena una vez que el precalentamiento está completo.
 - 7 Al final del tiempo de cocción ajustado, se escuchará un timbre y aparecerá una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.
- Si no se ajusta el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas.

Cambiar Cook Settings

- 1 Toque **Edit** en la pantalla para abrir la pantalla Cook Settings.
- 2 Cambie los ajustes utilizando el teclado numérico o la función de desplazamiento.
- 3 Toque **Start**.

Para detener la cocción

- 1 Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione Yes.

NOTA

El ventilador del horno funciona mientras se hornea por convección. El ventilador se detiene cuando la puerta está abierta. En algunos casos, el ventilador podría apagarse durante un ciclo de horneado por convección.

Sugerencias para hornear por convección

- Use el horneado por convección para cocinar más rápido y de manera más pareja en varios estantes: pasteles, galletas, muffins, bizcochos y panes de todo tipo.
- Hornee galletas y bizcochos en bandejas sin bordes o con bordes muy bajos para que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice la función Horneado por convección con un solo estante, coloque el rejilla deslizante en la posición 3. Si cocina en varios estantes, coloque los rejilla deslizante en las posiciones 2 y 4 (para dos estantes).
- La cocción en distintos estantes del horno puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción para algunos alimentos.
- Los pasteles, galletas y muffins dan mejores resultados cuando se usan varios estantes.

Convection Roast

La función Rostizar por convección está diseñada para brindar un desempeño óptimo del asador. La función para Rostizar por convección combina la cocción con el ventilador de convección, para asar carnes rojas y blancas. El aire caliente circula alrededor de los alimentos desde todos los ángulos y sella los jugos y sabores. Los alimentos quedan dorados y crocantes por fuera y jugosos por dentro. La función para rostizar por convección es ideal para cortes grandes de carne tierna sin cubrir.

Asado Rápido+

La función Asado Rápido+ está diseñada para asar rápidamente aves de corral. La combinación de calor intenso de los elementos calefactores superior e inferior y el aire caliente del elemento calefactor trasero y el vapor da como resultado alimentos más crujientes y tiempos de cocción más cortos. Asado Rápido+ es especialmente bueno para las aves de tamaño mediano.

NOTA

- El tiempo de cocción recomendado es de 50-60 minutos para un pollo entero que pese 3.3 libras.
- Ajuste el tiempo de cocción según el peso de las aves.
- Coloque la rejilla del horno en la posición 3.
- Asado Rápido+ está diseñado para reducir el tiempo de cocción. No hay necesidad de precalentamiento.
- Esta función está optimizada para aves de corral, por lo que no se puede ajustar la temperatura de cocción.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Asado Rápido+.
- Si aparece el recordatorio de descalcificación, pulse OK para ejecutar la función Descaling.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno durante o después de la cocción con vapor. El vapor caliente puede causar quemaduras.
- Después de cualquier ciclo de cocción con vapor, la función de secado se ejecutará automáticamente. Es normal que se oiga un sonido de operación de la bomba de vapor mientras se está ejecutando la función de secado.

Ajuste de la función Asado Rápido+

- 1 Toque **Asado Rápido+**.
- 2 Toque **Start**.
- 3 Si se ajusta el tiempo de cocción, el tiempo restante aparecerá en la pantalla. Si se ajusta una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.

Cambiar Cook Settings

- 1 Toque **Edit** en la pantalla para abrir la pantalla Cook Settings.
- 2 Cambie los ajustes utilizando el teclado numérico o la función de desplazamiento.
- 3 Toque **Start**.

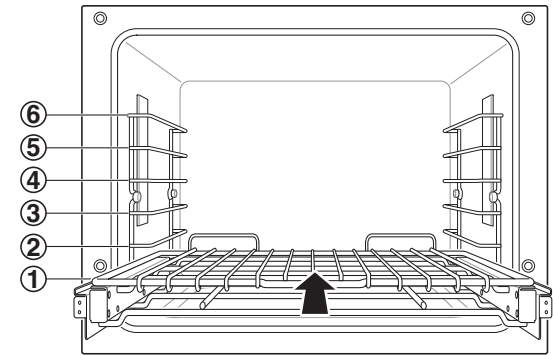
Detención durante la cocción

- 1 Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione Yes.

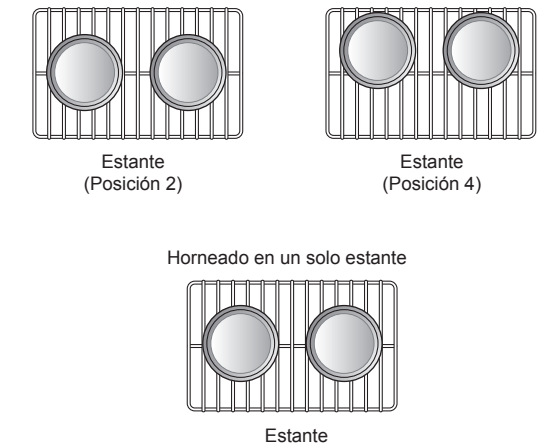
Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

Los resultados del horneado serán mejores si las bandejas están centradas en el horno lo mejor posible. Si se cocina en varios estantes del horno, colóquelos en la posición que se ilustra.

Colocación de estantes y bandejas



Horneado en varios estantes



NOTA

- Cocinar pollo entero 60-75 minutos (hasta que se alcance el punto deseado de cocción) La USDA recomienda cocinar pollos a una temperatura interna mínima de 165 °F para un consumo seguro.
- Barnice la parte superior de las galletas con huevo batido para mejorar el acabado dorado.

Guía de ubicación de los estantes para hornear

Alimento		Posición del estante
Pasteles	Pasteles en capas	3
	Pasteles savarin	3
Galletas	Galletas azucaradas	3
	Con chispas de chocolate	3
	Brownies	3
Pizza	Fresca	4
	Congelada	4
Masa de hojaldre	Casera	3
	Refrigerada	3
Panes	Bizcochos, enlatados	3
	Bizcochos, caseros	3
	Muffins	3
Postres	Frutas azucaradas y crujientes, caseras	3
	Tartas de frutas cubiertas, caseras	3

Guía de posición de los estantes para asar

Alimento			Posición del estante
Filete	Costilla	Poco cocido	2
		Medio	2
		Bien cocido	2
	Costilla deshuesada, solomillo	Poco cocido	2
		Medio	2
		Bien cocido	2
Cerdo	Lomo de ternera	Poco cocido	2
		Medio	2
Aves	Costilla		2
	Con hueso, solomillo		2
	Jamón, cocido		2
Aves	Pollo entero		2
	Presas de pollo		4
	Pavo		2

Broil (Asar)

La función Asar usa calor intenso proveniente del elemento calentador superior para cocinar el alimento. Este método de cocción es ideal para cortes de carne tiernos, pescados y verduras finamente cortadas.

La puerta tiene una posición de tope para asar. Es mejor permitir que el horno se precaliente durante cinco minutos antes de cocinar los alimentos.

- Para obtener los mejores resultados, utilice una asadera y una parrilla. Vea en la página siguiente.

Ajuste de la función Broil

- 1 Toque **Broil** en la pantalla Cooking Modes.
 - 2 Desplácese para ajustar la temperatura deseada: Low, Medium o High. Si lo desea, desplácese para establecer un tiempo de cocción.
 - 3 Toque **Start**. Si se ajustó el tiempo de cocción, el tiempo restante aparecerá en la pantalla. La puerta del horno debe estar cerrada para poder utilizar la función Broil.
 - 4 Deje que el horno se precaliente durante aproximadamente cinco minutos antes de cocinar los alimentos.
 - 5 Si se ajusta el tiempo de cocción, el tiempo restante aparecerá en la pantalla. Si se ajusta una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.
 - 6 Toque **STOP** para cancelar en cualquier momento o cuando termine de cocinar.
- Si el tiempo de cocción no está ajustado, el horno se apagará automáticamente después de 3 horas.

Cambio de los ajustes de Broil

- 1 Toque **Edit** en la pantalla para abrir la pantalla Cook Settings.
- 2 Cambie los ajustes.
- 3 Toque **Start**.

Para detener Broil

- 1 Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione Yes.

NOTA

- Esta estufa está diseñada para asar a puerta cerrada. Cierre la puerta para configurar la función Broil. Si la puerta está abierta, la función Broil no se puede configurar; aparece una ventana emergente en la pantalla. Si la puerta permanece abierta durante más de 5 segundos, el quemador de asado se apaga. Una vez que la puerta está cerrada, el quemador de asar se vuelve a encender automáticamente.

Humo

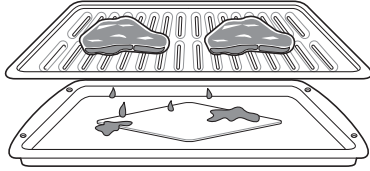
Debido al calor intenso que se produce cuando se asa, es normal que haya humo durante el proceso de cocción. Este humo es un subproducto natural del chamuscado y no es motivo de preocupación. Si se genera más humo del que puede tolerar, aplique los siguientes consejos para reducir la cantidad de humo del horno.

- 1 Siempre use una asadera. Por seguridad, no use sartenes ni placas para horneado comunes.
- 2 La asadera siempre se debe limpiar bien y a temperatura ambiente antes de empezar a cocinar.
- 3 Siempre haga funcionar el sistema de ventilación de la placa de cocción o la campana de ventilación mientras asa.
- 4 Mantenga el interior del horno lo más limpio posible. Los residuos de comidas anteriores se pueden quemar o encender.
- 5 Evite los marinados grasos y los glaseados azucarados. Estos aumentan la cantidad de humo que se genera. Si desea usar un glaseado, aplíquelo al final de la cocción.
- 6 Si hay una cantidad significativa de humo con cualquier alimento, considere las siguientes opciones:
 - Bajar el asador al ajuste Lo.
 - Bajar el estante para cocinar la comida más lejos del asador.
 - Usar el ajuste de asado Hi para lograr el nivel de dorado deseado y, luego, cambiar al ajuste Lo, o cambiar a la función Horneear.
- 7 Generalmente, los cortes de carne y pescados más grasos siempre producirán más humo que los alimentos más magros.
- 8 Siga las recomendaciones de ajuste para asar y las pautas de cocción del cuadro de la página siguiente siempre que sea posible.

Guía de recomendaciones para asar

El tamaño, peso, espesor, temperatura inicial y su preferencia de cocción afectarán el tiempo de asado.

Esta guía se basa en carnes a temperatura de refrigerador. Para obtener mejores resultados al asar, use una bandeja especial para asar.



ESPAÑOL

Alimento	Cantidad o espesor	Posición del estante	Primer lado (minutos)	Segundo lado (minutos)	Comentarios
Carne molida Bien cocida	1 lb (4 hamburguesas) 1/2 a 3/4" de espesor	6	4-7	3-5	Espaciar de manera uniforme. Para 1 a 4 hamburguesas utilice el Asado rápido en superior de horno, para más de 4 hamburguesas utilice Asar en inferior de horno.
Bistecs de res Poco cocidos Medios Bien cocidos	1" de espesor 1 a 1 1/2 lb	5 5 5	4-5 4-7 6-8	2-3 3-4 4-5	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar una sartén. Corte la grasa.
Poco cocidos Medios Bien cocidos	1 1/2" de espesor 2 a 2 1/2 lb	4 4 4	8-10 10-12 12-14	4-6 5-7 6-8	
Pollo	1 corte entero de 2 a 2 1/2 lb, 2 pechugas cortadas transversalmente	4 4	14-16 8-9	4-6 3-5	Ase primero con el lado de la piel hacia abajo.
Colas de langosta	2-4 10 a 12 oz. cada una	4	14	No volteo	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y a la mitad de la cocción.
Filetes de pescado	1/4 a 1/2" de espesor	4	6	3-4	Mueva y volteo con mucho cuidado. Pincele con mantequilla con limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.
Lonjas de jamón (precocidas)	1/2" de espesor	4	6-8	2-4	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para jamones de 1 1/2" de espesor o curado en forma casera.
Chuletas de cerdo Bien cocidas	1 (1/2" de espesor) 2 (1" de espesor) aproximadamente 1 lb	4 4	5-6 9-10	2-4 4-6	
Chuletas de cordero Medias Bien cocidas	2 (1" de espesor) aproximadamente 10 a 12 oz.	4 4	6 8	3-4 4-5	
Medias Bien cocidas	2 (1 1/2" de espesor) aproximadamente 1 lb	4 4	10 12	5-6 6-8	
Filetes de salmón	2 (1" de espesor) 4 (1" de espesor) aproximadamente 1 lb	4 4	8 9	4-6 4-6	Engrase la asadera. Pincele los filetes con mantequilla derretida.

- Este guía es meramente de referencia. Ajuste el tiempo de cocción según su preferencia.
- Para un mejor rendimiento, coloque los alimentos en el centro del estante al utilizar Asar.

Consejos para asar**Filete**

- Los bistecs y las chuletas siempre se deben dejar reposar durante cinco minutos antes de cortarlos y comerlos. Esto permite que el calor se distribuya uniformemente en el alimento y resulta más tierno y jugoso.
- Los trozos de carne que tengan más de dos pulgadas de espesor deberán retirarse del refrigerador 30 minutos antes de su cocción. Esto permite una cocción más rápida y uniforme, y produce menos humo al asar. Los tiempos de cocción probablemente sean menores que los indicados en el Cuadro para asar.
- En el caso de bistecs con hueso o chuletas cortadas a la francesa (se retira toda la carne alrededor del hueso), envuelva las partes expuestas del hueso en papel de aluminio para que no se quemen demasiado.

Mariscos

- Cuando ase mariscos con su caparazón, siempre use el ajuste Lo (Bajo) y ase el lado de la piel por último.
- Es mejor consumir los mariscos inmediatamente después de la cocción. Si se dejan reposar los mariscos después de la cocción, se secarán.
- Resulta buena idea aplicar una fina capa de aceite en la superficie de la asadera antes de cocinar para evitar que se pegue la comida, especialmente los pescados y mariscos. También puede usar una capa fina de aerosol antiadherente.

Verduras

- Mezcle las verduras levemente en aceite antes de cocinarlas para mejorar el dorado.

Warm (Calentar)

Esta función mantiene la temperatura del horno a 200 °F. La función Calentar mantiene la comida cocida caliente para servir hasta tres horas después de terminada la cocción. La función Calentar se puede usar sin ninguna otra función de cocción.

Configuración de la función Calentar

- 1 Toque **Warm** en la pantalla Cooking Modes.
- 2 Desplácese para ajustar la temperatura deseada: Low, Medium o High. Si lo desea, desplácese para establecer un tiempo de ejecución.
- 3 Toque **Start**. Si se ajustó el tiempo de ejecución, el tiempo restante aparecerá en la pantalla.
- 4 Si se ajusta el tiempo de cocción, el tiempo restante aparecerá en la pantalla. Si se ajusta una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.

- Si el tiempo de funcionamiento no está ajustado, la función Warming se apagará automáticamente después de 3 horas.

NOTA

- La función Warm tiene tres niveles de temperatura: High = 200 °F, Med = 170 °F, Low = 140 °F
High = 93 °C, Med = 77 °C, Low = 60 °C

Cambio de los ajustes de calentamiento

- 1 Toque **Edit** en la pantalla para abrir la pantalla Cook Settings.
- 2 Cambie los ajustes como desee.
- 3 Toque **Start**.

Cancelación de la función Warm

- 1 Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione Yes.

NOTA

- La función Calentar tiene como finalidad mantener la comida caliente. No la use para bajar la temperatura de los alimentos.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Calentar.
- Para ajustar la función Calentar y que se inicie automáticamente después de la función de cocción, use la función Mi Receta.

Proof (Leudar)

Esta característica mantiene el horno tibio para leudar productos con levadura antes de hornearlos.

Configuración de la función Leudar

- 1 Toque **Proof** en la pantalla Cooking Modes.
 - 2 Desplácese por los números para establecer un tiempo de prueba o toque el icono del teclado numérico  para ingresar los números directamente.
 - 3 Toque **Start**. El tiempo de prueba restante aparece en la pantalla.
 - 4 Si se ajusta el tiempo de cocción, el tiempo restante aparecerá en la pantalla. Si se ajusta una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.
- Si no se ajusta el tiempo de prueba, el horno se apaga automáticamente después de 12 horas.

Cancelación de la función Proof

- 1 Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione Yes.

NOTA

- Para evitar que la temperatura del horno baje y que se prolongue el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno si no es necesario. Revise los alimentos panificados con tiempo para evitar un leudado excesivo.
- No use el modo de leudado para calentar comida ni para mantener calientes los alimentos. La temperatura del horno para el leudado no es lo suficientemente alta para mantener alimentos a temperaturas seguras. Utilice la función Warm para mantener los alimentos calientes. Proofing no funciona cuando el horno está por encima de 125°F. "Oven is too hot" aparece en la pantalla.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Leudar.

Sonda

La sonda mide con precisión la temperatura interna de las carnes, aves y cazuelas. No debe utilizarse durante la cocción a la parrilla, limpieza automática, calentamiento o prueba. Siempre desenchufe y extraiga la sonda del horno cuando retire los alimentos. Antes de usar, inserte la sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne o en el interior del muslo o el pecho de las aves de corral, lejos de la grasa o los huesos. Coloque los alimentos en el horno y conecte la sonda al conector. Mantenga la sonda lo más alejada posible de las fuentes de calor.

- La sonda no se puede utilizar en los modos Broil, Warm, Proof o Asado Rápido+.
- Para cortes finos de carne, inserte la sonda en el lado más grueso de la carne.

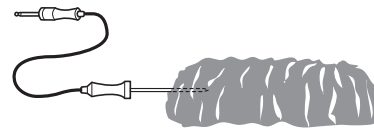


Tabla de colocación recomendada para la sonda

Categoría	Ejemplos de comida	Colocación de sonda
Carne picada y mezclas de carnes	Pastel de carne	Insertar en la parte más gruesa
	Albóndigas	
Carne fresca de res, ternera, cordero	Filetes, asados, chuletas	Insertar en la parte más gruesa, apartada de huesos, grasa y cartílagos
Aves	Pollo o pavo entero	Insertar en la parte más gruesa del mulo, evitando los huesos
	Pechugas o asados de ave	
	Pato, ganso, faisán	Insertar en la parte más gruesa del plato
	Relleno (independiente o dentro del ave)	
Cerdo y jamón	Cerdo fresco	Insertar en la parte más gruesa, apartada de huesos, grasa y cartílagos
	Jamón fresco (sin procesar)	
	Jamón precocinado (recalentar y servir)	
Sobras y guisados	Sobras	Insertar en la parte más gruesa del plato
	Guisados	
Mariscos	Pescado entero	Insertar en la parte más gruesa del pescado
	Filete de pescado (lado del pescado)	
	Lomos o porciones de pescado	

Uso de la sonda

- 1 Inserte la sonda en el alimento.
- 2 Conecte la sonda al conector del horno y aparecerá "Probe is connected" en la pantalla y el icono  de sonda aparecerá en la parte superior de la pantalla.
- 3 Toque un modo de cocción adecuado.
- 4 Desplácese por los números para establecer la temperatura de cocción y la temperatura de la sonda o toque el icono del teclado numérico  para ingresar los números directamente. La temperatura predeterminada de la sonda es de 150 °F (65 °C), pero se puede cambiar a cualquier temperatura entre 80 °F (27 °C) y 210 °F (100 °C).
- 5 Si lo desea, ajuste el tiempo de inicio diferido utilizando el mismo método. Toque la tecla de flecha situada en el lado derecho de la pantalla para ver los ajustes adicionales.
- 6 Toque **Start**. Si se ha ajustado una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.
- 7 Cuando se alcanza la temperatura de la sonda ajustada, el horno se apaga automáticamente.

Cambiar Cook Settings

- 1 Toque **Edit** en la pantalla para abrir la pantalla Cook Settings.
- 2 Cambie los ajustes como desee.
- 3 Toque **Start**.

Para detener la cocción

- 1 Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione **Yes**.

NOTA IMPORTANTE

Toque Stop en la pantalla en cualquier momento para cancelar una operación de cocción. Para evitar que se rompa la sonda, asegúrese de que los alimentos estén completamente descongelados antes de insertarlos.

**PRECAUCIÓN**

- **Utilice siempre un guante para horno para retirar la sonda de temperatura. No toque el asador.** Si no se cumple con esta precaución, se pueden producir lesiones personales graves.
- **Para evitar daños en la sonda para carne, no use una pinza para tirar de la sonda cuando la retire.**
- **No guarde la sonda para carne dentro del horno.**

Cuadro de temperatura recomendada para la sonda

Categoría	Ejemplos de comida	Temperatura interna objetivo	Cocción deseada
Carne picada y mezclas de carnes	Pastel de carne	160 °F (71 °C)	
	Albóndigas	165 °F (74 °C)	
Carne fresca de res, ternera, cordero	Filetes, asados, chuletas	145 °F (63 °C)	Poco cocido: 130 °F (54 °C) A punto: 140 °F (60 °C) Medio: 150 °F (66 °C) Bien cocido: 160 °F (71 °C)
Aves	Pollo o pavo entero	165 °F (74 °C)	
	Pechugas o asados de ave		
	Pato, ganso, faisán		
	Relleno (independiente o dentro del ave)		
Cerdo y jamón	Cerdo fresco	145 °F (63 °C)	Bien cocido: 170 °F (77 °C)
	Jamón fresco (sin procesar)		Bien cocido: 160 °F (71 °C)
	Jamón precocinado (recalentar y servir)	140 °F (60 °C)	
Sobras y guisados	Sobras	165 °F (74 °C)	
	Guisados		
Mariscos	Pescado entero	145 °F (63 °C)	
	Filete de pescado (lado del pescado)		
	Lomos o porciones de pescado		Bien cocido: 160 °F (71 °C)

Mi receta

Para menús de cocción de uso frecuente, puede combinar hasta tres temperaturas y modos de cocción diferentes en una tecla de acceso rápido.

Creación de My Recipe

- Cuando se combinan dos o más modos de cocción, se debe ajustar el tiempo de cocción o la temperatura de la sonda antes de seleccionar un modo de cocción adicional.
- La función Probe no se puede utilizar con los modos Broil, Warm, Proof o Asado Rápido+.

- 1 Toque **My Recipe** en la pantalla Cooking Modes.
- 2 Toque **Create** para crear una nueva tecla de acceso rápido.
- 3 Seleccione un primer modo de cocción que aparece en la pantalla y ajuste la temperatura de cocción deseada.
- 4 Toque **Set Cook Time** o **Set Probe**.
- 5 Si no hay fases de cocción adicionales, toque **Done**. Para añadir otra fase de cocción, ajuste el tiempo de cocción o la temperatura de la sonda para la primera fase. A continuación, toque **Add Cook Stage**.
- 6 Repita los pasos 3-5 hasta que se hayan introducido todas las fases de cocción deseadas. Luego toque **Done**.
- 7 Introduzca un nombre para su receta con el teclado y toque **Save**.
- 8 El nombre de la receta se agrega al menú My Recipe.

NOTA

- Si la sonda se insertó en el conector del horno para añadir una temperatura de la sonda, recuerde retirarla.
- Después de utilizar el modo vapor durante 10 horas, aparece un recordatorio en la pantalla para descalcificar el producto la próxima vez que se seleccione el modo vapor. No podrá usar el modo vapor hasta que se ejecute la función Descaling. Para evitar esta espera, ejecute la función Descaling después de cada 2-3 usos del modo vapor.
- Si aparece el recordatorio de descalcificación, pulse OK para ejecutar la función Descaling.

Edición de My Recipe

- La función Edit no puede añadir ni quitar fases de cocción a una receta. Sólo se puede cambiar la temperatura del horno, la temperatura de la sonda y el tiempo de cocción.

- 1 Toque **My Recipe** en la pantalla Cooking Modes.
- 2 Seleccione la receta que desea editar y toque el ícono de lápiz en la parte inferior izquierda de la pantalla.
- 3 Edite los ajustes de la primera fase de cocción y toque **Done** para pasar a la siguiente etapa de cocción, si la hubiera.
- 4 Edite la siguiente etapa de cocción, toque **Done** y pase por todas las fases de cocción de la misma manera.
- 5 Una vez editada la última fase de cocción, ingrese un nuevo nombre para la receta o guarde el nombre anterior, luego toque **Save**.

Eliminación de My Recipe

- 1 Toque **My Recipe** en la pantalla Cooking Modes.
- 2 Seleccione la receta y toque el icono de la papelera en la parte inferior izquierda de la pantalla.
- 3 Toque **Yes**.

Cocción Automática

La función Cocción Automática proporciona orientación para cocinar alimentos o platos que pueden no ser conocidos. Contiene programas preestablecidos para cocinar muchos alimentos populares, con información sobre precalentamiento recomendado, accesorios y posición de rejilla para obtener resultados óptimos.

Configuración de la función Cocción Automática

- 1 Toque **Cocción Automática** en la pantalla de modos de cocción.
- 2 Toque una categoría para filtrar las opciones.
- 3 Desplácese o toque las letras para buscar y seleccionar un elemento.
- 4 Siga las recomendaciones de la pantalla relativas a los accesorios y la posición de la rejilla.
- 5 Toque **Start**.

Guía para Cocción Automática

- Precaliente el horno primero para la mayoría de los alimentos.
- Precaliente durante 5 minutos al asar.
- Si utiliza la sonda, insértela después del precalentamiento.

NOTA

- Cuando cocine cortes finos de carne, inserte la sonda en la parte más gruesa de la carne. Si la sonda está insertada incorrectamente, el horno podría apagarse demasiado pronto. Consulte la sección Sonda para obtener instrucciones.

Categoría	Menú			Accesorios/Utensilios de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción en minutos.
Carne	Res	Solomillo de ternera	Poco cocido	Parrilla en asadera	2	30~60
			A punto	Parrilla en asadera	2	35~65
			Medio	Parrilla en asadera	2	40~70
			Medio bien hecho	Parrilla en asadera	2	45~75
			Bien cocido	Parrilla en asadera	2	50~80
		Estofado		Cacerola para horno con tapa	2	50~80
		Carne asada	Poco cocido	Parrilla en asadera	2	40~70
			A punto	Parrilla en asadera	2	45~75
			Medio	Parrilla en asadera	2	50~80
			Medio bien hecho	Parrilla en asadera	2	55~85
			Bien cocido	Parrilla en asadera	2	60~90
		London Broil	Poco cocido	Parrilla en asadera	5	3~10 + 3~10
			A punto	Parrilla en asadera	5	5~15 + 3~10
			Medio	Parrilla en asadera	5	5~15 + 5~10
			Medio bien hecho	Parrilla en asadera	5	8~15 + 5~10
			Bien cocido	Parrilla en asadera	5	10~15 + 8~15
		Bistecs	Poco cocido	Parrilla en asadera	5	3~10 + 3~10
			A punto	Parrilla en asadera	5	5~15 + 3~10
			Medio	Parrilla en asadera	5	5~15 + 5~10
			Medio bien hecho	Parrilla en asadera	5	8~15 + 5~10
			Bien cocido	Parrilla en asadera	5	10~15 + 8~15
		Marinado de carne		Parrilla en asadera	3	20~50
		Pastel de carne		Molde para pan	2	40~60
	Cerdo	Paleta de cerdo	Plato para guisado	2	60~90	
		Chuletas de cerdo	Parrilla en asadera	4	30~50	
		Lomo de cerdo	Parrilla en asadera	2	50~80	
		Solomillo de cerdo	Parrilla en asadera	2	20~40	
Cordero	Costillas	Parrilla en asadera	2	10~30		
	Pierna de cordero con hueso	Parrilla en asadera	4	20~40		
Ternera	Solomillo superior de ternera lechal	Parrilla en asadera	2	80~100		
	Chuletas de ternera lechal	Parrilla en asadera	5	4~15 + 3~10		
	Asado de ternera lechal	Parrilla en asadera	2	50~70		
	Asado de costilla de ternera lechal	Parrilla en asadera	2	50~80		
	Lomo de ternera lechal	Parrilla en asadera	2	50~80		
Fescado	Filete de pescado			Plato de hornear	4	10~15
	Entero			Plato de hornear	4	15~30
	Camarón			Parrilla en asadera	5	5~15
	Colas de langosta			Parrilla en asadera	4	20~30
	Bistecs	Salmón	Poco cocido	Plato de hornear	4	15~20
			A punto	Plato de hornear	4	20~25
			Bien cocido	Plato de hornear	4	15~30
Aves	Pollo	Piernas & Muslo		Plato de hornear	4	20~40
		Alas (Fresco)		Parrilla en asadera	5	8~20
		Alas (Congelado)		Parrilla en asadera	4	20~40
		Pechuga		Plato de hornear	4	20~40
		Chuleta		Plato de hornear	4	20~30
		Entero		Parrilla en asadera	2	60~80
	Pavo entero		Parrilla en asadera	2	150~240	
Cazuela	Lasaña (Fresca)			Plato de hornear	3	50~70

Categoría	Menú		Accesorios/Utensilios de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción en minutos.
Pizzas	Masa fina congelada		Directamente en la rejilla	4	10~20
			En la base para pizzas	4	10~20
			En la piedra para pizzas	4	10~20
	Masa creciente congelada		Directamente en la rejilla	4	10~20
			En la base para pizzas	4	10~20
			En la piedra para pizzas	4	10~20
	Sin hacer/casero		Directamente en la rejilla	4	10~20
			En la base para pizzas	4	10~20
			En la piedra para pizzas	4	10~20
Postres	Brownies		Plato de hornear	3	30~40
	Tarta de queso		Molde para pasteles	3	60~70
	Pastel de fruta	Pay entero	Molde para pay	3	25~45
		Sólo hornear la corteza inferior	Molde para pay	3	20~40
	Tarta de frutas		Sartén para tarta	3	20~40
	Pasteles	Pastel de capas	Molde para pasteles	3	25~45
		Pastel de ángel	Molde para pasteles	3	30~40
	Magdalenas/Cupcakes		Molde para muffins	3	20~30
	Hojaldre		Hoja de hornear	3	20~40
	Galletas	Charola múltiple	Hoja de hornear	3	15~20
		Charola múltiple	Hoja de hornear	2+4	20~28
	Galletitas/Bollitos		Hoja de hornear	3	10~20
	Soufflé		Plato para soufflé	2	60~80
Otros	Fermentar		Tazón de fuente con tapa	3	30~40
	Secado/Deshidratación(fruta o verdura)		Hoja de hornear	3	120 ~ 480
	Tostado lento		Parrilla en asadera	2	120 ~ 240

Guía para steam gourmet

Categoría	Menú		Accesorios/Utensilios de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción en minutos.
Pan	Pan blanco	Casero	Molde para pan	3	20~50
		Congelado	Molde para pan	3	20~50
		Pre-cocido	Molde para pan	3	20~50
	Baguette	Casero	Bandeja de baguette perforada	3	15~35
		Congelado	Bandeja de baguette perforada	3	15~35
		Pre-cocido	Bandeja de baguette perforada	3	15~35
	Pan de pasas con canela		Molde para pan	3	20~40
	Pan de nuez		Molde para pan o molde perforado	3	40~50
	Pan integral	Casero	Molde para pan	3	25~45
		Congelado	Molde para pan	3	25~45
		Pre-cocido	Molde para pan	3	25~45
	Pan de banana	Casero	Molde para pan	3	25~45



PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno durante o después de la cocción con vapor. El vapor caliente puede causar quemaduras.
- Después de cualquier ciclo de cocción con vapor, la función de secado se ejecutará automáticamente. Es normal que se oiga un sonido de operación de la bomba de vapor mientras se está ejecutando la función de secado.

Función Steam

La cocción al vapor utiliza el calor húmedo de vapor para cocinar los alimentos. Este es un método de cocción ideal para alimentos delicados como los mariscos, que pueden perder nutrientes cuando se hierven.

El horno proporciona 2 métodos de cocción al vapor: Steam Assist, y Gourmet Steam.



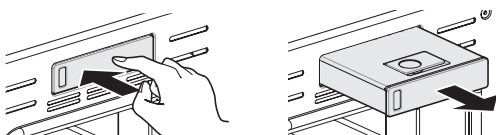
PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno durante o después de la cocción con vapor. El vapor caliente puede causar quemaduras.
- Después de cualquier ciclo de cocción con vapor, la función de secado se ejecutará automáticamente. Es normal que se oiga un sonido de operación de la bomba de vapor mientras se está ejecutando la función de secado.

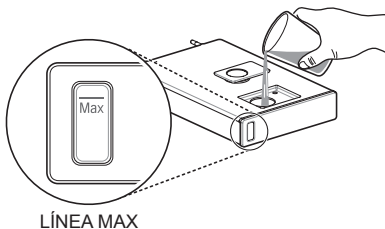
Uso del depósito de suministro de vapor

El depósito de suministro de vapor se encuentra sobre la cavidad del horno.

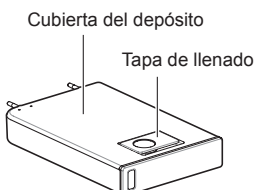
- 1 Empuje suavemente la parte delantera del depósito de suministro de vapor para deslizarlo hacia fuera.



- 2 Retire el depósito y colóquelo sobre una superficie plana.
- 3 Retire la tapa del depósito o abra la tapa de llenado en la parte frontal de la tapa del depósito.
- 4 Llene el depósito hasta la línea máxima ubicada en la parte frontal del mismo. Utilice agua suavizada, filtrada, si es posible. El agua dura puede obstruir el generador de vapor más rápidamente con la acumulación de la escala.



- 5 Monte la tapa o cierre la tapa de llenado.



PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que la cubierta del depósito y la tapa de llenado estén cerradas antes de poner en el horno.

- 6 Inserte cuidadosamente el depósito en la ranura del suministrador de vapor, asegurándose de mantener el nivel del depósito mientras lo lleva. Si el depósito no se mantiene nivelado, el agua se drenará desde los tubos de la parte posterior.

- 7 Deslice el depósito dentro de la ranura hasta que encaje en su lugar.

Modo Steam-Assist

El modo Steam-Assist calienta los alimentos gradualmente, utilizando los elementos de calentamiento del horno como el calor de vapor húmedo. Las opciones de temperatura preestablecidas comienzan desde los 350 °F (175 °C).

Configuración del modo Steam-Assist

- 1 Toque **Steam Cook**.
- 2 Toque **Steam-Assist**.
- 3 Seleccione temperatura y nivel de vapor deseado: Low, Medium o High.
- 4 Si lo desea, desplácese para configurar el tiempo de cocción y el tiempo de inicio diferido. Toque la tecla de flecha situada en el lado derecho de la pantalla para ver los ajustes de tiempo de inicio diferido.
- 5 Toque **Start**.
- 6 Cuando haya finalizado la cocción, deje que el horno se enfríe completamente, y luego elimine cualquier resto de agua que haya quedado en el interior del horno.

Una vez que se ha iniciado la cocción de Steam-Assist, un indicador en la pantalla muestra el estado de la función de vapor.

Asegúrese de que el depósito del suministro de vapor esté lleno de agua antes de iniciar el modo Steam-Assist. Si el agua del depósito se agota durante la cocción, sonará un timbre y aparecerá una ventana emergente en la pantalla. El horno continúa cocinando sin vapor.

NOTA

- Recuerde drenar el depósito de suministro de vapor después de su uso.
- Es normal oír el sonido del agua hirviendo del generador de vapor mientras que funciona las funciones del vapor.
- Si quedan restos minerales en el fondo del horno después de utilizar el modo vapor, use un trapo o esponja empapados en vinagre o solución suave de ácido cítrico para eliminarlos antes de utilizar el modo vapor de nuevo. Consulte la sección Mantenimiento que aparece debajo de Descalcificación para obtener más información. Para eliminar la cal dura rebelde, utilice la función Descalcificación.
- Elimine cualquier exceso de agua después del enfriamiento.

Cambio de los ajustes de Steam Cook

- 1 Toque **Edit** en la pantalla para abrir la pantalla Cook Settings.
- 2 Cambie los ajustes como desee.
- 3 Toque **Start**.

Para detener la cocción al vapor

- 1 Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione Yes.

Gourmet Steam

Obtenga grandes resultados utilizando recetas de cocción de vapor predefinidas que incluyen recomendaciones para accesorios y posición de rejilla.

Configuración de la función Gourmet Steam

- 1 Toque **Steam Cook**.
- 2 Toque **Gourmet Steam**.
- 3 Toque una categoría para filtrar las opciones.
- 4 Desplácese o toque las letras para buscar y seleccionar un elemento.
- 5 Siga las recomendaciones de la pantalla relativas a los accesorios y la posición de la rejilla.
- 6 Toque **Start**.
- 7 Cuando haya finalizado la cocción, deje que el horno se enfríe completamente, y luego elimine cualquier resto de agua que haya quedado en el interior del horno.

NOTA

- Es normal oír el sonido del agua hirviendo del generador de vapor mientras que funciona las funciones del vapor.
- Para evitar daños y ampliar la vida útil del producto, descalcifique el alimentador de vapor después de cada 10 horas de uso, o más a menudo si fuera necesario.
- Después de utilizar el modo vapor durante 10 horas, aparece un recordatorio en la pantalla para descalcificar el producto la próxima vez que se seleccione el modo vapor. No podrá usar el modo vapor hasta que se ejecute la función Descaling. Para evitar esta espera, ejecute la función Descaling después de cada 2-3 usos del modo vapor.
- Si aparece el recordatorio de descalcificación, pulse OK para ejecutar la función Descaling.

Inicio remoto

Si el aparato está registrado en una red Wi-Fi doméstica, la función de precalentamiento del horno se puede iniciar o detener utilizando la aplicación de teléfono inteligente LG ThinQ.

Preparación del horno para Remote Start

- 1 Abra la puerta del horno para asegurarse de que esté vacío y listo para precalentar. No coloque comida en el horno. Cierre la puerta del horno. Remote Start (Comienzo remoto) solo se puede configurar cuando la puerta del horno está cerrada.
- 2 Toque **SETTINGS** (Configuraciones) ubicado en la parte inferior central de la pantalla. Toque Remote Start en la primera pantalla de configuraciones y luego seleccione On (Encender). Siga las instrucciones en la ventana emergente que se abre en la pantalla.
- 3 Siga las instrucciones en la aplicación LG ThinQ para teléfonos inteligentes para usar la función Remote Start.

NOTA

- La función de Inicio remoto se encuentra desconectada en las siguientes situaciones:
 - Inicio remoto no está nunca conectado en la aplicación del teléfono inteligente.
 - El estado de Inicio remoto es "listo".
 - Inicio remoto experimenta un problema durante el funcionamiento.
- El icono Wi-Fi en la pantalla muestra el estado de la conexión de red del dispositivo. Si el icono de Wi-Fi no está iluminado, utilice la aplicación de teléfono inteligente para seleccionar la red Wi-Fi o volver a registrar el producto.
- Una conexión Wi-Fi inadecuada podría retrasar la función Remote Start.
- Desconecte la sonda si está conectada.

FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación LG ThinQ

Esta característica solo está disponible en modelos con Wi-Fi.

La aplicación **LG ThinQ** le permite comunicarse con el electrodoméstico usando un teléfono inteligente.

Funciones de la aplicación LG ThinQ

- **Smart Diagnosis™**
 - Esta función brinda información útil para diagnosticar y resolver problemas con el producto conforme a su patrón de uso.
- **Configuración**
 - Permite que el usuario pueda cambiar las configuraciones del horno, incluyendo el ajuste de auto conversión de convección y el termostato.
- **Remote Start (Inicio remoto)**
 - Apague el horno o inicie el precalentamiento del horno de forma remota. Luego de abrir y cerrar la puerta, coloque el selector de modo nuevamente en Remote Start (Inicio remoto) dentro de los 30 segundos.
- **Monitoreo**
 - Esta función le ayuda a comprobar el estado actual, el tiempo restante, la configuración de cocción y la hora de finalización en un lugar.
- **Notificaciones de productos**
 - Active las Alertas Push para recibir notificaciones del estado del electrodoméstico. Las notificaciones se emiten incluso si la aplicación **LG ThinQ** no está abierta.
- **Temporizador**
 - Se puede configurar el temporizador desde la aplicación.

NOTA

- Si cambia de enrutador inalámbrico, proveedor de Internet o contraseña, borre el electrodoméstico conectado desde la aplicación **LG ThinQ** y conéctelo de nuevo.
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios, con fines de mejorar el producto, sin previo aviso a los usuarios.

Instalación de la aplicación LG ThinQ y conexión de un electrodoméstico LG

Modelos con código QR

Escanee el código QR que trae el producto con la cámara o una aplicación lectora de códigos QR en su teléfono inteligente.



Modelos sin código QR

- 1 Busque la aplicación **LG ThinQ** en la tienda Google Play o Apple App Store e instálela en su teléfono inteligente.
- 2 Ejecute la aplicación **LG ThinQ** e inicie sesión con su cuenta actual, o cree una cuenta LG para iniciar sesión.
- 3 Pulse el botón Agregar (+) en la aplicación **LG ThinQ** para conectar su electrodoméstico LG. Siga las instrucciones en la aplicación y complete el proceso.

NOTA

- Para verificar la conexión Wi-Fi, revise que el indicador de Wi-Fi en el panel de control esté encendido.
- El electrodoméstico funciona únicamente con redes Wi-Fi de 2.4 GHz. Contacte a su proveedor de servicios de internet o verifique el manual del enrutador inalámbrico para revisar la frecuencia de su red.
- **LG ThinQ** no es responsable por ningún problema de conexión en red, falla, mal funcionamiento o error causado por la conexión de red.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es muy grande, la señal será débil. Probablemente le tome más tiempo conectarse o no pueda instalar la aplicación.
- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del router. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión de red no funcione bien por cuestiones relacionadas con su proveedor de servicios de Internet.
- Es posible que el equipo no se conecte a la red Wi-Fi o que se interrumpa la conexión debido al entorno de la red doméstica.

NOTA

- Si el electrodoméstico no puede conectarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desenchufe el artefacto y espere alrededor de un minuto antes de intentarlo de nuevo.
- Si el cortafuegos de su enrutador inalámbrico está activado, desactívelo o añada una excepción a éste.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales)
- La interfaz de usuario (IU) del teléfono inteligente puede variar dependiendo del sistema operativo (OS) del móvil y del fabricante.
- Puede que la configuración de red falle si el protocolo de seguridad del enrutador está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (se recomienda el **WPA2**) y conecte el producto de nuevo.

NOTA

No presione ningún otro botón ni icono de la pantalla.

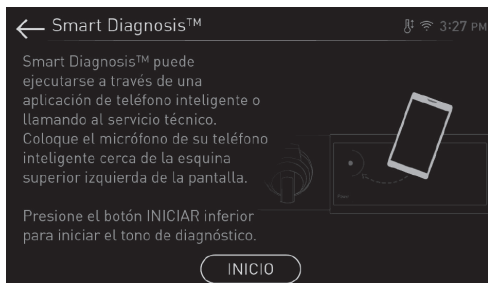
- 3 Toque **Start**.
- 4 Mantenga el teléfono allí hasta que la transmisión de tonos haya terminado. Demora unos 6 segundos.
- 5 Cuando finalicen los tonos, reanude la conversación con el agente telefónico, que lo ayudará a usar la información transmitida.

NOTA

- Para obtener resultados óptimos, no mueva el teléfono mientras se transmitan los tonos.
- Si el agente no puede obtener una grabación exacta de los datos, es posible que se le solicite que vuelva a intentarlo.

Función Smart Diagnosis™ (Diagnóstico Inteligente)

En caso de experimentar algún problema con el aparato, el mismo tiene la capacidad de transmitir datos a través de su teléfono al Centro de información del cliente de SIGNATURE KITCHEN SUITE. Los modelos equipados con NFC o Wi-Fi pueden también transmitir datos a un teléfono inteligente usando la aplicación LG ThinQ.



Smart Diagnosis™ a través del Centro de información al cliente

Este método le permite hablar directamente con uno de nuestros especialistas calificados. El especialista registra los datos transmitidos desde el aparato y los usa para analizar el problema, así le brinda un diagnóstico efectivo y rápido.

- 1 Comuníquese con el centro de atención de SIGNATURE KITCHEN SUITE al [1-888-289-2802 (CANADA), 1-855-790-6655 (EE. UU.)].
- 2 Toque **Configuraciones**, situado en la parte inferior de la pantalla principal. Deslice hasta la tercera pantalla de ajustes y seleccione Smart Diagnosis™. Siga las instrucciones en la pantalla.

LG ThinQ Diagnosis™

Use la función de diagnóstico inteligente en la aplicación LG ThinQ para ayudar a diagnosticar problemas sin la ayuda del Centro de información del cliente de SIGNATURE KITCHEN SUITE.

Siga las instrucciones en la aplicación LG ThinQ para realizar un diagnóstico inteligente usando su teléfono inteligente.

- 1 Descargue la aplicación de LG ThinQ en el smartphone.
- 2 Abra la aplicación LG ThinQ en el teléfono. Presione el botón Smart Diagnosis™ para pasar a la siguiente pantalla.
- 3 Siga las instrucciones en el teléfono inteligente. Si el método Wi-Fi no funciona bien, siga las instrucciones para utilizar el Diagnóstico Audible.
- 4 Presione [?] en la aplicación LG ThinQ para obtener orientación más detallada sobre cómo usar la función Wi-Fi.

NOTA

- Smart Diagnosis™ no puede activarse a menos que el electrodoméstico se encienda usando el botón **Encendido**. Si no es posible encender el electrodoméstico, entonces la resolución de problemas debe llevarse a cabo sin usar Smart Diagnosis™.
- Las diferencias en la calidad del llamado según la región pueden afectar la función.
- Use el teléfono del hogar para una mejor comunicación, lo que permitirá un mejor servicio.
- La mala calidad de la llamada puede producir una mala transmisión de los datos de su teléfono a la máquina, lo que podría hacer que Smart Diagnosis™ funcione mal.

Información del aviso de software de código abierto

Para obtener el código fuente bajo GPL, LGPL, MPL y otras licencias de código abierto con las obligaciones para divulgar el código abierto, que contiene este producto, y para acceder a todos los términos de la licencia, avisos de derechos de autor y otros documentos relevantes, visite <https://opensource.lge.com>.

SIGNATURE KITCHEN SUITE también le proporcionará el código abierto en un CD-ROM por un costo que cubra los gastos de dicha distribución (como el costo del medio, del envío y de la manipulación) una vez realizado el pedido por correo electrónico a la dirección opensource@lge.com. Esta oferta es válida para todo aquel que reciba esta información durante un período de tres años después de que se envíe el último cargamento de este producto.

Especificaciones del módulo LAN inalámbrico	
Rango de frecuencia	2412 MHz – 2462 MHz
Potencia de salida (max.)	< 30 dBm

Aviso de la FCC

El siguiente aviso abarca el módulo del transmisor que contiene este producto.

Este equipo fue probado y se determinó que cumple con los límites para los dispositivos digitales de Clase B, en conformidad con la parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, podría causar interferencias dañinas a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que dicha interferencia no pueda ocurrir en instalaciones particulares. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario intentar corregir la interferencia realizando alguna de las siguientes acciones:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente del utilizado por el receptor.
- Consultar al vendedor o a un técnico de radio/TV con experiencia para solicitar ayuda.

El dispositivo cumple con la parte 15 de las Reglas FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

- (1) Este dispositivo no debe causar interferencia dañina, y
- (2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluso aquellas que pudieran causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

Cualquier cambio o modificación en la construcción de este dispositivo, que no cuente con la aprobación expresa de la parte responsable del cumplimiento, puede anular la autorización del usuario para operarlo.

Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para entornos no controlados. Este transmisor no se debe ubicar ni operar junto con ninguna otra antena ni transmisor.

El equipo se debe instalar y operar con una distancia mínima de 20 cm (7.8 pulg.) entre la antena y su cuerpo. Los usuarios deben seguir las instrucciones de operación específicas de manera tal de cumplir con las normas de exposición a la RF.

Declaración de Industry Canada

Este dispositivo contiene transmisores/receptores exentos de licencia que cumplen con las RSS de innovación, ciencia y desarrollo económico exentas de licencia de Canadá. Su funcionamiento queda sujeto a las siguientes condiciones:

- (1) Este dispositivo no debe causar interferencia.
- (2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluso interferencia que pueda causar el funcionamiento no deseado del dispositivo.

Declaración sobre Exposición a Radiación de la IC

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la IC establecidos para entornos no controlados.

Este equipo debe ser instalado y operado con una distancia mínima de 20 cm (7.8 pulg.) entre la antena y su cuerpo.

NOTA

- EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE CUALQUIER INTERFERENCIA DE TV O RADIO CAUSADA POR MODIFICACIONES NO AUTORIZADAS A ESTE EQUIPO. TALES MODIFICACIONES PODRÍAN ANULAR LA AUTORIDAD DEL USUARIO PARA PONER EL EQUIPO EN FUNCIONAMIENTO.

MANTENIMIENTO

NOTA

- Dependiendo del modelo, su estufa puede contener diferentes módulos de cocina que requieran diferentes procedimientos de mantenimiento.
- Tenga cuidado al limpiar la estufa para aplicar solo limpiadores recomendados.



PRECAUCIÓN

- No limpie este electrodoméstico con blanqueador.
- Para evitar quemaduras, espere hasta que la placa de cocción se haya enfriado antes de tocarla.
- Siempre utilice guantes para limpiar la placa de cocción.

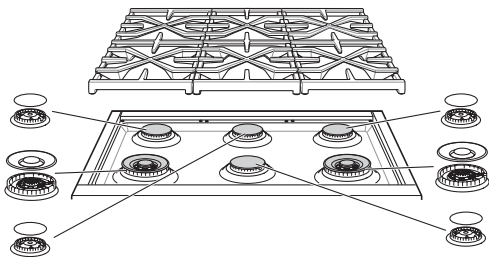
Panel de control

Limpie las salpicaduras con un paño húmedo usando un limpiador de cristales. Retire la suciedad más gruesa con agua tibia y jabón. No use abrasivos de ningún tipo.

Quemadores de superficie a gas

Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas

Es posible retirar las rejillas y las tapas y los cabezales de los quemadores para limpiarlos y brindarles mantenimiento.



	Quemador general
La tapa del quemador está bien colocada.	
La tapa del quemador NO está bien colocada.	

Limpieza de las tapas/los cabezales del quemador

Para lograr que la llama salga pareja y libremente, las aberturas en los cabezales de los quemadores deben estar siempre limpias. Las tapas y los cabezales del quemador (y el conjunto de tapa y cabezal del quemador oval) se pueden levantar.

- Lave las tapas del quemador con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia. Deje correr el agua sobre el quemador oval desde el vástago inferior para eliminar la suciedad.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones. Golpear un electrodo con un objeto rígido puede dañarlo.
- Para limpiar alimentos quemados, sumerja los cabezales del quemador en una solución de agua caliente y detergente líquido suave durante 20 a 30 minutos. Si las manchas son difíciles de sacar, use un cepillo de dientes o un cepillo de alambre.
- Los quemadores no funcionarán bien si los electrodos o los puertos del quemador están obstruidos o sucios.
- Los cabezales y las tapas del quemador se deben limpiar regularmente, especialmente después de derrames excesivos.
- Los quemadores no se encenderán si ha retirado la tapa.



PRECAUCIÓN

- No golpee los electrodos con nada duro. Hacerlo podría dañarlos.
- No use lana de acero ni polvos abrasivos para limpiar los quemadores.
- No raye ni arañe los accesorios de los orificios de la base de la hornilla de cobre.
- Es normal que los quemadores de latón se empañen con el uso.

NOTA

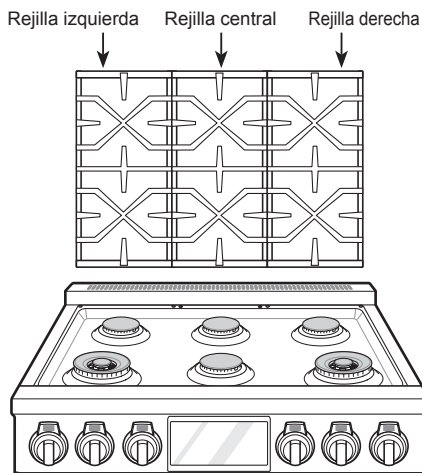
- Para limpiar los quemadores de latón, utilice limpiadores abrasivos o limpiadores líquidos.
- Para limpiar los orificios de los puertos, utilice cepillo de dientes de cerdas de nylon duros.
- No use lana de acero o cepillos de cerdas de acero, ya que pueden rayar la superficie de la hornilla de cobre.

Después de la limpieza de las tapas/los cabezales del quemador

Sacuda los restos de agua y deje que se sequen bien. Colocar el quemador oval al revés permitirá que el agua drene con más facilidad. Vuelva a colocar las tapas y los cabezales de los quemadores sobre los electrodos en la placa de cocción, en el lugar correcto de acuerdo a su tamaño. Asegúrese de que el agujero del cabezal del quemador esté ubicado sobre el electrodo.

Rejillas de los quemadores

Las rejillas de wok convertibles se deben utilizar en la parte delantera, y las rejillas restantes en la parte posterior.



NOTA

No haga funcionar un quemador durante un período prolongado sin colocar recipientes sobre la rejilla. El acabado de la rejilla puede saltarse cuando no hay una olla que absorba el calor.

Limpieza de la superficie de la placa de cocción



PRECAUCIÓN

- Para evitar quemaduras, no limpie la superficie de la placa de cocción hasta que se haya enfriado.
- No levante la superficie de la placa de cocción. Levantar la superficie de la placa de cocción puede dañar la cocina o hacer que funcione de forma incorrecta.
- En caso de derramar agua sobre la cocina, séquela de inmediato. Si queda agua sobre la cocina por un período prolongado, la superficie de esta puede perder color.

Los alimentos con alto contenido de ácido o azúcares pueden quitar el brillo si se asientan. Lave y enjuague estas manchas inmediatamente después de que la superficie se haya enfriado. Si se trata de otros derrames, como salpicaduras de aceite, grasa, etc., lave con agua y jabón cuando la superficie se haya enfriado; luego, enjuague y lustre con un paño seco.

Limpieza de las rejillas de los quemadores



PRECAUCIÓN

- No levante las rejillas hasta que se hayan enfriado.
- No coloque la rejilla en el horno durante el modo de autolimpieza.
- Las rejillas se deben lavar regularmente y después de derrames.
- Lave las rejillas con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia.
- Después de limpiar las rejillas, deje que se sequen completamente y colóquelas bien sobre los quemadores.

Exterior

Moldura pintada y decorativa

Para limpieza general, utilice un paño con agua caliente jabonosa. Para suciedad más difícil y grasa acumulada, aplique un detergente líquido directamente sobre la suciedad. Dejar actuar durante 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. No utilice limpiadores abrasivos.

Superficies de acero inoxidable

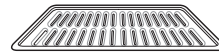
Para evitar arañazos, no utilice almohadillas de lana de acero:

- 1 Coloque una pequeña cantidad de limpiador o pulimento de electrodomésticos de acero inoxidable sobre un paño húmedo o una toalla de papel.
- 2 Limpie un área pequeña, frotando con el grano del acero inoxidable si es aplicable.
- 3 Limpie con una toalla de papel limpia y seca o un paño suave.
- 4 Repita según sea necesario.

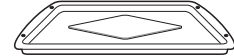
NOTA

- Use agua tibia jabonosa o un limpiador o pulidor de acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie metálica.
- El limpiador o pulidor de artefactos de acero inoxidable se puede comprar en línea o en la mayoría de los vendedores minoristas de electrodomésticos o artículos para el hogar.

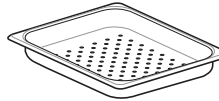
Asadera, parrilla y bandeja de cocción al vapor



Rejilla



Asadera



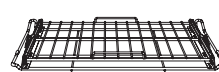
Bandeja perforada



Bandeja sólida

- No almacene la asadera, la parrilla o las bandejas de cocción al vapor sucias en la estufa.
- No utilice el modo de autolimpieza para limpiar la asadera, la parrilla o las bandejas de cocción al vapor.
- Retire la parrilla de la asadera para limpiarla. Vierta cuidadosamente la grasa de la asadera en un recipiente apropiado.
- Use una almohadilla de fregado de plástico para limpiar la asadera, la parrilla o las bandejas de cocción al vapor en agua caliente y jabonosa.
- Para eliminar los restos de alimentos quemados, cubra la parrilla mientras esté caliente con un paño húmedo o jabonoso o toallas de papel y deje que el residuo se suavice.
- La asadera, la parrilla o las bandejas de cocción al vapor son aptas para lavavajillas.

Rejillas del horno



Rejilla deslizante



Rejilla

Retire las rejillas del horno antes de accionar el ciclo de autolimpieza.

- 1 Los alimentos derramados en las guías podrían hacer que las rejillas queden atascadas. Limpie las rejillas con un limpiador suave y abrasivo.
- 2 Enjuague con agua limpia y seque.

NOTA

Si las rejillas se limpian utilizando el ciclo de autolimpieza (no se recomienda), el color se volverá ligeramente azul y el acabado quedará apagado. Después de que el ciclo de autolimpieza esté completo, y el horno se haya enfriado, frote los lados de las rejillas con papel encerado o un paño que contenga una pequeña cantidad de aceite vegetal. Esto hará que las rejillas se deslicen más fácilmente en las guías de las mismas.

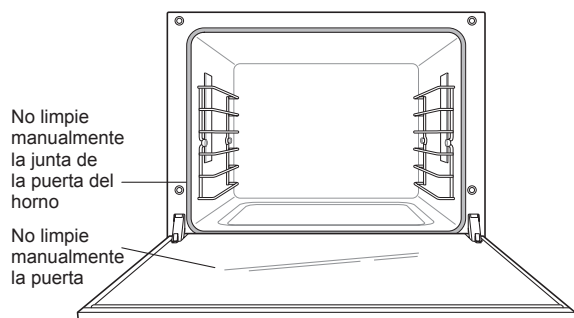
Puerta del horno

- Use agua jabonosa para limpiar bien la puerta del horno. Enjuague bien. No sumerja la puerta en agua.
- Puede usar un limpiador para vidrios en la parte externa de la puerta del horno. No rocíe agua ni limpiador para vidrios en las ventilaciones de la puerta.
- No use limpiadores para horno, polvos limpiadores ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno.
- No limpie la junta de la puerta del horno. La junta está hecha de material tejido que es fundamental para lograr un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni quitar esta junta.



PRECAUCIÓN

No use limpiadores fuertes ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno. Si lo hace, puede dañarlo.



Panel frontal y mandos

Lo mejor es limpiar el panel después de cada uso de la estufa. Para limpiarlo, use un paño húmedo y agua jabonosa suave o una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y pule con un paño suave.

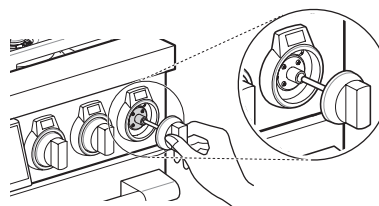
Los mandos de control pueden retirarse para una fácil limpieza.

1

Para limpiar los mandos, asegúrese de que tienen el indicador de posición centrado en la parte superior o la posición de apagado y tire de ellos directamente desde su base.

2

Para reemplazar los mandos, asegúrese de que los mismos tengan el indicador de posición centrado en la posición superior o **Off**, y deslícelos directamente sobre la base.



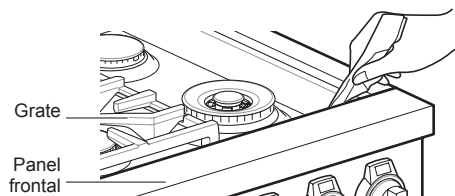
PRECAUCIÓN

- No utilice detergentes abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas de fregado de plástico o limpiadores de hornos en el panel. Si lo hace dañará el acabado.
- No trate de doblar los mandos tirando de ellos hacia arriba o hacia abajo, y no cuelgue una toalla u otros objetos sobre ellos. Esto puede dañar el eje de la válvula de gas.
- No intente quitar los anillos LED de detrás de los mandos de control.

NOTA

Para evitar arañazos, no utilice limpiadores abrasivos en ninguno de estos materiales.

Retire los residuos que se acumulan en las fisuras con un paño doblado o un cuchillo de mesa.



NOTA

Tenga cuidado de no rayar la superficie.

SpeedClean™

La tecnología esmaltada de SIGNATURE KITCHEN SUITE SpeedClean™ ofrece dos opciones de limpieza para el interior de la cocina. La función SpeedClean™ se beneficia con el nuevo esmalte de SIGNATURE KITCHEN SUITE, ya que ayuda a despegar la suciedad sin usar químicos fuertes, y funciona SOLAMENTE CON AGUA durante apenas 10 minutos a baja temperatura para aflojar la suciedad LEVE antes de la limpieza manual.

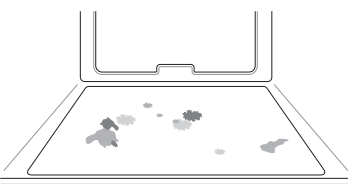
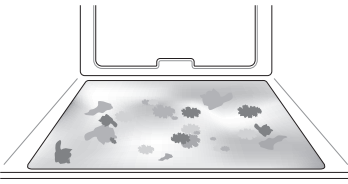
Si bien SpeedClean™ es rápida y eficaz para la suciedad LEVE y pequeña, la función de Autolimpieza se puede usar para quitar suciedad DIFÍCIL acumulada. La intensidad y la alta temperatura del ciclo de Autolimpieza pueden producir humo, por lo que habrá que abrir las ventanas para ventilar. En comparación con el proceso más intenso de Autolimpieza, el horno SIGNATURE KITCHEN SUITE'S le brinda la opción de limpiar con MENOS CALOR, en MENOS TIEMPO y, prácticamente, SIN HUMO NI VAPORES.

Cuando sea necesario, la cocina ofrece también la opción de Autolimpieza más prolongada y profunda del horno para quitar la suciedad difícil acumulada.

Beneficios de SpeedClean™

- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- SpeedClean™ solo usa agua; sin limpiadores químicos
- Favorece una mejor experiencia de autolimpieza
 - Demora la necesidad de un ciclo de autolimpieza
 - Minimiza el humo y los olores
 - Puede abreviar el tiempo de la autolimpieza

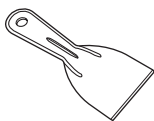
Cuándo usar SpeedClean™

Método sugerido de limpieza	Ejemplo de suciedad en el horno	Forma de la suciedad	Tipos de suciedad	Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno
SpeedClean™		Gotitas o manchitas	Queso u otros ingredientes	Pizza
		Salpicadura leve	Grasa/aceite	Bistecs, asados
				Pescado, asado
				Carne rostizada a baja temperatura
Self Clean*		Salpicadura mediana a grande	Grasa/aceite	Carne rostizada a alta temperatura
		Gotas o manchas	Relleno o suciedad de alimentos con azúcar	Tartas
			Crema o salsa de tomate	Estofados

* El ciclo de Autolimpieza puede usarse para suciedad que se haya acumulado con el tiempo.

Guía de instrucciones de SpeedClean™

- 1 Quite los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico.



Raspadores plásticos sugeridos:

- Espátula de plástico dura
- Raspador plástico para bandejas
- Raspador plástico para pintura
- Tarjeta de crédito vieja

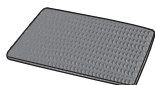
- 3 Llene el depósito de suministro de vapor con agua hasta la línea de llenado máxima (34 oz/1000 cc).
- 4 Toque Clean y SpeedClean™ en ese orden.
- 5 Toque Start. El tiempo restante aparece en la pantalla.



PRECAUCIÓN

- Algunas superficies pueden quedar calientes después del ciclo Speed clean. Use guantes de goma cuando limpie para evitar quemaduras.
- Durante el ciclo SpeedClean™, el horno se calienta lo suficiente como para provocar quemaduras. Una vez finalizado el ciclo, abra la puerta del horno y espere 5 minutos antes de limpiar la superficie interior del horno. Si no espera, podría quemarse.
- Evite apoyarse o recargarse en el vidrio de la puerta del horno mientras limpia la cavidad del horno.

- 6 Se emitirá un tono al final del ciclo de 10 minutos. Toque **End of Cleaning** para borrar la pantalla y finalizar el tono.
- 7 Después del ciclo de limpieza y durante la limpieza a mano, se debe mantener suficiente agua en el fondo del horno para sumergir completamente todos la suciedad. Añada agua si es necesario. Coloque una toalla en el piso delante del horno para capturar cualquier agua que pueda derramarse durante la limpieza a mano.
- 8 Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo SpeedClean™. Para ello, fregue con una esponja o un paño de limpieza húmedos que no rayen. (El lado para refregar no rayará el acabado.)



PRECAUCIÓN

- No utilice limpiadores para hornos, limpiadores químicos abrasivos, lejía, vinagre, esponjas de acero ni paños o limpiadores abrasivos para limpiar el horno, ya que pueden dañar permanentemente la superficie del horno.
- No limpie las juntas.

- 9 Una vez que haya limpiado la cavidad del horno, quite el exceso de agua con una toalla limpia y seca. Vuelva a colocar los estantes y los demás accesorios.
- 10 Si queda alguna suciedad leve, repita los pasos anteriores y asegúrese de empapar bien las áreas sucias. Si queda suciedad rebelde después de varios ciclos SpeedClean™, ejecute el ciclo Autolimpieza. Asegúrese de que se hayan retirado de la cavidad del horno los estantes y los demás accesorios, y que la superficie de la cavidad esté seca antes de ejecutar el ciclo de Autolimpieza. Consulte la sección Autolimpieza del manual del propietario para obtener más detalles.

NOTA

- Si se olvida de saturar el interior del horno con agua antes de iniciar SpeedClean™. Pulse Stop para finalizar el ciclo. Espere a que la estufa se enfríe a temperatura ambiente y luego rocíe o vierta agua en el horno e inicie otro ciclo SpeedClean™.
- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo SpeedClean™. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo speedClean™.
- Es normal oír el sonido del agua hirviendo del generador de vapor mientras se ejecuta el ciclo SpeedClean.
- No es recomendable el uso de limpiadores comerciales o cloro para la limpieza en el horno. En su lugar, utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12.7 para evitar la decoloración en el esmalte.

Consejos de limpieza

- Deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo SpeedClean™.
- Se puede usar una espátula plástica como raspador para quitar los restos o residuos antes de la limpieza del horno o durante la limpieza.
- Puede resultar de ayuda usar el lado áspero de una esponja que no raye para quitar manchas quemadas mejor que con una esponja blanda o una toalla.
- Algunas esponjas que no rayan, como las hechas de espuma de melamina, disponibles en las tiendas locales, también pueden ayudar a mejorar la limpieza.
- La cocina debe estar nivelada para asegurar que la superficie inferior de la cavidad del horno esté completamente cubierta con agua al comienzo del ciclo SpeedClean™.
- Para obtener mejores resultados, use agua destilada o filtrada. El agua del grifo puede dejar depósitos minerales en la base del horno.
- Si la suciedad dentro del horno no puede quitarse con agua tibia jabonosa, use un limpiador alcalino como bicarbonato de sodio o bórax.
- La suciedad quemada en varios ciclos de cocción será más difícil de quitar con el ciclo SpeedClean™.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo SpeedClean™. El agua no se calienta lo suficiente si la puerta permanece abierta durante este ciclo.
- Para limpiar áreas difíciles de alcanzar, como la superficie trasera del horno inferior, es mejor usar el ciclo de Autolimpieza.

Self Clean (Autolimpieza)

El ciclo Autolimpieza usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Cuando se ejecute el ciclo Autolimpieza, es posible que sienta humo u olor. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.

Durante el ciclo Autolimpieza, se debe ventilar bien la cocina para minimizar los olores de la limpieza.

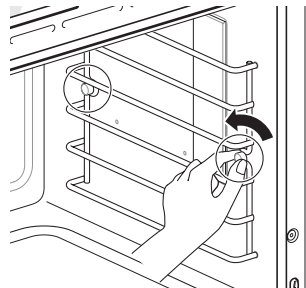
Antes de comenzar Autolimpieza

- Retire las rejillas del horno, la asadera, la parrilla, las bandejas de cocción al vapor, las guías de las rejillas del horno, todos los utensilios de cocina, papel de aluminio o cualquier otro material del horno.
- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.
- Elimine cualquier derrame abundante de la parte inferior del horno.
- La iluminación LED dentro del horno debe estar apagada. Asegúrese de que la cubierta LED esté en su lugar.
- La iluminación LED interior del horno no se puede encender hasta que la temperatura del horno se haya enfriado por debajo de los 500°F (260°C) después de que se haya completado el ciclo de Self Clean.

Extracción de la guía de la rejilla

Antes de iniciar Self Clean, debe retirar la guía de la rejilla.

- 1 Abra la puerta del horno.
- 2 Gire los 2 tornillos en cada guía de la rejilla en sentido contrario a las agujas del reloj para quitar las guías.



PRECAUCIÓN

- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo Autolimpieza, el exterior de la cocina puede estar muy caliente al tacto.
- Si tiene aves domésticas, llévelas a otra sala bien ventilada. La salud de algunas aves es muy sensible a los vapores que se emanan durante el ciclo Autolimpieza de cualquier cocina.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte de la cocina con papel de aluminio ni ningún otro material. Hacer esto destruye la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundiría en la superficie interior del horno).
- No fuerce la puerta para abrirla. Podría dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo Autolimpieza. Póngase al lado del horno cuando abra la puerta para dejar que salgan el aire y el vapor calientes. El horno todavía puede estar MUY CALIENTE.
- No deberá usar los elementos de la parte superior de la cocina durante el ciclo de limpieza automática.

NOTA

- Retire las rejillas del horno y sus accesorios antes de iniciar el ciclo de Self Clean. Retire las guías del estante del horno. Consulte "Extracción de guías del estante".
- Si los bastidores del horno se dejan en la cavidad del horno durante el ciclo de autolimpieza, se decolorarán y resultarán difíciles de deslizar dentro y fuera.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua caliente y jabón. Enjuague bien.
- No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no puede resistir la abrasión. Es esencial que la junta permanezca intacta. Si usted nota que se está desgastando o desgastado, haga que sea reemplazada.
- Elimine cualquier derrame abundante del fondo del horno.
- Asegúrese de que la cubierta del LED del horno está en su lugar y el LED del horno está apagado.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo Self Clean.
- Debe cortar el suministro de gas de la parte superior de la cocina antes de iniciar el ciclo de limpieza automática, de lo contrario, la limpieza automática se apagará después de 1 minuto.

Ajuste de Self Clean

La función Self Clean tiene tiempos de ciclo de 3, 4 o 5 horas.

Guía de Self Clean para suciedad

Nivel de suciedad	Ajuste del ciclo
Cavidad del horno ligeramente sucia	Self Clean de 3 horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	Self Clean de 4 horas
Cavidad del horno muy sucia	Self Clean de 5 horas

- 1 Toque **Clean** y **Self Clean** en ese orden.
- 2 Seleccione el tiempo de ciclo deseado.
- 3 Si lo desea, desplácese para configurar una hora de inicio retardada o toque el icono del teclado numérico  para ingresar la hora de inicio directamente.
- 4 Toque **Start**. El tiempo restante o la hora de inicio diferida aparecerán en la pantalla.
- 5 Una vez que se ha programado el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno se bloquea automáticamente y aparece el icono de bloqueo.

No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El cierre se libera automáticamente cuando el horno se ha enfriado.

PRECAUCIÓN

- No fuerce la puerta del horno cuando se visualice el icono del candado. La puerta del horno permanece bloqueada hasta que la temperatura del horno se haya enfriado. Forzar la apertura de la puerta dañará a la misma.
- No retire el depósito del alimentador de vapor del horno durante el ciclo de auto-limpieza. De hacerlo así, podría dañar el product.

NOTA

Podría ser necesario cancelar o interrumpir un ciclo Self Clean debido al exceso de humo o fuego en el horno. Para cancelar la función Self Clean, toque el botón **STOP** o **POWER** en el lado izquierdo de la pantalla.

Durante el ciclo de Autolimpieza

- El ciclo Autolimpieza usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Cuando se ejecute el ciclo Autolimpieza, es posible que sienta humo u olor. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruido de la expansión y contracción de las piezas metálicas. Es normal y no dañará el horno.
- No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando aparezca el icono de bloqueo . La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

Después del ciclo Autolimpieza

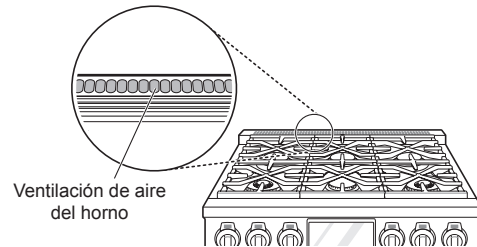
- La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza, repita el ciclo.
- Si se dejaron los estantes en el horno y no se deslizan bien después de un ciclo de autolimpieza, aplique a los estantes y sus soportes un poco de aceite vegetal para que se desplacen con facilidad.
- Pueden aparecer líneas finas en la porcelana porque fue sometida al calentamiento y enfriado. Esto es normal y no afecta su desempeño.

NOTA

- El ciclo Autolimpieza no se puede iniciar si está activa la función Bloqueo.
- Una vez que se haya configurado el ciclo Autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se enfríe. El bloqueo se libera automáticamente.
- Una vez que la puerta se haya trabado, la luz indicadora de bloqueo  dejará de parpadear y quedará encendida. Espere unos 15 segundos para que se active la traba de la puerta del horno.
- Si el reloj está configurado para una visualización de 12 horas (predeterminado), la retardada nunca se puede iniciar con más de 12 horas de anticipación.
- Luego de que se apague el horno, el ventilador de convección seguirá funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

Ventilación de aire del horno

Las aberturas de aire están ubicadas en la parte posterior de la placa de cocción, en las partes superior e inferior de la puerta del horno y en el fondo de la cocina.



PRECAUCIÓN

- **Los bordes de la ventilación de la cocina son filosos.** Para evitar sufrir lesiones, use guantes cuando limpie la cocina.
- Limpie las tapas de ventilación regularmente. No debe dejar que se acumule grasa en la tapa o el filtro.

NOTA

No bloquee las ventilaciones ni las aberturas de aire de la cocina. Proporcionan la entrada y la salida de aire necesario para que la cocina funcione de forma adecuada con la combustión correcta.

Depósito de suministro de vapor

El depósito de suministro de vapor se utiliza durante las funciones de cocción al vapor. Utilice agua filtrada y suavizada si es posible.

NOTA

- Después de usar la función de vapor, drene el agua en el tanque de agua y limpie el tanque de agua y la cavidad del horno. Limpie la humedad en la cavidad del horno.
- NO limpie la plancha en el lavavajillas.

Escala de agua dura

Si se utiliza agua dura en el depósito de suministro de vapor, el generador de vapor podría atascarse con una escala de agua dura. En áreas con agua dura, ejecute la función Descaling con frecuencia o utilice agua suavizada.

Limpieza de la cal del fondo del horno

Si quedan restos minerales en el fondo del horno después de utilizar el modo vapor, use un trapo o esponja empapados en vinagre o solución suave de ácido cítrico. Para la cal más rebelde o extendida, utilice la función Descalcificación.

Descalcificación

Utilice esta función para eliminar los depósitos blancos que se forman después de que el generador de vapor se utilice durante un período prolongado.

La función Descaling dura 65 minutos. El agua saldrá del generador de vapor mientras se está limpiando. Para obtener instrucciones sobre cómo extraer y llenar el depósito de suministro de vapor, consulte "Uso del depósito de suministro de vapor".

Ajuste de Descaling

- 1 Llene el depósito de suministro de vapor con una mezcla 20:1 de agua y ácido cítrico. Por ejemplo, use 4 cucharaditas de ácido cítrico en 4 $\frac{1}{4}$ tazas de agua (20 g de ácido cítrico en 1000 ml de agua).
- 2 Inserte el depósito de suministro de vapor en la ranura sobre la cavidad del horno y empujelo hasta que encaje en su lugar.
- 3 Toque Clean, Steam Maintenance y Descaling en ese orden.
- 4 Después de 60 minutos de descalcificación, aparecerá un mensaje emergente en la pantalla. Siguiendo las instrucciones, drene el depósito y llénelo con agua limpia.
- 5 Inserte el depósito e inicie la función Rinsing.
- 6 Una vez completada la función Rinsing, seque el interior del horno con un paño suave.

NOTA

- La función de lavado debe completarse incluso si se cancela la función de "Descaling".
- Si queda algo de agua en el fondo del horno luego de la descalcificación, podrían quedar residuos después del uso del horno. Para eliminar los residuos, consulte las instrucciones que aparecen debajo de "Limpieza de la cal del fondo del horno".

Secado

La función Drying elimina el agua residual del interior del generador de vapor. La función tarda poco más de 1 minuto y se ejecuta automáticamente después de cualquier ciclo de cocción al vapor. La función Drying también se puede iniciar manualmente, si es necesario.

Ajuste de Drying

- 1 Compruebe si hay agua en el depósito de suministro de vapor.
- 2 Toque Clean, Steam Maintenance y Drying en ese orden.
- 3 Toque **Start** para comenzar la función Drying. El tiempo restante aparece en la pantalla.

Evaporación

Utilice la función Evaporation para secar la cavidad del horno después de un ciclo de cocción con vapor. La evaporación dura 12 minutos.

Ajuste de Evaporation

- 1 Toque Clean, Steam Maintenance y Evaporation en ese orden.
- 2 Toque **Start** para comenzar Evaporation. El tiempo restante aparece en la pantalla.

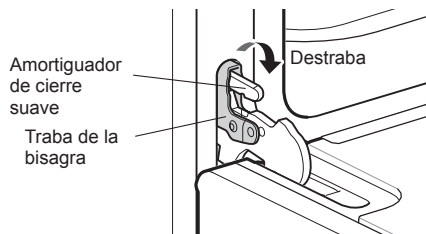
Remoción y reemplazo de la puerta removible del horno

⚠ PRECAUCIÓN

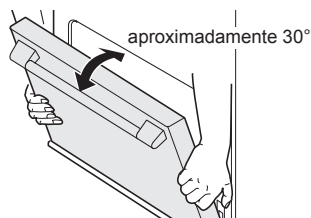
- Tenga cuidado cuando quite y levante la puerta.
- No levante la puerta por el mango. El mango no está diseñado para soportar el peso de la puerta y podría romperse.

Remoción de la puerta

- 1 Abra totalmente la puerta.
- 2 Desbloquee las trabas de las bisagras. Para ello, gírelas alejándolas lo más posible del marco de la puerta abierta.



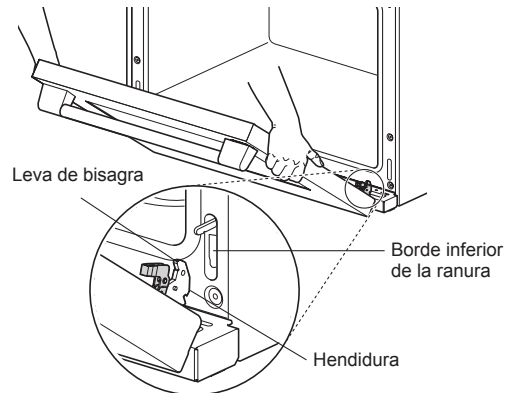
- 3 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- 4 Cierre la puerta hasta la posición de remoción (aproximadamente 30 grados), que es a mitad de la distancia entre la posición de tope del asador y totalmente cerrada. Si la posición es correcta, los brazos de las bisagras se moverán libremente.



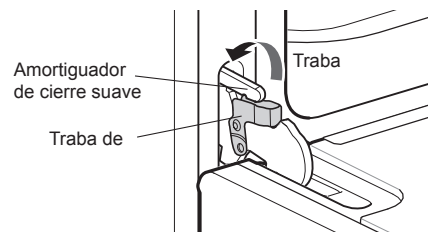
- 5 Levante la puerta y tire hacia fuera hasta que los brazos de las bisagras salgan de las ranuras.

Colocación de la puerta

- 1 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- 2 Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de remoción, apoye la hendidura de los brazos de las bisagras en el borde inferior de las ranuras de las bisagras. Las muescas de los brazos de las bisagras deben estar totalmente apoyadas en el borde inferior de las ranuras.



- 3 Abra totalmente la puerta. Si la puerta no se abre completamente, la hendidura no está bien apoyada en el borde inferior de la ranura.
- 4 Bloquee las bisagras a ambos lados de la puerta, girándolas hacia atrás hacia las ranuras en el marco del horno hasta que se bloqueen.



- 5 Cierre la puerta del horno.

Instrucciones para el cuidado de la puerta

La mayoría de las puertas de hornos contienen un vidrio que puede romperse.

⚠ PRECAUCIÓN

- No cierre la puerta del horno hasta que todos los estantes estén bien colocados en su lugar.
- No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni con ningún otro objeto.
- Si se raya, golpea, hace vibrar o fuerza el vidrio, se puede debilitar su estructura, lo que aumenta el riesgo de rotura más adelante.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Qué tipo de batería de cocina se recomienda para usar con la placa de cocción?

- Las sartenes deben tener fondo plano y laterales rectos.
- Use solamente sartenes de metal grueso.
- El tamaño de la sartén debe coincidir con la cantidad de comida que se preparará y el tamaño de la hornalla.
- Use tapas herméticas.
- Solamente use woks de base plana o de base redonda de 14" cuando use una rejilla para wok provista por SIGNATURE KITCHEN SUITE.

¿Por qué los elementos calentadores parecen encenderse y apagarse durante el uso de la placa de cocción o del horno?

Según el ajuste de su placa de cocción o la temperatura seleccionada en su horno, es NORMAL el ciclo de encendido y apagado de los elementos de cocción.

Mi nuevo horno no cocina como el que tenía antes. ¿Hay algo mal con los ajustes de temperatura?

No, su horno fue probado y calibrado en la fábrica. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente los tiempos y las temperaturas de su receta. Si todavía piensa que el horno nuevo es muy caliente o muy frío, puede ajustar usted la temperatura del horno para adecuarla a sus necesidades específicas de cocción. Consulte la sección de Ajuste de temperatura del horno de este manual para obtener instrucciones fáciles sobre cómo ajustar el termostato.

¿Es normal que se escuche un chasquido que proviene de la parte trasera del horno cuando lo uso?

Su nueva cocina está diseñada para mantener un control estricto de la temperatura del horno. Es posible que escuche los elementos calentadores del horno hacer un chasquido al encenderse y apagarse con más frecuencia en su horno nuevo. Es normal.

Durante la cocción por convección, el ventilador se detiene cuando abro la puerta. ¿Es normal?

Sí, es normal. Cuando se abre la puerta, el ventilador de convección se detiene hasta que se cierra la puerta.

¿Puedo usar papel de aluminio para que recolecte las gotas en la cavidad del horno?

No utilice nunca papel de aluminio para revestir el fondo o los costados del horno. El papel se derretirá y se pegará a la superficie del fondo del horno y no se podrá quitar. En lugar de eso, coloque una bandeja sobre un estante inferior del horno y úsela para recolectar las gotas (si ya se ha derretido papel de aluminio en el fondo del horno, esto no interferirá con el rendimiento del horno).

¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

No cubra los estantes con papel de aluminio. Cubrir estantes por completo con papel de aluminio restringe el flujo de aire, lo que se traduce en resultados de cocción deficientes. Coloque una bandeja cubierta con papel de aluminio debajo de tartas de frutas u otros alimentos ácidos o dulces para evitar que los derrames dañen el acabado del horno.



PRECAUCIÓN

Puede utilizarse papel de aluminio para envolver los alimentos dentro del horno, pero no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos calentadores del horno expuestos. El papel de aluminio podría derretirse o prenderse fuego, lo que ocasionaría humo, un incendio o lesiones.

¿Puedo dejar los estantes en el horno cuando ejecute un ciclo de Autolimpieza?

No, aunque no dañará los estantes, esto los decolorará y no se deslizarán bien cuando los use. Quite todos los elementos del horno antes de comenzar un ciclo de Autolimpieza.

¿Qué debo hacer si los estantes están pegajosos y es difícil deslizarlos hacia dentro y hacia fuera?

Con el tiempo, se puede hacer difícil deslizar los estantes. Aplique una pequeña cantidad de aceite de oliva en los extremos de los estantes. Este actuará como lubricante para un deslizamiento mejor.

¿Por qué no funcionan los botones de función?

Asegúrese de que la estufa no esté en el modo Lock Out. El candado  se mostrará en la pantalla si Lock Out está activado. Para desactivar Lock Out, toque la pantalla para ver la ventana emergente de desbloqueo. Presione UNLOCK durante 3 segundos para cancelar la función de desbloqueo. El icono del candado desaparecerá de la parte superior derecha de la pantalla.

Si la pantalla está en modo inactivo (en blanco o apagada), presione la pantalla LCD para activar la pantalla.

Mi cocina todavía está sucia después de ejecutar el ciclo SpeedClean™. ¿Qué más debo hacer?

El ciclo SpeedClean™ solo ayuda a aflojar la suciedad leve de la cocina para ayudar en la limpieza manual del horno. No quita automáticamente toda la suciedad después del ciclo. Es necesario fregar un poco el horno después de ejecutar el ciclo SpeedClean™.

Probé fregar el horno después de ejecutar SpeedClean™, pero hay suciedad que queda. ¿Qué puedo hacer?

La función SpeedClean™ tiene un mejor resultado cuando la suciedad se empapa y sumerge totalmente en agua antes de ejecutar el ciclo y durante la limpieza manual. Si la suciedad no está muy empapada en agua, puede afectar negativamente el desempeño de la limpieza. Repita el proceso de SpeedClean™ usando agua suficiente.

Ciertos tipos de suciedad a base de azúcar y grasas son especialmente difíciles de limpiar. Si alguna suciedad persistente permanece en el horno, use la función Self Clean para limpiar completamente el horno.

La suciedad en las paredes de mi horno no sale. ¿Cómo puedo limpiar las paredes del horno?

La suciedad en las paredes laterales y traseras de la estufa puede ser más difícil de remojar completamente con agua. Trate de repetir el proceso SpeedClean™.

¿SpeedClean™ conseguirá eliminar toda la suciedad y manchas por completo?

Depende del tipo de suciedad. Ciertos tipos de manchas a base de azúcar y grasas son especialmente difíciles de limpiar. Además, si las manchas no están suficientemente empapadas en agua, esto puede afectar negativamente al desempeño de la limpieza.

Si las manchas rebeldes o acumuladas permanecen en el horno, utilice la función Self Clean. Consulte la sección Self Clean de este manual del propietario.

¿Hay algún truco para eliminar una parte de la suciedad rebelde?

Se recomienda rascar el suelo con un raspador de plástico antes y durante la limpieza con las manos. También se recomienda saturar completamente la suciedad con agua.

Sin embargo, ciertos tipos de suciedad son más difíciles de limpiar que otros. Para suciedad rebelde, se recomienda el ciclo Self Clean. Sin embargo, la limpieza automática sólo funciona en el horno derecho. Consulte la sección Self Clean de su manual de usuario para obtener más información.

¿Es seguro que el ventilador de convección, el quemador para asar o el elemento calentador se mojen durante la función SpeedClean™?

Sí. El ventilador de convección, el quemador para asar o el elemento calentador pueden mojarse un poco durante la limpieza. Sin embargo, no es necesario aplicar un rocío directo sobre el quemador del asador ni de los elementos calentadores porque se limpian automáticamente durante el uso regular.

Veo humo que sale de las ventilaciones de la placa de cocción de la cocina durante SpeedClean™. ¿Es normal?

Es normal. No es humo. En realidad, es vapor de agua del agua que está en la cavidad del horno. Cuando el horno se calienta brevemente durante SpeedClean™, el agua de la cavidad se evapora y sale por las ventilaciones del horno.

¿Con cuánta frecuencia debo usar SpeedClean™?

SpeedClean™ puede ejecutarse con la frecuencia que desee. SpeedClean™ funciona mejor cuando el horno está LEVEMENTE sucio por ejemplo con salpicaduras de grasa LEVES y gotitas de queso. Consulte la sección SpeedClean™ del manual del propietario para obtener más información.

Antes de llamar al servicio técnico

Antes de llamar para solicitar servicio, revise esta lista. Puede ahorrarle tiempo y gastos. La lista incluye sucesos comunes que no son consecuencia de problemas de fabricación ni de los materiales de este electrodoméstico.

Síntomas	Causas/soluciones posibles
La cocina no está nivelada.	- Mala instalación. Coloque el estante en el centro del horno. Coloque un nivelador en el estante del horno. Ajuste las patas de nivelación que se encuentran en la base de la cocina hasta que el estante quede nivelado. - Asegúrese de que el piso esté nivelado, sea fuerte y estable para sostener correctamente la cocina. - Si el piso está hundido o tiene una pendiente, comuníquese con un carpintero para que corrija la situación. - La alineación del armario de la cocina puede hacer que parezca que la cocina está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén en escuadra y que tengan suficiente espacio para permitir la holgura de la cocina.
No puedo mover fácilmente el electrodoméstico. El aparato debe estar accesible para su reparación.	- Los armarios no están en escuadra o están demasiado justos. Comuníquese con el fabricante o el instalador para permitir el acceso al electrodoméstico. - El tapete interfiere con la cocina. Deje espacio suficiente para que se pueda levantar la cocina sobre el tapete. - El dispositivo antivuelco está activado.
El control del horno pita y muestra cualquier código de error F1~F25.	Error de control electrónico. Pulse OK para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si el fallo se repite, registre el número de fallo. Pulse OK y póngase en contacto con un agente de servicio.
Los quemadores de superficie de la cocina de gas no se prenden ni queman uniformemente.	- Asegúrese de que el enchufe esté conectado a una toma funcional y conectado a tierra. - Quite los quemadores y límpielos. Revise el área de los electrodos en búsqueda de alimentos o grasa quemada. Consulte Limpieza de las tapas/los cabezales del quemador en la sección MANTENIMIENTO. - Asegúrese de que las partes del quemador estén bien instaladas. Consulte Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas en la sección MANTENIMIENTO. - Es normal que los quemadores pequeños que tengan la función de fuego extra lento se apaguen y enciendan de forma periódica cuando se usen los ajustes S3 a S1. Consulte la sección Cómo usar el fuego extra lento para ver más detalles.
Las llamas del quemador son muy altas o amarillas.	Si la cocina está conectada a gas LP, comuníquese con el técnico que instaló la cocina o que realizó la conversión.
El horno no funciona.	- El enchufe de la cocina no está insertado completamente en el tomacorriente. - Asegúrese de que el enchufe esté conectado a una toma funcional y conectado a tierra. - Es posible que se haya quemado un fusible o que se haya disparado el disyuntor de su casa. - Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor. - Los controles del horno están mal configurados. - Consulte la sección Uso del horno. - Horno demasiado caliente. - Deje que el horno se enfríe a una temperatura inferior a la de bloqueo.
Sale vapor a través de la ventilación de horno.	Cocinar alimentos con alto nivel de humedad produce vapor. Es normal.
El electrodoméstico no funciona.	- Asegúrese de que el cable esté correctamente enchufado en la toma. Revise los disyuntores. - El cableado de servicio no está completo. Comuníquese con su electricista para solicitar asistencia. - Corte de energía. Verifique las luces de la casa para asegurarse. Llame a la empresa de electricidad local para solicitar servicio.

Síntomas	Causas/soluciones posibles
La luz del horno no funciona.	Este horno utiliza iluminación LED que debe ser reparada o reemplazada por un técnico autorizado.
El horno emite mucho humo cuando asa.	- El control no está bien configurado. Siga las instrucciones para el ajuste de los controles del horno. - La carne está demasiado cerca de quemador. Coloque el estante en otra posición para dejar un espacio suficiente entre la carne y el quemador. Precaliente el asador para sellar. - La carne no está bien preparada. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes de grasa restantes para evitar que la carne se retuerza. - El inserto de la asadera está al revés y la grasa no drena. Siempre coloque la rejilla en la asadera con las costillas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa gotee en la bandeja. - Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario realizar una limpieza regular cuando se asa con frecuencia. - Salpicaduras viejas de comida o grasa producen mucho humo.
La comida no se hornea ni se rostiza correctamente.	- Los controles del horno están mal configurados. - Consulte la sección Uso del horno. - No se precalentó el horno antes de cocinar. - Para asar u hornear correctamente, precaliente el horno hasta que alcance la temperatura ajustada antes de colocar la comida dentro del horno. - La posición del estante es incorrecta o este no está nivelado. - Consulte la sección Uso del horno. - Se está usando una batería de cocina incorrecta o de un tamaño inadecuado. - Consulte la sección Uso del horno. - Se debe ajustar el sensor del horno. - Consulte Ajuste de la temperatura del horno en la sección Funciones.
La comida no se asa correctamente.	- Se está usando el estante en una posición incorrecta. - Consulte la Guía de recomendaciones para asar. - La batería de cocina no es adecuada para asar. - Use una asadera con rejilla. - Se usó papel de aluminio en la asadera y la rejilla no se colocó correctamente ni se cortó como se recomendó. - Consulte la sección Uso del horno. - En algunas áreas, el voltaje puede ser bajo. - Precaliente el asador durante 5 a 7 minutos. - Consulte la Guía de recomendaciones para asar.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja.	- Se debe ajustar el sensor del horno. - Consulte Ajuste de la temperatura del horno en la sección Funciones.
El horno no se limpia automáticamente.	- La temperatura del horno es muy alta para configurar la operación de Autolimpieza. - Espere que la cocina se enfríe y restablezca los controles. - Los controles del horno están mal configurados. - Consulte la sección Autolimpieza. - No se puede iniciar un ciclo Self Clean si la función de bloqueo del horno está activa.

Síntomas	Causas/soluciones posibles
Sonido de “crujido” o “explosión”.	• Es el sonido del metal que se calienta y se enfría durante las funciones de cocción y de Autolimpieza. - Es normal.
Ruido del ventilador.	• El ventilador de convección se puede encender y apagar automáticamente. - Es normal. • Los ventiladores existentes para el enfriamiento de la estufa se activan y desactivan de acuerdo con la temperatura de la misma. - Esto es normal.
El ventilador de convección se detiene.	• El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. - "Esto es normal y se hace para lograr un calor más uniforme durante el ciclo. No es una falla de la cocina y debe considerarse como funcionamiento normal."
Humo excesivo durante un ciclo Self Clean	• Suciedad excesiva. - Pulse el botón STOP. Abra las ventanas para que salga el humo de la habitación. Espere hasta que se cancele el modo Self Clean. Limpie el exceso de suciedad y reinicie la limpieza.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de Autolimpieza.	• El horno está demasiado caliente. - Deje que el horno se enfríe a una temperatura inferior a la de bloqueo. • Espere aproximadamente una hora para que el horno se enfríe después de la finalización de un ciclo de Autolimpieza. La puerta puede abrirse cuando ya no aparezca el icono de bloqueo  en la pantalla. • Es posible que estén bloqueados el control y la puerta.
El horno no se queda limpio después de un ciclo Self Clean	• Los controles del horno no están bien ajustados. - Vea la sección Self Clean. • El horno estaba muy sucio. - Limpie los derrames abundantes antes de comenzar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios podrían necesitar ser limpiados nuevamente o durante un período de tiempo más largo.
El icono de la puerta bloqueada  se muestra en la pantalla cuando se quiere cocinar	• La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del horno no ha caído por debajo de la temperatura de bloqueo. - Pulse el botón STOP. Deje que el horno se enfríe.
Olor a quemado o aceite que sale de la ventilación	• Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo. - Para acelerar el proceso, establezca un ciclo Self Clean durante un mínimo de 3 horas. Vea la sección Self Clean.
Las rejillas del horno son difíciles de deslizar	• Las rejillas brillantes de color plata se limpiaron en un ciclo Self Clean. - Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y limpie los bordes de las rejillas del horno con la toalla de papel.
Se acumula humedad en el visor del horno o sale vapor de la ventilación del horno.	• Es normal cuando se cocinan alimentos con gran contenido de humedad. • Se usó demasiada humedad cuando se limpió el visor.

Síntomas	Causas/soluciones posibles
Problema al conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi.	- La contraseña de la red Wi-Fi fue ingresada de forma incorrecta. - Borre su red Wi-Fi doméstica e inicie el proceso de registro de nuevo. - Los datos móviles de su teléfono inteligente están activados. - Desactive los datos móviles en su teléfono inteligente antes de registrar el dispositivo. - El nombre de la red inalámbrica (SSID) está configurado incorrectamente. - El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números en inglés. (No utilice caracteres especiales.) - La frecuencia del router no es de 2,4 GHz. - Sólo se admite una frecuencia de router de 2,4 GHz. Ajuste el router inalámbrico a 2,4 GHz y conecte el dispositivo al router inalámbrico. Para comprobar la frecuencia del router, consulte con su proveedor de servicios de Internet o con el fabricante del router. - La distancia entre el aparato y el router es demasiado grande. - Si el electrodoméstico está muy lejos del router, puede que la señal sea débil y que no sea posible configurar la conexión correctamente. Acerque el router al electrodoméstico o compre e instale un repetidor Wi-Fi.
Restos de agua en el fondo del horno durante o después de la cocción con vapor.	- Durante la cocción con vapor, el agua del suministrador de vapor se transfiere al fondo del horno. Es normal que el agua cubra el fondo del horno durante o después el modo Vapor. - Si el agua deja depósitos minerales en el fondo del horno, elimine los depósitos con un trapo o esponja empapados en vinagre.
Aparecen residuos blancos en el fondo del horno después de la cocción con vapor.	- El uso de agua dura en el suministrador de vapor puede generar cal en el fondo del horno. - Si quedan restos minerales en el fondo del horno después de utilizar el modo vapor, use un trapo o esponja empapados en vinagre o solución suave de ácido cítrico.
Ruido después de la cocción con vapor	Después de cualquier ciclo de cocción con vapor, la función de secado se ejecutará automáticamente. Es normal que se oiga un sonido de operación de la bomba de vapor mientras se está ejecutando la función de secado.

GARANTÍA LIMITADA (EE. UU.)

En caso de que su **SIGNATURE KITCHEN SUITE** cocina doble combustible ("Producto") presente alguna falla por defectos de materiales o de fabricación bajo uso apropiado y normal durante el período de garantía establecido más abajo, será reparado o reemplazado por **SIGNATURE KITCHEN SUITE**, a su opción. Esta garantía limitada es válida únicamente para el comprador final original del producto, y únicamente cuando el producto ha sido comprado y utilizado dentro de los Estados Unidos, incluidos los territorios norteamericanos.

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Tres (3) años a partir de la fecha de compra minorista original	Piezas y mano de obra	SIGNATURE KITCHEN SUITE suministrará las piezas y la mano de obra para reparar o reemplazar las piezas defectuosas.

- Los productos y las piezas de repuesto están garantizados durante el tiempo restante del período original de garantía o noventa (90) días, lo que resulte mayor.
- Los productos y las piezas de repuesto pueden ser nuevos, reparados, reacondicionados, o reconstruidos por la fábrica.
- Los Productos o piezas reemplazados serán propiedad de **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.
- Es necesario presentar prueba de la compra minorista especificando el modelo del producto y la fecha de compra para obtener el servicio de garantía bajo esta garantía limitada.

SALVO LO PROHIBIDO POR LA LEY, TODA GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD IMPLÍCITA, PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR EN EL PRODUCTO, ESTÁ LIMITADA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA ARRIBA EXPRESADA. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA DEBERÁ SIGNATURE KITCHEN SUITE O SUS DISTRIBUIDORES/REPRESENTANTES SER RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO INDIRECTO, INCIDENTAL, CONSECUENTE, ESPECIAL, O PUNITIVO, LO CUAL INCLUYE PERO NO SE LIMITA A, PÉRDIDA DE FONDOS DEL COMERCIO, GANANCIAS PERDIDAS, INTERRUPCIÓN DEL TRABAJO, DETERIORO DE OTROS BIENES, COSTO DE REMOVER Y REINSTALAR EL PRODUCTO, PÉRDIDA DE USO, O CUALQUIER OTRO DAÑO YA SEA BASADO EN CONTRATO, PERJUICIO, U OTROS. LA RESPONSABILIDAD TOTAL DE SIGNATURE KITCHEN SUITE, EN CASO EXISTA, NO EXCEDERÁ EL PRECIO QUE USTED PAGÓ POR ADQUIRIR EL PRODUCTO.

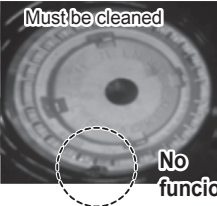
ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O EMERGENTES, O LIMITACIONES A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA IMPLÍCITA, POR LO QUE LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN ANTERIORMENTE MENCIONADA PODRÍAN NO CORRESPONDER EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED CUENTE CON OTROS DERECHOS QUE VARIAN SEGÚN EL ESTADO.

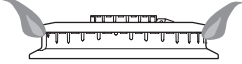
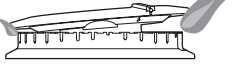
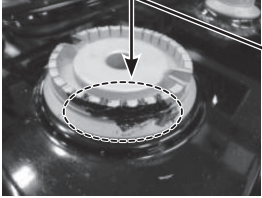
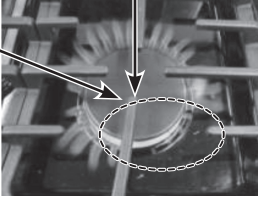
ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

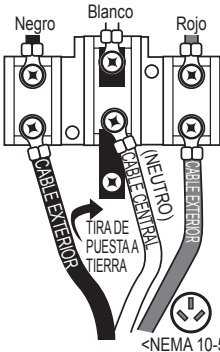
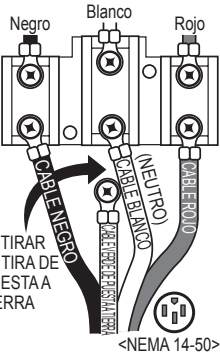
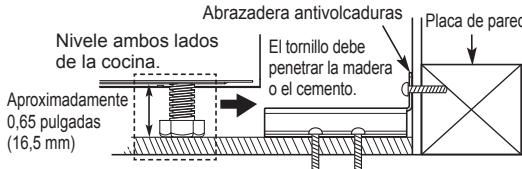
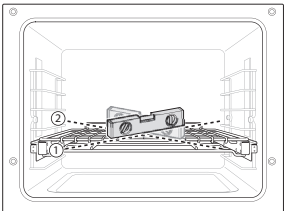
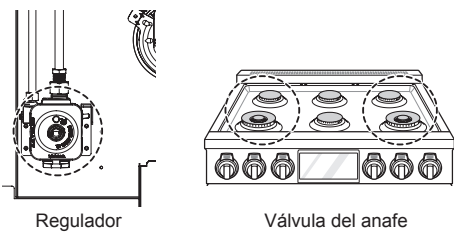
- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar o instalar el producto, instruir al cliente sobre la operación del mismo, corregir el cableado o las reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Daño o fallo del producto al operar durante fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o resultado de un servicio eléctrico inadecuado.
- Daños o fallas causadas por tuberías de agua rotas o con fugas, tuberías de agua congeladas, líneas de desagüe restringidas, suministro de agua inadecuado o interrumpido, o suministro de aire inadecuado.
- Daños resultantes de operar el producto en una atmósfera corrosiva o contraria a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Daños o fallos del producto causados por accidentes, pestes y alimañas, rayos, viento, incendio, inundaciones, hechos de fuerza mayor, o cualquier otra causa fuera del control de **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.
- Daños o fallos del Producto causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas, o por utilizar el Producto para fines distintos de lo previsto, o pérdida de agua cuando el Producto no se instaló adecuadamente.
- Daños o fallos del Producto causados por corriente eléctrica o voltaje incorrectos, o códigos de cañería.
- Daños o fallos del Producto causados por el transporte, almacenamiento o manipulación, incluidos rayas, muescas, astillados u otros daños al acabado, a menos que tales defectos se informen en el plazo de una (1) semana a partir de la entrega.
- Daños o fallos del Producto causados por mal uso, abuso, instalación, reparación o mantenimiento incorrectos. Una reparación incorrecta incluye el uso de piezas no autorizadas, aprobadas o especificadas por **SIGNATURE KITCHEN SUITE**. La instalación o el mantenimiento inadecuado incluye aquellos contrarios a lo especificado en el manual del usuario del Producto.

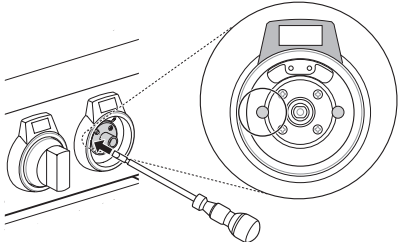
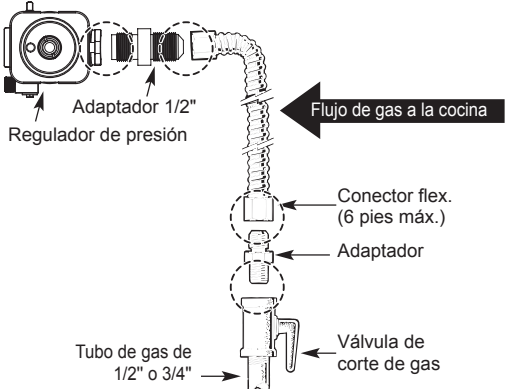
- Daños o fallos del Producto causados por el uso de piezas, componentes, accesorios, productos de limpieza consumibles, u otros productos o servicios no autorizados por **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.
- Daños o artículos faltantes con la caja abierta o que hayan estado en exhibición.
- Productos reacondicionados o cualquier producto vendido con los avisos “En el estado actual”, “En el sitio actual”, “Con todos sus defectos” o similares.
- Productos cuyos números de serie originales hayan sido retirados, alterados o no se puedan determinar fácilmente.
- Aumentos en los costos de los servicios públicos y otros gastos adicionales de dichos servicios.
- Cualquier ruido asociado con la operación normal.
- Productos utilizados de otra forma que no sea uso doméstico usual y normal (p. ej., uso comercial o industrial) o de forma contraria al manual del usuario del Producto.
- Costos asociados con la remoción y reinstalación del Producto para reparaciones o la remoción y reinstalación del Producto si está instalado en una ubicación inalcanzable o no está instalado de acuerdo con el Manual del propietario del producto.
- Accesorios, componentes extraíbles o partes consumibles (por ejemplo, estantes, compartimentos de la puerta, cajones, filtros de agua o aire, rejillas, bombillas, baterías, etc. según corresponda), excepto las partes internas/funcionales cubiertas por esta garantía limitada.

Las siguientes circunstancias no están cubiertas por la garantía:

Problema	Causa	Prevención
• Los quemadores no se encienden	Los puertos o electrodos de los quemadores obstruidos o sucios no permiten que el quemador funcione correctamente Hornalla pequeña  Hornalla grande 	• Check and clean the gas electrode.

Problema	Causa	Prevención
Llama desigual.	1. Instalación incorrecta de la tapa del quemador La cabeza del quemador está asentada adecuadamente.  La cabeza del quemador NO está asentada adecuadamente.  2. Los puertos del quemador están obstruidos con restos de alimentos. Los puertos están bloqueados por suciedad.  Llamas desiguales 	- Revise la instalación de la cabeza y la tapa del quemador. - Los residuos endurecidos deben removerse con un cepillo de dientes.
La tapa del quemador está apagada o ha cambiado de color	1. Rascar 2. Uso de limpiadores detergentes o abrasivos Tapa de hornalla pequeña   El brillo se pierde Tapa de hornalla grande   El brillo se pierde	- No utilice lana de acero o limpiadores abrasivos para limpiar. - Para eliminar los restos de alimentos quemados, remoje los cabezales del quemador en agua caliente durante 20-30 minutos. No utilice detergente.
El horno o los estantes están manchados tras usar hojas de aluminio.	La hoja de aluminio se derritió en el horno. 	- Nunca cubra el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales como hojas de aluminio. - Si la hoja de aluminio ya se derritió en el horno, eso no afectará el rendimiento de este.

Problema	Causa	Prevención
La unidad no tiene energía eléctrica.	1. Se apagó la energía eléctrica de la casa (suministro de alimentación eléctrica) 2. El interruptor se activó. 3. El cable de alimentación no está instalado correctamente. 3- CONEXIÓN DEL CABLE  4- CONEXIÓN DEL CABLE 	- Revise la energía eléctrica del tablero principal antes de llamar al servicio técnico. - El tipo de cable de alimentación debe coincidir con el del tomacorriente. - Instale correctamente el cable de alimentación.
- La superficie es despareja. - El horno está inclinado.	1. La cocina no está nivelada. 2. El dispositivo antivolcadura no se instaló correctamente.   Use un nivel de burbuja para comprobar la nivelación.	Verifique primero con el instalador.
Las llamas son demasiado grandes en el anafe convertido (NP → LP).	El instalador no realizó parte de la conversión. (Revise 2 partes: regulador, válvula del anafe).  Regulador Válvula del anafe	- Consulte primero con el instalador. - Consulte el manual de instalación.

Problema	Causa	Prevención
La llama es demasiado pequeña o demasiado grande.	1. Presión de gas variable. 2. El instalador no verificó.  Tornillo de ajuste central	Consulte primero con el instalador.
Olor a gas.	Conexión incorrecta Flexible Connector Hookup  Adaptador 1/2" Regulador de presión Flujo de gas a la cocina Conector flex. (6 pies máx.) Adaptador Tubo de gas de 1/2" o 3/4" Válvula de corte de gas	Consulte primero con el instalador.

El costo de reparación o reemplazo en estas circunstancias excluidas estará a cargo de Usted.

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

Llame al 1-855-790-6655 y seleccione la opción apropiada desde el menú.

O visite nuestro sitio web en <http://www.signaturekitchensuite.com>.

O por correo: **SIGNATURE KITCHEN SUITE** Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC



MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

CUISINIÈRE À COMBUSTIBLE DOUBLE

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.

FRANÇAIS

AVERTISSEMENT

Le non-respect à la lettre de ces instructions peut causer un incendie ou une explosion, qui pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- EN PRÉSENCE D'UNE ODEUR DE GAZ :
 - Ne tenter d'allumer aucun appareil ;
 - Ne toucher à aucun commutateur électrique ;
 - N'utiliser aucun téléphone dans l'immeuble ;
 - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir d'un téléphone situé à l'extérieur de l'immeuble ; Suivre les instructions du fournisseur de gaz ;
 - S'il est impossible de joindre le fournisseur de gaz, appeler le service des incendies.
- L'installation et la réparation doivent être effectuées par un installateur ou une agence de réparation ayant les qualifications requises ou par le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT

Ne faites jamais fonctionner la surface de cuisson, sur le dessus de cet appareil, sans surveillance

- Le non-respect de cette mise en garde pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure et ainsi causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- Si l'appareil prend feu, tenez-vous à l'écart et appelez immédiatement votre service des incendies.
- **NE TENTEZ JAMAIS D'ÉTEINDRE UN FEU DE GRAISSE OU D'HUILE EN L'ASPERGEANT D'EAU.**

SKSDR360S



MFL69282821_02

www.signaturekitchensuite.com

Copyright © 2024 Signature Kitchen Suite. Tous droits réservés.

TABLE DES MATIÈRES

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

13 APERÇU DU PRODUIT

- 13 Pièces
- 13 Accessoires

14 INSTALLATION

- 14 Aperçu de l'installation
- 14 Caractéristiques du produit
- 15 Avant d'installer la cuisinière
- 17 Exigences en matière de ventilation
- 17 Emplacement approprié
- 20 Alimentation en gaz
- 20 Installation de la cuisinière
- 24 Branchement de la cuisinière au conduit de gaz
- 25 Exigences pour les connexions électriques (Seulement Canada)
- 25 Enclenchement du dispositif antibasculement
- 25 Test d'essai
- 26 Vérification de l'allumage des brûleurs de surface

27 FONCTIONNEMENT

- 27 Aperçu du panneau de commande
- 28 Pour commencer
- 28 Modification des réglages du four
 - 28 Réglages
 - 28 Verrouillage
 - 29 Date et heure
 - 29 Thèmes d'horloge
 - 29 Mode Sabbat
 - 30 Wi-Fi
 - 30 Démarrage à distance
 - 30 Luminosité
 - 30 Affichage
 - 30 Conversion automatique pour la convection
 - 31 Sélection de la langue
 - 31 Volume
 - 31 Voyant de préchauffage
 - 31 Réglage du thermostat
 - 31 Unités de température
 - 32 Smart Diagnosis^{MC}
 - 32 Mise à jour du programme
 - 32 Mode Présentation
 - 32 Réinitialisation des données d'usine
 - 32 Licence de logiciel libre

- 33 Utilisation de la surface de cuisson
 - 33 Module de cuisson à gaz
 - 33 Minuteries de la surface de cuisson
- 34 Brûleurs au gaz de surface
 - 34 Avant l'utilisation
 - 34 Utilisation des brûleurs de surface au gaz
 - 35 Ajustement de l'intensité de la flamme
 - 35 En cas de panne de courant
 - 36 Ustensiles de cuisson pour brûleurs à gaz
 - 36 Mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température) (Sur certains petits brûleurs)
 - 36 Utilisation d'un wok
 - 37 Utilisation des grils de la surface de cuisson
- 38 Utilisation du four
 - 38 Avant d'utiliser le four
 - 38 Événement du four
 - 38 Utilisation des grilles du four
 - 39 Accessoires
 - 39 Refroidissement du four
 - 40 Minuterie
 - 40 Bake (Cuisson)
 - 41 Modes de convection
 - 42 RapidHeat Roast+ (Rôtissage RapidHeat+)
 - 43 Guide pour une cuisson et un rôtissage au four recommandés
 - 44 Broil (Grillage)
 - 45 Guide de grillage recommandé
 - 46 Warm (Réchaud)
 - 47 Proof (Levage du pain)
 - 47 Probe (Sonde)
 - 49 Mes recettes
 - 49 Cuisson automatique
 - 50 Guide du Cuisson automatique
 - 51 Guide Gourmet Steam (cuisson gastronomique à la vapeur)
 - 52 Fonction de vapeur
 - 53 Démarrage à distance

54 FONCTIONS INTELLIGENTES

- 54 Application LG ThinQ
- 55 Fonction Smart Diagnosis^{MC}
- 56 Renseignements sur l'avis de logiciel ouvert
- 57 Avis de la FCC
- 57 Énoncé FCC sur l'exposition aux radiations RF
- 57 Avis d'Industrie Canada
- 57 Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

58 ENTRETIEN

- 58 Panneau de commande
- 58 Brûleurs de surface au gaz
- 59 Grilles des brûleurs
- 59 Surface de cuisson à gaz
- 60 Extérieur
- 61 Boutons et panneau du collecteur avant
- 62 SpeedClean^{MC}
- 64 Self Clean (Autonettoyage)
- 66 Ouvertures d'aération du four
- 66 Réservoir d'alimentation en vapeur
- 67 Nettoyage du tartre dans le fond du four
- 67 Détartrage
- 67 Séchage
- 67 Évaporation
- 68 Retrait et remise en place des portes amovibles du four

69 DÉPANNAGE

- 69 FAQ
- 71 Avant d'appeler le réparateur

75 GARANTIE LIMITÉE

- 75 CANADA
- 76 Non couvert par la garantie

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez et suivez toutes les consignes avant d'utiliser cette cuisinière 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 survenir. Communiquez toujours avec votre agent de service ou le fabricant concernant les problèmes que vous ne comprenez pas.

Vous pouvez télécharger le manuel du propriétaire au www.signaturekitchensuite.com.

 Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous alerte des dangers potentiels pouvant provoquer des dommages matériels et/ou des blessures corporelles graves ou la mort. Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité, ainsi que du mot « AVERTISSEMENT » ou « MISE EN GARDE ». Voici le message que ces mots véhiculent :

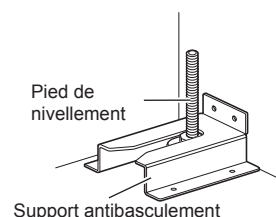
 **AVERTISSEMENT** - Indique une situation dangereuse qui, si non évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

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

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

AVERTISSEMENT

- **POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BASCULEMENT DE CET APPAREIL, CELUI-CI DOIT ÊTRE FIXÉ À L'AIDE D'UN DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À LA PROCÉDURE. POUR VÉRIFIER SI LE DISPOSITIF EST BIEN INSTALLÉ, S'ASSURER QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT EST ENCLenché OU BIEN TENIR LE BORD SUPÉRIEUR ARRIÈRE DU DOSSERET DE LA CUISINIÈRE ET TENTER PRUDEMMENT DE LA FAIRE BASCULER VERS L'AVANT.** Consulter la section sur l'installation pour connaître les consignes.
 - Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.
 - Installer le dispositif antibasculement sur la structure ou sur la cuisinière (ou sur les deux). Vérifier si le dispositif antibasculement est installé et engagé convenablement en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
 - Engager la cuisinière dans le dispositif antibasculement en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement. S'assurer que le dispositif antibasculement est engagé de nouveau après un déplacement de la cuisinière en suivant le guide du gabarit de l'équerre antibasculement.
 - Engager de nouveau le dispositif antibasculement si la cuisinière est déplacée. Ne pas utiliser la cuisinière lorsque le dispositif antibasculement n'est pas installé et engagé.
 - Voir les directives d'installation pour obtenir de plus amples renseignements.
 - Toute omission de le faire expose les enfants et les adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.
- Ne jamais enlever les pieds de mise à niveau. La cuisinière ne sera pas fixée au dispositif antibasculement si les pieds sont enlevés.
 - Ne pas marcher ou s'asseoir sur la porte du four. Cette cuisinière pourrait alors basculer, et les liquides ou aliments renversés ou la cuisinière elle-même pourraient causer des blessures.
 - Ne pas déposer d'objets ou d'aliments gros et lourds comme une dinde complète sur la porte du four. Cette cuisinière pourrait basculer vers l'avant et causer des blessures.
 - Réenclencher le dispositif antibasculement si la cuisinière est tirée du mur notamment à des fins de nettoyage, d'entretien et de réparation.
 - Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves aux enfants ou adultes.



PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le robinet d'arrêt du gaz de la cuisinière et comment le fermer, si nécessaire.



AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que votre cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un installateur qualifié et conformément aux instructions d'installation. Tous les travaux de réglage ou de réparation doivent être réalisés exclusivement par des installateurs de cuisinières à gaz ou des techniciens qualifiés.
- Assurez-vous que votre cuisinière a été réglée correctement par un technicien ou un installateur qualifié selon le type de gaz (du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés) qui sera utilisé. Votre cuisinière peut être transformée pour une utilisation avec l'un des deux types de gaz. Reportez-vous aux instructions d'installation.
- Ces réglages doivent être réalisés par un technicien qualifié et conformément aux instructions du fabricant et à l'ensemble des codes et des prescriptions de l'autorité juridiquement compétente. Le non-respect de ces consignes peut causer des blessures graves ou des dommages matériels. L'agence qualifiée réalisant ces réglages assume la responsabilité de la conversion.
- Débranchez l'alimentation électrique avant de réparer l'appareil.
- N'utilisez jamais la porte de l'appareil en guise d'escabeau ou de siège, car cela peut faire basculer l'appareil et causer des blessures graves.
- Ce produit ne doit pas être installé en dessous d'une hotte de ventilation qui dirige l'air vers le bas. Cela peut entraîner des problèmes d'allumage et de combustion des brûleurs au gaz, provoquant des blessures, et peut affecter les performances de cuisson de l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie ou de décharge électrique, n'utilisez pas de fiche d'adaptation ou de rallonge, et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation électrique. Le non-respect de cet avertissement peut provoquer des blessures graves, un incendie ou la mort.
- Pour éviter une mauvaise circulation de l'air, placez la cuisinière hors de la trajectoire de la circulation dans la cuisine et des emplacements exposés aux courants d'air.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière, sauf si cela est explicitement mentionné dans ce manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de la cuisinière avant de l'utiliser, sans quoi ils pourraient s'enflammer et les flammes ou la fumée pourraient causer des dommages.
- Si vous utilisez votre cuisinière pendant une longue période, il se peut que le plancher devienne chaud. De nombreux revêtements de sol ne sont pas faits pour ce genre d'usage.
- N'installez jamais la cuisinière sur des carreaux en vinyle ou sur du lino qui ne seraient pas faits pour résister à ce genre d'usage. N'installez jamais la cuisinière directement sur un tapis intérieur de cuisine.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Les appareils fonctionnant au gaz peuvent occasionner une exposition mineure à quatre substances potentiellement dangereuses, à savoir le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, des substances issues principalement de la combustion incomplète du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés. Si les brûleurs sont réglés correctement (présence d'une flamme bleue et non jaune), le risque de combustion incomplète est grandement diminué.

- **NE PAS TOUCHER 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 aussi et pourraient causer des brûlures si elles n'ont pas eu le temps de refroidir.
- **Ouvrir 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.
- Ne pas réparer ni remplacer 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.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants fortement abrasifs ou un grattoir en métal pour nettoyer le hublot de la porte du four parce qu'ils peuvent en égratigner la surface. Les égratignures pourraient faire éclater la vitre.



AVERTISSEMENT

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

- N'utilisez pas du plastique pour couvrir la nourriture. Utiliser uniquement du papier d'aluminium ou des couvercles allant au four.
- Ne laissez personne grimper sur la porte ou la surface de cuisson, s'y tenir debout ou s'y accrocher. Les gens pourraient endommager la cuisinière et même basculer par-dessus, entraînant des blessures corporelles graves.
- Ne pas recouvrir de papier d'aluminium ou de tout autre matériau les parois, les grilles, le fond du four, ni aucune autre partie de la cuisinière. 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 jamais tenter de faire sécher un animal domestique dans le four.
- **Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.**
- Toujours utiliser des poignées ou des gants de cuisine pour sortir les plats du four ou pour les enlever d'un élément de la surface. **Les ustensiles de cuisine seront chauds.** Utiliser uniquement des poignées sèches. Les poignées humides ou mouillées qui sont 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 pas faire chauffer de contenants alimentaires non ouverts.** La pression qui s'accumule peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- Les rayures importantes ou les chocs sur les portes en verre peuvent causer le bris ou l'éclatement du verre.
- L'essai d'étanchéité de l'appareil électroménager doit être exécuté conformément aux directives du fabricant.
- Afin d'éliminer les risques de brûlures ou d'incendie en tentant d'atteindre une armoire se trouvant au-dessus d'unités de surfaces chauffées, éviter d'installer de telles armoires au-dessus de l'unité de surface. Si une armoire s'y trouve, le risque peut être réduit en installant une hotte qui dépasse horizontalement le bas de l'armoire d'au moins 12,7 cm (5 po).
- Veillez à ce que le conduit d'évacuation du four ne soit pas obstrué. Les zones situées à proximité de l'évent peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement et peuvent causer des brûlures. N'obstruez pas l'ouverture de l'évent. Évitez de placer des objets en plastique près de l'évent, car la chaleur peut les déformer ou les faire fondre.

AVERTISSEMENT

- Ne JAMAIS recouvrir une fente, un trou ou une conduite dans le fond du four ni recouvrir entièrement une grille d'un matériau comme du papier d'aluminium. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four, ce qui peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. De plus, le papier d'aluminium peut emprisonner la chaleur, ce qui risque de provoquer un incendie.
- Ne JAMAIS utiliser cet appareil électroménager en guise de chauffeuse. Le fait de chauffer une pièce ainsi peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone ou une surchauffe du four.
- Des fuites de gaz peuvent se produire dans le système et représenter un risque sérieux. Une fuite de gaz peut ne pas être détectée par l'odeur. Les fournisseurs de gaz recommandent d'acheter et d'installer un détecteur de gaz approuvé par l'UL/CSA. L'installation et l'utilisation doivent être conformes aux instructions du fabricant du détecteur de gaz.
- Pour éviter l'apparition de taches ou la décoloration, nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- N'essayez pas d'ouvrir ou de fermer la porte ni d'utiliser le four tant que la porte n'est pas installée correctement.
- Ne mettez jamais les doigts entre une charnière et le cadre avant du four. Les bras de la charnière sont montés sur ressort. Si elle est accrochée accidentellement, la charnière se refermera brusquement contre le cadre du four et causera des blessures aux doigts.

MISE EN GARDE

- Portez des gants pour nettoyer la cuisinière afin d'éviter les blessures ou les brûlures.
- N'utilisez pas le four pour ranger des aliments ou des plats de cuisson.
- Pour éviter d'endommager la porte du four, n'essayez pas de l'ouvrir lorsque l'indication Lock (Verrouillage) est affichée.
- Ne posez pas un poids excessif sur la porte ouverte ou ne montez pas sur celle-ci. Cela peut faire basculer la cuisinière, casser la porte ou vous blesser.
- N'utilisez pas la cuisson programmée en différé pour des aliments très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

MATIÈRES INFLAMMABLES

AVERTISSEMENT

S'assurer 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 ou à proximité ou sur la table de cuisson. Les matériaux inflammables incluent le papier, le plastique, les poignées, le linge de maison, les revêtements muraux, les rideaux, et l'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables tels que la graisse ou l'huile de cuisson. Ces matériaux peuvent s'enflammer lorsque le four et la table de cuisson sont 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 à la fin prévue.
- Si des armoires sont installées directement au-dessus de la surface de cuisson, y ranger des objets qu'on n'utilise pas souvent et qui peuvent être entreposés sans danger dans un endroit soumis à la chaleur. Les températures élevées peuvent être dangereuses pour les liquides volatils, les produits nettoyants ou les aérosols.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE



MISE EN GARDE

S'assurer 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.
- Ne pas utiliser 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 choc électrique ou un feu.
- Ne pas mettre le papier d'aluminium ou la sonde thermique en contact avec les éléments chauffants.

FRITEUSE

- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez ou jetez de l'huile chaude.
- Chauffez toujours les matières grasses lentement, et surveillez-les pendant qu'elles chauffent.
- Si vous utilisez une combinaison d'huile et de graisse de friture, bien mélanger les deux ingrédients avant la cuisson.
- Utilisez un thermomètre de friture, si possible, pour prévenir la surchauffe des matières grasses au-delà du point de fumée.
- Utilisez la plus petite quantité de matière grasse possible pour obtenir une friture plate ou une friture en bain efficace. Une poêle qui contient trop de matières grasses peut occasionner des déversements lorsque la nourriture est ajoutée.

SÉCURITÉ DES ENFANTS

- Ne pas laisser de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil.



AVERTISSEMENT

Ne pas laisser 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.



MISE EN GARDE

Ne pas remiser dans une armoire au-dessus d'une cuisinière ou sur son dossier des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Les enfants tentant de grimper sur la cuisinière ou sur les portes pour atteindre des objets pourraient se blesser gravement.

- 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.

BRÛLEURS DE SURFACE



AVERTISSEMENT

- Même si la flamme du brûleur s'éteint, le gaz circule toujours jusqu'au brûleur tant que le bouton n'est pas en position **Off**. Si vous sentez une odeur de gaz, ouvrez immédiatement la fenêtre et aérez la pièce pendant cinq minutes avant d'utiliser le brûleur. Ne laissez pas les brûleurs allumés sans surveillance.

 AVERTISSEMENT

- **Utilisez des casseroles de la taille adaptée.** N'utilisez pas de casseroles qui ne sont pas stables ou qui peuvent basculer facilement. Choisissez une casserole avec un fond plat et suffisamment large pour recouvrir les grilles des brûleurs. Pour prévenir des débordements, veillez à ce que la casserole soit suffisamment large pour contenir les aliments comme il se doit. Cela diminuera le temps de nettoyage et empêchera des dépôts de nourriture qui peuvent s'avérer dangereux puisque les restes formés par de grosses éclaboussures ou des débordements et se trouvant sur la cuisinière peuvent prendre feu. Les casseroles ne doivent pas dépasser 280 mm (11 po) de diamètre. L'utilisation de casseroles surdimensionnées peut décolorer les surfaces en acier inoxydable situées autour de la surface de cuisson. Nettoyez les zones décolorées avec un nettoyant pour électroménagers en acier inoxydable. Utilisez des casseroles avec des poignées qui peuvent être facilement saisies et qui restent froides.

 MISE EN GARDE

- Assurez-vous que toutes les commandes sont en position **Off** avant d'alimenter la cuisinière en gaz.
- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages de feu vif. Le débordement de liquide en ébullition peut causer de la fumée et les débordements de corps gras peuvent s'enflammer.
- Lorsque vous allumez les brûleurs de surface, tournez toujours les boutons à la position **Lite** et assurez-vous que les brûleurs sont bien allumés.
- Limitez la hauteur de la flamme des brûleurs de surface de sorte qu'elle ne dépasse pas le rebord des casseroles. Une flamme trop forte est dangereuse.
- Utilisez toujours des poignées sèches, car une poignée humide ou mouillée sur une surface chaude peut produire de la vapeur et provoquer des brûlures. N'approchez pas les poignées trop près de la flamme nue lorsque vous soulevez une casserole. N'utilisez pas de torchons ou de tissus épais. Utilisez plutôt une poignée.
- Si vous utilisez des ustensiles de cuisine en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour la table de cuisson.
- Pour éviter les brûlures causées par les matériaux inflammables et les déversements, orientez les poignées des casseroles vers le côté ou l'arrière de la cuisinière en évitant de les laisser au-dessus des brûleurs adjacents.
- Ne laissez aucun objet sur la table de cuisson. L'air chaud provenant de l'évent peut enflammer les objets inflammables ou augmenter la pression dans des récipients fermés et les faire éclater.
- Surveillez attentivement les aliments en cours de friture sur une flamme réglée au maximum.
- Chauffez toujours les matières grasses lentement, et surveillez-les pendant qu'elles chauffent.
- Si vous utilisez un mélange d'huiles et de graisses pour la friture, veillez à bien les mélanger avant de les faire chauffer.
- Si possible, utilisez un thermomètre de friture pour éviter que les graisses chauffent au-delà du point de fumée.
- Utilisez la plus petite quantité possible de matières grasses pour obtenir une friture plate ou une friture en bain efficace. Une poêle qui contient trop de matières grasses peut occasionner des déversements lorsque la nourriture est ajoutée.
- Ne cuisez jamais les aliments directement sur la flamme nue à même la table de cuisson.
- Les aliments destinés à être frits doivent être aussi secs que possible. La présence de gel ou d'humidité sur les aliments peut faire bouillonner la graisse chaude qui peut déborder de la casserole.
- N'essayez jamais de déplacer une casserole remplie de graisse chaude, en particulier une friteuse. Attendez que la graisse soit froide.

MISE EN GARDE

- Ne placez jamais d'objets en plastique sur la table de cuisson, car ils pourraient fondre s'ils sont laissés trop près de l'évent.
- Tenez tout objet en plastique éloigné des brûleurs de surface.
- Pour éviter de vous brûler, assurez-vous que chaque commande de brûleur est à la position **Off** et que toutes les grilles sont froides avant d'essayer de les enlever.
- Si vous sentez une odeur de gaz, coupez l'arrivée de gaz de la cuisinière et appelez un technicien qualifié. N'utilisez jamais de flamme nue pour localiser une fuite.
- Tournez toujours le bouton à la position **Off** avant de retirer une casserole.
- Ne soulevez pas la table de cuisson. Le fait de soulever la table de cuisson peut endommager la cuisinière et provoquer son dysfonctionnement.
- Si la cuisinière se trouve à proximité d'une fenêtre, n'installez pas de rideaux longs, car le vent pourrait les pousser au-dessus des brûleurs de surface et ils pourraient prendre feu.
- Faites attention lorsque vous nettoyez la table de cuisson. Les pointes de métal des électrodes pourraient causer des blessures.
- Tenez-vous loin de la cuisinière lorsque vous faites de la friture.
- Gardez un œil sur les aliments que vous faites frire à feu vif ou moyen-vif.

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMBALLAGE ET L'ENTREPOSAGE DES ALIMENTS

- Avant et après avoir manipulé des aliments, lavez-vous toujours soigneusement les mains à l'eau et au savon.
- Nettoyez et désinfectez tous les ustensiles et toutes les surfaces de travail avant et après l'emballage des aliments.
- La température, l'humidité, l'acidité et la teneur en sel ou en sucre peuvent favoriser la croissance de micro-organismes potentiellement nocifs dans les aliments.
- Pour des raisons de sécurité, les aliments frais (périssables) scellés sous vide doivent être conservés dans une « zone sécuritaire », c'est-à-dire qu'ils doivent être refroidis à 40 °F/4 °C ou moins, ou chauffés à 130 °F/55 °C ou plus.
- Les sachets d'aliments cuits scellés sous vide peuvent être refroidis rapidement en les immergeant dans de l'eau glacée (moitié glace, moitié eau) pendant 30 à 60 minutes, puis réfrigérés pendant un maximum de 48 heures ou congelés jusqu'à un an.

UTILISATION DE LA FONCTION DE VAPEUR

MISE EN GARDE

- La vapeur chaude peut occasionner des brûlures.
- N'ouvrez pas la porte et ne touchez pas les trous d'évent pendant que la fonction de vapeur est en cours d'utilisation.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. L'air chaud et la vapeur qui s'échappent peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux. Avant d'ouvrir la porte, laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four.
- La vapeur peut se condenser à l'intérieur de la porte. N'essuyez pas la condensation tant que la porte n'est pas refroidie.

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, suivez les étapes du guide pour savoir comment disposer la grille et les casseroles adéquatement.
- Utilisez l'ustensile de la taille correspondant au plat à cuisiner pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Chauffer une demi-pinte d'eau (env. 473 ml) dans un chaudron de trois pintes exige plus d'énergie que dans un chaudron d'une pinte.
- Pour un meilleur contact avec la table de cuisson en vitrocéramique, utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Utilisez l'élément de la table de cuisson ou l'élément chauffant de la taille correspondant au plat à cuisiner. L'utilisation de chaudrons plus petits que l'élément de la table de cuisson est une perte d'énergie, et la surface de l'élément exposée constitue un risque de brûlure ou d'incendie.
- Il est possible de réduire la consommation d'énergie en nettoyant les saletés légères dans le four avec la fonction SpeedClean^{MC} plutôt qu'avec celle 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.
- Ne pas mettre la poignée 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 de Cuisson minutée ou de Cuisson minutée différée. 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 oeufs, 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 doivent être retirés immédiatement une fois que la cuisson est terminée. Manger 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 de la nourriture ou un ustensile de cuisine sur la partie inférieure de la cavité du four. Ceci pourrait causer des dommages permanents à la finition du fond du four.
- **N'éteignez pas un feu de graisse avec de l'eau.** 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 pas verser 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 causer des blessures.
- Lors de la mise au rebut de l'appareil, coupez le cordon d'alimentation et enlevez la porte.
- N'essayez pas d'utiliser le four à allumage électrique pendant une panne de courant.
- Tirer 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 pas utiliser le four si une tache luisante se forme sur un élément chauffant ou si le four présente d'autres signes de dommage quand 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. Éteindre le four immédiatement et demander à un technicien qualifié de remplacer cet élément.
- Suivre les consignes du fabricant lors de l'utilisation de sachets de cuisson ou de rôtiage.

SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE

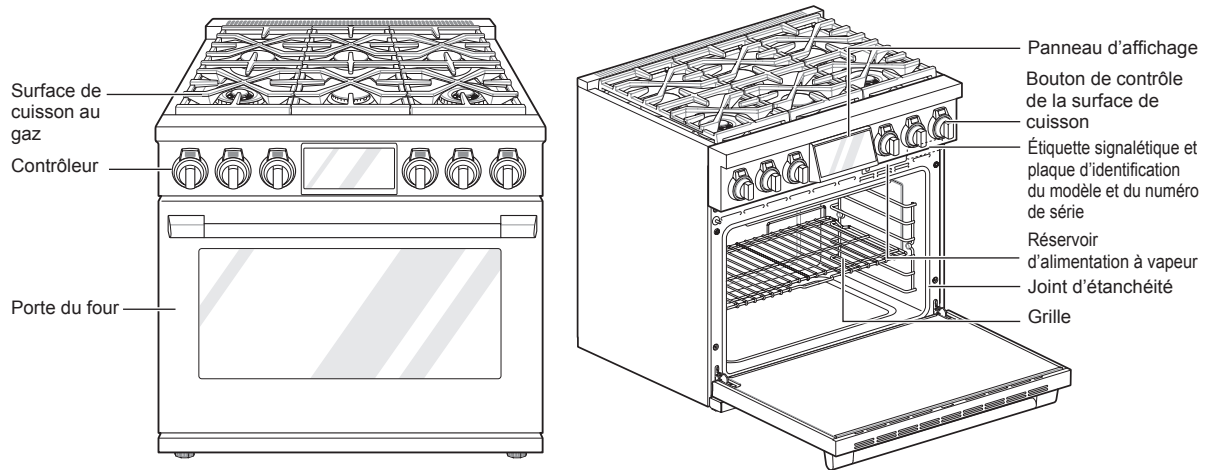
- Ouvrir la fenêtre ou faire fonctionner une hotte d'aspiration ou un ventilateur avant l'autonettoyage.
- Si le four est très sali par de l'huile, faites un autonettoyage du four avant de l'utiliser de nouveau. L'huile peut causer un incendie.
- Essuyer les grosses saletés dans le fond du four avant d'exécuter le programme d'autonettoyage.
- **Ne pas utiliser de produits nettoyants pour le four.** N'utiliser 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 les oiseaux 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. Déplacer les oiseaux dans une pièce bien aérée.
- Pendant le cycle d'autonettoyage, nettoyer uniquement les parties citées dans le présent manuel. Avant l'autonettoyage du four, retirer du four la lèchefrite, toutes les grilles du four, la sonde thermique et tout autre ustensile ou aliment.
- Instructions importantes. Si un code d'erreur « F » (défaillance) s'affiche et que trois longs bips se font entendre, le mode autonettoyage est défectueux. Mettre l'appareil hors tension en enlevant le fusible principal ou en fermant le disjoncteur et demander à un technicien qualifié de faire l'entretien.
- Il est normal que la surface de cuisson de la cuisinière devienne chaude durant le cycle d'autonettoyage. Par conséquent, il faudrait éviter de toucher la surface de cuisson durant un cycle d'autonettoyage.
- Ne jamais verser d'eau froide sur un four chaud pour le nettoyer. Ceci peut causer un dysfonctionnement du four.
- Assurez-vous que les lampes du four ont refroidi avant de procéder au nettoyage.
- **Ne pas nettoyer le joint d'étanchéité de la porte du four.** Cette pièce essentielle doit demeurer intacte pour assurer l'étanchéité de la porte du four. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ou enlever ce joint d'étanchéité.
- En cas d'incendie dans le four pendant l'autonettoyage, éteindre le four et laisser l'incendie s'éteindre. Ne forcez pas la porte à rester ouverte. L'introduction d'air frais dans un four ayant atteint la température d'autonettoyage peut provoquer un embrasement éclair. Le nonrespect de cette consigne peut entraîner de graves brûlures.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeur à haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.

BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

- Pour se protéger contre les maladies d'origine alimentaire, bien cuire la viande et la volaille. Le département de l'Agriculture a indiqué l'utilisation des températures internes minimales sécuritaires suivantes pour la consommation :
 - Bœuf, veau, porc ou agneau haché : 160 °F
 - Volaille : 165 °F
 - Bœuf, veau, porc ou agneau : 145 °F
 - Poisson/fruits de mer : 145 °F

APERÇU DU PRODUIT

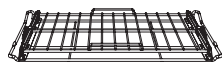
Pièces



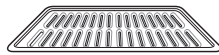
FRANÇAIS

Accessoires

Accessoires inclus



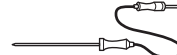
Grille coulissante
(2 ch.)



Plaque chauffante
(1 ch.)



Lèchefrite
(1 ch.)



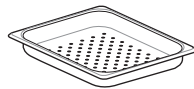
Sonde thermique
(1 ch.)



Manuel du Propriétaire
(1 ch.)



Grille
(1 ch.)



Plateau perforé
(1 ch.)



Plateau plein
(1 ch.)

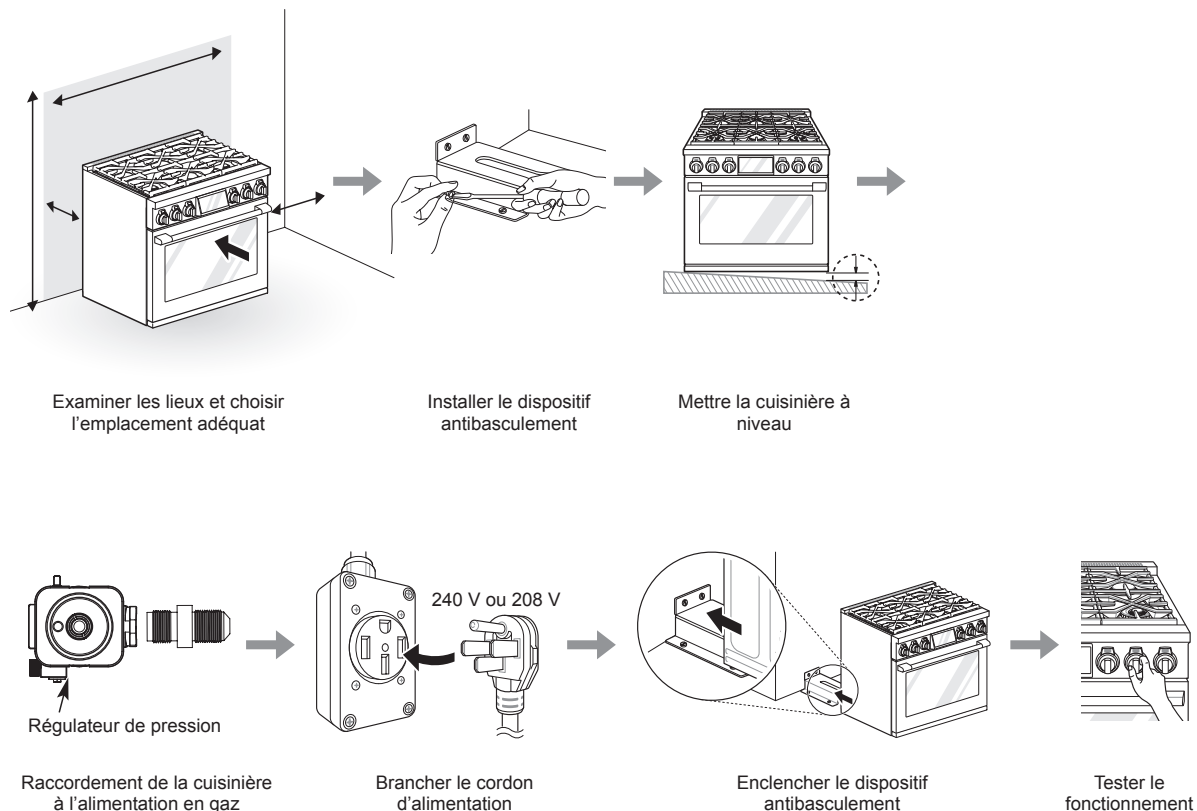
REMARQUE

- S'il manque des accessoires, composez le [1-888-289-2802 (CANADA), 1-855-790-6655 (USA)] ou visitez notre site Web au www.signaturekitchensuite.com.
- 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 de façon isolée.
- 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.

INSTALLATION

Aperçu de l'installation

Veuillez d'abord lire ces instructions d'installation après l'achat de ce produit ou son déplacement dans un autre lieu.



Caractéristiques du produit

L'aspect et les caractéristiques décrits dans le présent manuel peuvent varier en raison des constantes améliorations apportées au produit.

Modèles de cuisinière	SKSDR360S
Description	Cuisinière professionnelle à combustible double de 36 po
Conditions de l'alimentation	6,0 kW 120/240 VAC, 4,4 kW 120/208 VAC
Dimensions extérieures	35 ⁷ / ₈ po (L) x 35 ¹ / ₄ po (H) x 26 ³ / ₄ po (P) (P avec la porte fermée) 91,1 cm (L) x 89,6 cm (H) x 67,9 cm (P) (P avec la porte fermée)
Hauteur à la surface de cuisson	36 po (91,4 cm)
Capacité totale	6,3 pi ³

Avant d'installer la cuisinière



AVERTISSEMENT

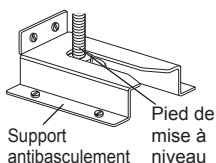
Risque de basculement



Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles. Vérifier si le support antibasculement a été installé. S'assurer que le support antibasculement est engagé lorsque la cuisinière est déplacée.

Ne pas utiliser la cuisinière si le support antibasculement n'est pas installé. Le non-respect de ces directives expose enfants et adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.

Pour vérifier si le pied de mise à niveau est inséré dans le support antibasculement, tenir fermement le bord supérieur arrière du dossier de la cuisinière et tenter très prudemment de faire basculer la cuisinière vers l'avant.



REMARQUE

- Important – Gardez pour l'utilisation par l'inspecteur en électricité local.

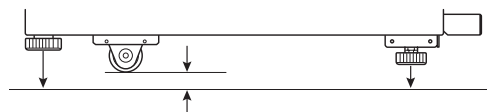


AVERTISSEMENT

- Les pieds de nivellement doivent être dévissés de manière à ce qu'ils soient plus bas que les roues pour éviter que la cuisinière ne bouge.

Cette cuisinière est conçue avec des roulettes pour faciliter l'installation. Lors de l'installation, assurez-vous de dévisser les pieds de nivellement jusqu'à ce que les roues soient soulevées du sol. Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort ou occasionner des blessures graves.

- Pour éviter d'endommager les pieds de mise à niveau, rétractez-les avant de déplacer l'appareil pour l'entretien ou le nettoyage.



Si le support antibasculement n'était pas inclus avec votre appareil, composez le [1-888-289-2802 (CANADA), 1-855-790-6655 (USA)] pour en recevoir un sans frais supplémentaires.



AVERTISSEMENT

- Les consignes présentées dans ce manuel doivent être suivies à la lettre. Le non-respect de ces consignes peut causer un incendie, une décharge électrique, des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- Porter des lors de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures.
- Vérifiez qu'aucune pièce ne s'est détachée pendant l'expédition.

Dans le Commonwealth du Massachusetts

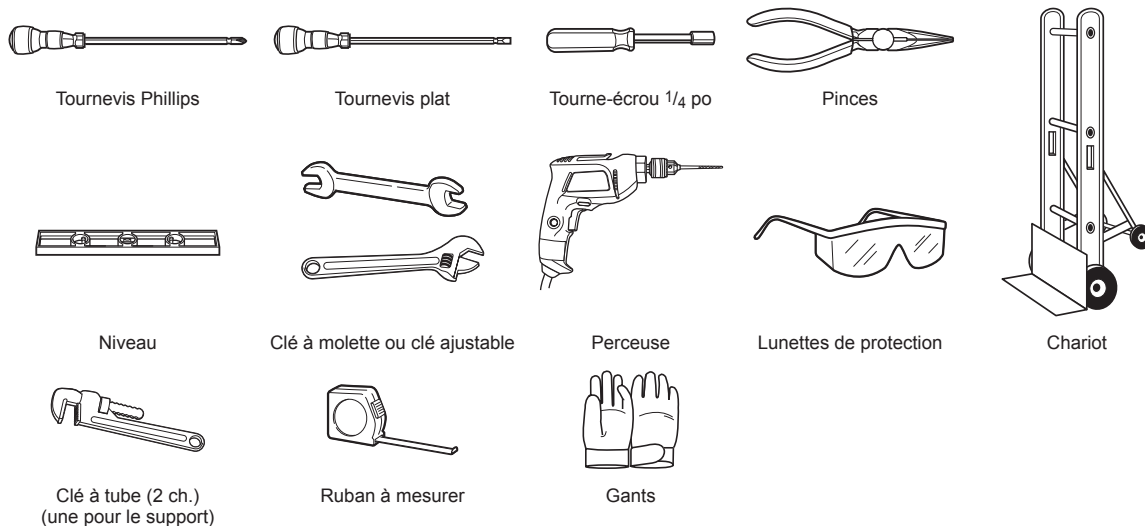
- Cet appareil doit être installé par un plombier ou un monteur d'installations au gaz autorisé.
- Lors de l'utilisation de robinets d'arrêt à bille pour la conduite de gaz, ceux-ci doivent être munis d'une poignée en forme de T.
- Lors de l'utilisation d'un connecteur de gaz flexible, celui-ci ne doit pas mesurer plus de 3 pi de longueur.

REMARQUE

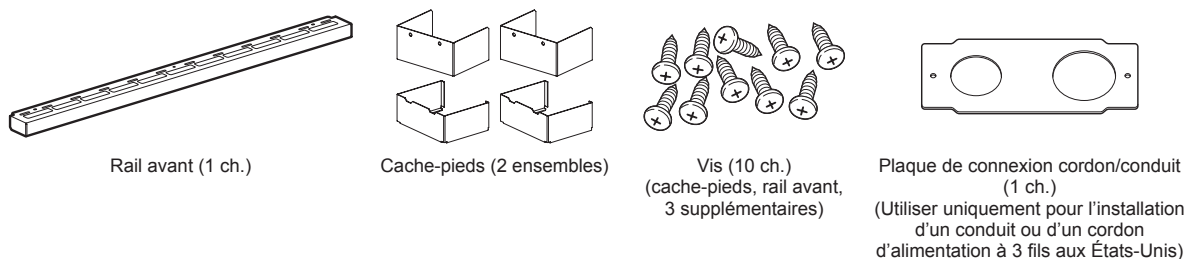
- Observer les dispositions des codes et règlements en vigueur.
- Demander à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Marquer l'emplacement pour mieux le repérer.
- Comme pour tout appareil générant de la chaleur, suivez les consignes de sécurité de base.
- Assurez-vous que la cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un installateur ou un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation.
- Tous les travaux de réglage ou de réparation doivent être réalisés exclusivement par des installateurs de cuisinières à gaz ou des techniciens qualifiés.

Préparation en vue de l'installation

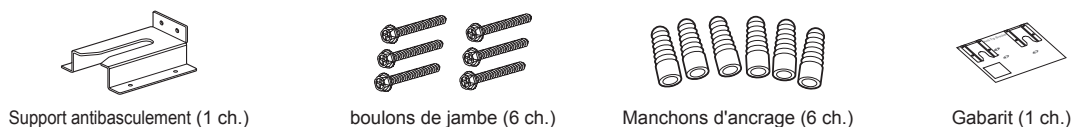
Outils nécessaires



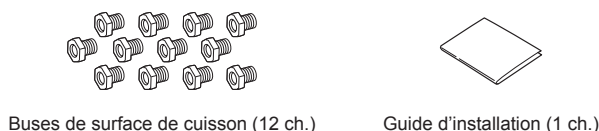
Pièces fournies



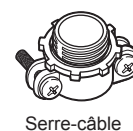
Trousse antibasculement



Ensemble de conversion de buse GPL



Pièces non fournies



Matériel dont vous pourriez avoir besoin

- Robinet d'arrêt de la conduite de gaz
- Scellant de joint de conduite résistant à l'action du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés
- Connecteur d'appareil de métal flexible (3/4 po ou NPT de 1/2 po x diamètre intérieur de 1/2 po)
N'utilisez jamais un vieux connecteur lorsque vous installez une nouvelle cuisinière.
- Raccord conique pour raccordement à la conduite d'alimentation en gaz (3/4 po ou NPT de 1/2 po x diamètre intérieur de 1/2 po)
- Raccord conique pour raccordement au régulateur de pression de la cuisinière (1/2 po ou NPT de 1/2 po)
- Détecteur de fuite liquide ou eau savonneuse
- Tire-fond ou ancrages pour la maçonnerie d'un diamètre extérieur de 1/2 po (pour planchers de béton seulement)

Exigences en matière de ventilation

Il est recommandé d'installer cette cuisinière avec une hotte de ventilation appropriée.

- Installez une hotte d'au moins 600 PCM au-dessus d'une cuisinière de 30 po ou 36 po de largeur.

En raison de la grande capacité thermique de cet appareil, une attention particulière doit être portée à l'installation de la hotte et des conduits afin de s'assurer qu'elle respecte le code du bâtiment local.



AVERTISSEMENT

N'installez pas cet appareil avec une hotte à rideau d'air ou une autre hotte qui fonctionne en soufflant de l'air sur la surface de cuisson. Ce débit d'air pourrait interférer avec le fonctionnement des brûleurs à gaz et entraîner un danger d'incendie ou d'explosion.

Vous trouverez ci-dessous l'espace minimal requis entre la surface de cuisson et toute surface horizontale située au-dessus de la cuisinière. Le non-respect de cette distance peut entraîner un danger d'incendie.

- Les installations sans hotte nécessitent un espace minimal de 36 po avec toute surface combustible située au-dessus.
- Les installations munies d'une hotte sur mesure qui contient des surfaces combustibles horizontales exposées requièrent au moins 600 PCM à un minimum de 36 po au-dessus de la surface de cuisson.
- Pour d'autres installations de hotte, consultez les instructions d'installation fournies avec la hotte pour connaître les dégagements requis.

Emplacement approprié

- La cuisinière est un appareil amovible. Si l'appareil doit être placé à côté d'armoires, les dégagements indiqués dans la section « Dégagements pour l'installation » sont obligatoires. Les mêmes dégagements s'appliquent aux installations en îlot, sauf pour les armoires suspendues, qui doivent avoir un espace suffisamment large pour accueillir la hotte évasée de l'îlot.
- La cuisinière ne doit pas être encastrée dans les armoires à une profondeur dépassant le bord de la face avant du four. (consultez la section « Dimensions et dégagements du produit »)
- La profondeur maximale des armoires suspendues qui sont installées de chaque côté de la hotte est de 13 po (330 mm). Les armoires murales doivent se trouver à 18 po (457 mm) au-dessus du comptoir.

- Un dégagement minimal de 36 po (914 mm) est requis entre le haut de la surface de cuisson et le bas d'une armoire non protégée. Un dégagement de 30 po (762 mm) est permis lorsque le fond de l'armoire en bois ou en métal est protégé par un matériau ignifuge d'au moins 1/4 po (6 mm) recouvert d'une tôle d'acier d'au moins 28 MSG, d'acier inoxydable de 0,015 po (0,38 mm) d'épaisseur, d'aluminium de 0,024 po (0,61 mm) d'épaisseur ou de cuivre de 0,02 po (0,51 mm) d'épaisseur.
- Surfaces incombustibles : telles qu'elles sont définies dans le « National Fuel Gas Code » (code national du gaz combustible) (ANSI Z223.1, édition actuelle). Les dégagements par rapport aux matériaux incombustibles ne font pas partie de la portée de la norme ANSI Z21.1 et ne sont pas certifiés par l'CSA. Les dégagements inférieurs à 36 po (914,4 mm) doivent être approuvés par les codes locaux ou par les autorités locales compétentes.

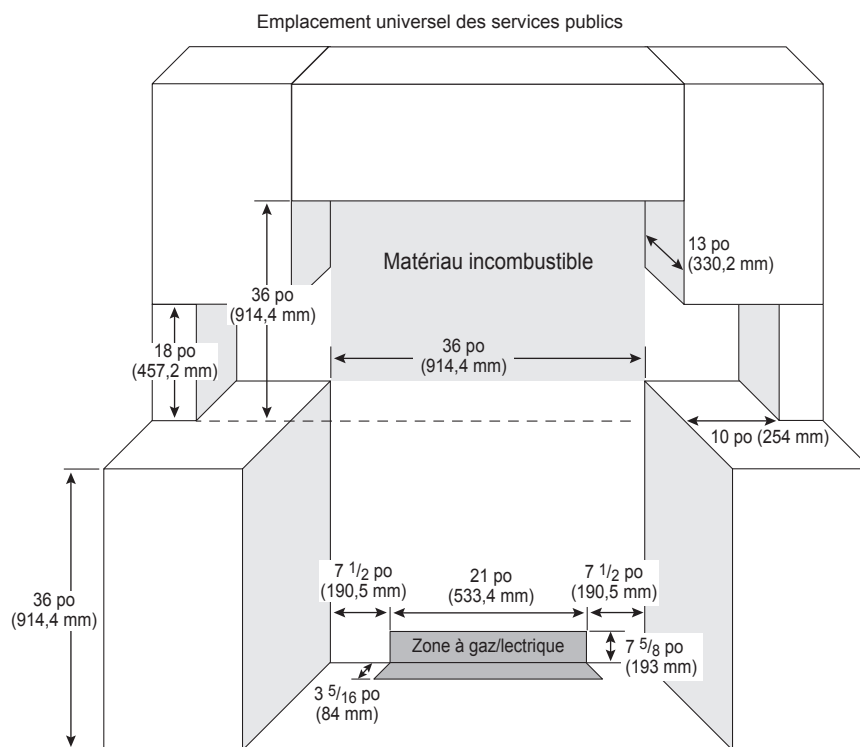
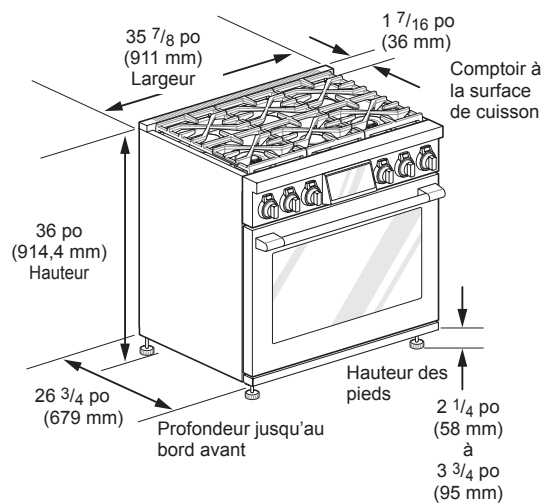


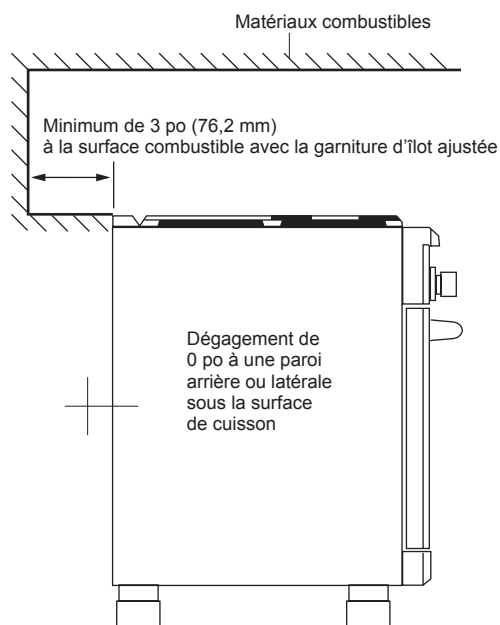
MISE EN GARDE

- **Éviter d'aménager des armoires au-dessus de la cuisinière.** Pour limiter au minimum les risques liés aux manutentions au-dessus de flammes nues provenant des éléments de cuisson en marche, installer une hotte d'aspiration au-dessus de la cuisinière qui dépasse d'au moins cinq pouces le devant des armoires.
- Ne placez pas votre cuisinière à un endroit où elle pourrait être exposée à de forts courants d'air. Toute ouverture dans le plancher ou le mur derrière la cuisinière doit être scellée. Assurez-vous que les ouvertures autour de la base de la cuisinière qui servent à fournir de l'air frais pour la combustion et la ventilation ne sont pas bloquées par un tapis ou des boiseries.
- **Cette cuisinière est conçue pour un usage domestique et intérieur uniquement.**
- **Si la cuisinière est située près d'une fenêtre, n'y suspendez pas de longs rideaux ou des stores en papier.**
- **S'assurer que le revêtement mural, le dessus du comptoir et les armoires entourant la cuisinière peuvent résister à la chaleur de la cuisinière (jusqu'à 194 °F).** Les matériaux qui les composent peuvent se décolorer, se décoller ou fondre. La conception de cette cuisinière respecte la norme relative à la température de résistance maximale admissible des armoires, soit 194 °F.
- **Avant d'installer la cuisinière sur un revêtement de sol en linoléum ou autre revêtement synthétique, s'assurer que ce revêtement peut supporter des températures d'au moins 160 °F (71 °C).**
- **Placer un coussinet isolant ou un morceau de contreplaqué de 1/4 po (0,64 cm) sous la cuisinière si celle-ci est installée sur de la moquette.**

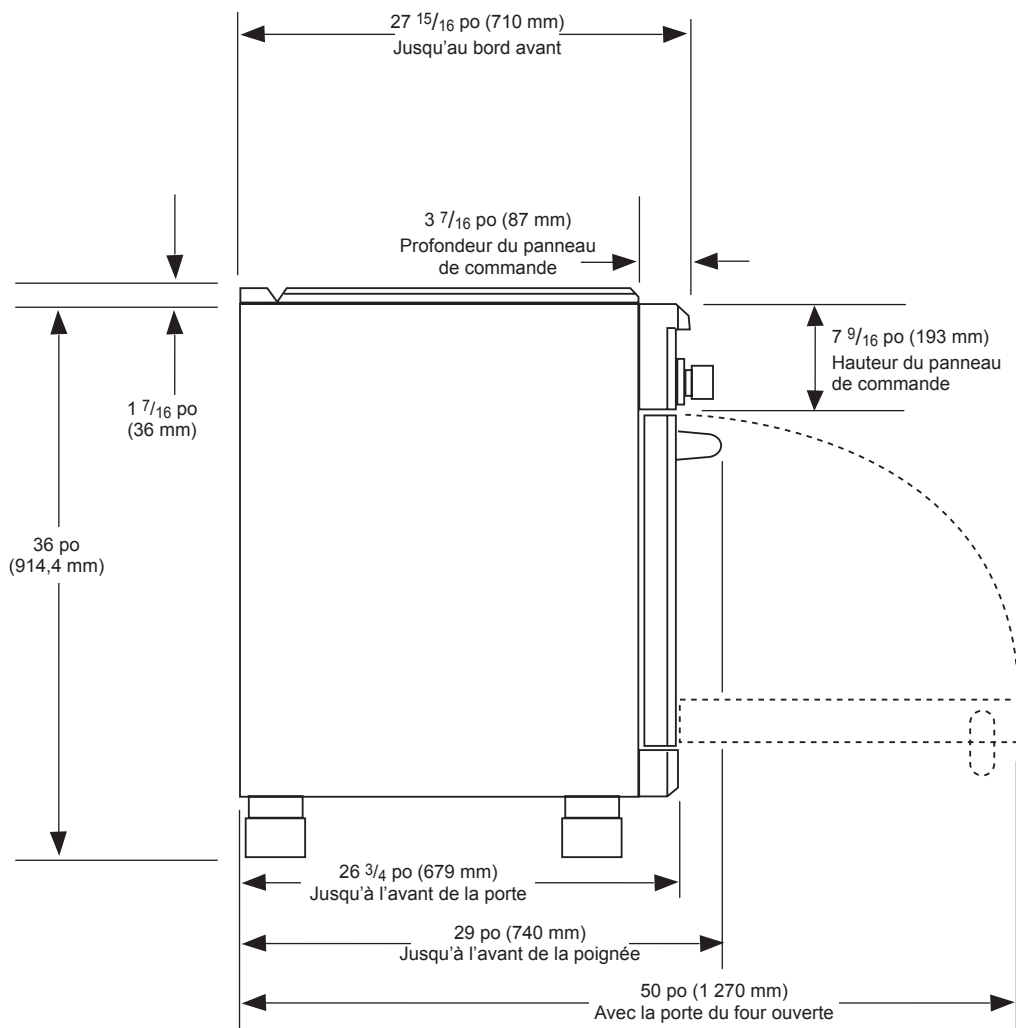
Lorsque le revêtement de plancher se termine devant la cuisinière, l'espace sur lequel la cuisinière sera installée doit être surélevé avec du contreplaqué afin que l'appareil soit à la même hauteur que le revêtement ou plus haut. Cela permettra à la cuisinière d'être déplacée aux fins de nettoyage et d'entretien, en plus d'assurer une bonne circulation d'air.

Dégagements pour l'installation





Dimensions et dégagements du produit



Alimentation en gaz

Votre cuisinière est conçue pour fonctionner à une pression de 5 po de colonne d'eau pour le gaz naturel ou de 10 po de colonne d'eau pour les gaz de pétrole liquéfiés.

Assurez-vous d'alimenter votre cuisinière avec le type de gaz pour lequel elle est configurée.

Cette cuisinière est convertible pour utilisation au gaz naturel ou aux gaz de pétrole liquéfiés. Avant que vous tentiez de faire fonctionner cette cuisinière avec des gaz de pétrole liquéfiés, un installateur de gaz de pétrole liquéfiés qualifié doit effectuer la conversion.

Pour que l'appareil fonctionne adéquatement, la pression du gaz naturel fournie au régulateur doit être entre 6 po et 10,5 po de colonne d'eau.

Dans le cas des gaz de pétrole liquéfiés, la pression du gaz naturel fournie au régulateur doit être entre 11 po et 13 po de colonne d'eau. Lors de la vérification du bon fonctionnement du régulateur, la pression d'entrée doit être d'au moins 1 po de plus que la pression de service (collecteur), comme indiqué ci-dessus.

Le régulateur de pression situé à l'entrée de la cuisinière doit demeurer dans le conduit d'alimentation, peu importe le type de gaz utilisé.

Le connecteur d'appareil métallique flexible utilisé pour brancher la cuisinière au conduit d'alimentation en gaz doit avoir un diamètre intérieur de 5/8 po et une longueur maximale de 5 pi. Au Canada, les connecteurs flexibles doivent être des connecteurs métalliques muraux simples d'une longueur de moins de 6 pi.

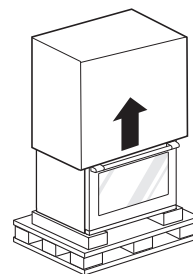
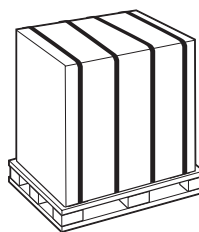
Installation de la cuisinière

Déballage de la cuisinière



MISE EN GARDE

- **Le déplacement et l'installation de la cuisinière devraient être assurés par deux personnes ou plus. (Danger lié au grand poids de l'appareil)** Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures au dos ou d'autres blessures.
- **N'utilisez pas les poignées de la porte pour pousser ou tirer l'appareil au cours de l'installation ou pour déplacer l'appareil pour le nettoyer ou le réparer.** Ceci pourrait entraîner des dommages à la porte du four.



- 1 Coupez les sangles d'emballage. Soulevez la boîte. Retirez le matériel d'emballage, le ruban adhésif et toute étiquette temporaire avant d'utiliser l'appareil, mais laissez la couche de mousse adhésive sur la surface en métal brossé pour protéger le fini contre les rayures. Ne retirez pas les étiquettes d'avertissement, l'étiquette signalétique affichant le modèle et le numéro de série ou la fiche technique apposée à l'arrière de la cuisinière.
- 2 Enlevez les portes. Ceci réduira le poids de la cuisinière pendant l'installation.
- 3 Les grilles, les têtes de brûleur, les capuchons de brûleur, les plateaux et les grilles de four doivent être enlevés pour faciliter la manipulation.

REMARQUE

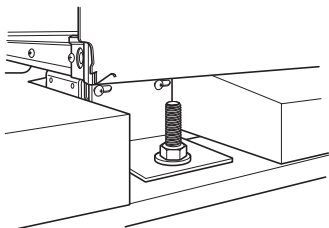
Une ouverture d'au moins 32 po (813 mm) de largeur est requise pour les portes et les passages menant au lieu d'installation. Si l'ouverture est inférieure à 32 po (813 mm), il faut enlever la ou les portes du four et les boutons de commande.

Déplacement de la cuisinière

⚠ MISE EN GARDE

- Ne soulevez pas la cuisinière par la poignée de la porte du four, car cela pourrait endommager les charnières de la porte et causer un mauvais ajustement de la porte.
- Ne soulevez pas la cuisinière par le panneau de commande.
- Les bagues, les montres et tout autre objet qui pourraient endommager l'appareil ou s'y emmêler doivent être enlevés.
- Les surfaces cachées pourraient comporter des arêtes vives. Soyez prudent lorsque vous touchez l'arrière ou le dessous de l'appareil.
- N'utilisez pas de chariot manuel ou de chariot pour électroménagers à l'arrière ou à l'avant de l'appareil. Manipulez l'appareil uniquement à partir des côtés.
- En raison du poids de l'appareil, il est fortement recommandé d'utiliser un chariot pour meubles avec roulettes souples ou un élévateur pneumatique pour le déplacer. Le fond doit supporter uniformément le poids.
- Toutes les cuisinières sont maintenues sur la palette par quatre (4) supports insérés dans un bloc de bois.
- Pour éviter d'endommager les pieds de mise à niveau, rétractez-les avant de déplacer l'appareil pour l'entretien ou le nettoyage.

- 1** Retirez les deux vis situées sur chaque support qui fixe l'appareil à la palette.

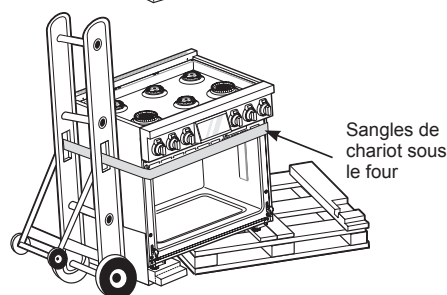
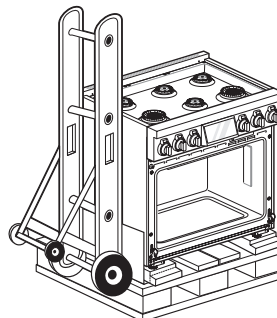


- 2** Retirez la porte du four et les grilles.

REMARQUE

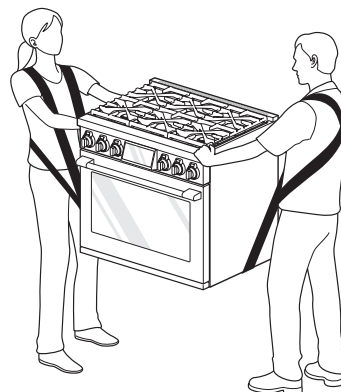
- Les instructions pour retirer les portes du four se trouvent à la page 67.

- 3** Inclinez prudemment la cuisinière sur le côté et insérez un chariot en dessous pour la retirer de la palette. Au besoin, utilisez de l'aide supplémentaire pour enlever l'appareil de la palette. Pour éviter tout dommage aux côtés de la cuisinière, il sera nécessaire de rembourrer les coins situés sous les sangles du chariot.



- 4** Transportez la cuisinière sur le chariot pour meubles près de son emplacement final, inclinez la cuisinière de nouveau pour la mettre de niveau et retirez le chariot avec précaution.

La cuisinière est lourde et peut être installée sur un revêtement de sol mou comme du vinyle coussiné ou de la moquette. Déplacez la cuisinière avec prudence sur ce type de revêtement de sol. Utilisez une ceinture pour déplacer la cuisinière sans endommager le sol. Ou encore, faites glisser la cuisinière sur un carton ou une planche de bois pour éviter d'endommager le revêtement de sol.



⚠ MISE EN GARDE

- Le déplacement et l'installation de la cuisinière devraient être assurés par deux personnes ou plus. (Danger lié au grand poids de l'appareil) Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures au dos ou d'autres blessures.

Installation du dispositif antibasculement



AVERTISSEMENT

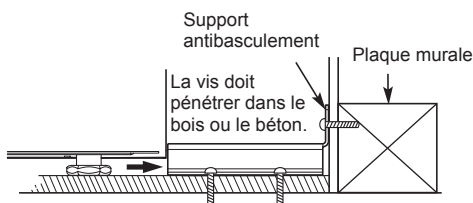
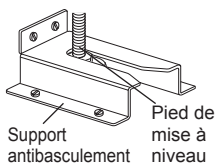
Risque de basculement

Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles. Vérifier si le support antibasculement a été installé. S'assurer que le support antibasculement est engagé lorsque la cuisinière est déplacée.

Ne pas utiliser la cuisinière si le support antibasculement n'est pas installé. Le non-respect de ces directives expose enfants et adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.



Pour vérifier si le pied de mise à niveau est inséré dans le support antibasculement, tenir fermement le bord supérieur arrière du dossier de la cuisinière et tenter très prudemment de faire basculer la cuisinière vers l'avant.



Disposer le support antibasculement à l'aide du gabarit

Un support antibasculement se trouve dans l'emballage, accompagné du gabarit. Les instructions contiennent les renseignements nécessaires pour effectuer l'installation. Lire le feuillet d'instructions d'installation de la cuisinière et en suivre les étapes (gabarit).



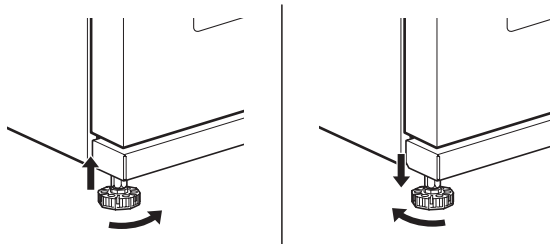
AVERTISSEMENT

- Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.
- Installez le dispositif antibasculement sur la structure ou la cuisinière. Vérifiez que le dispositif antibasculement a été correctement installé et enclenché en suivant les instructions qui figurent sur ce modèle.
- Engagez la cuisinière sur le dispositif antibasculement en suivant les instructions qui figurent sur ce modèle. Vérifiez que le dispositif antibasculement est réenclenché lorsque la cuisinière est déplacée en suivant les instructions qui figurent sur ce modèle.
- Engager de nouveau le dispositif antibasculement si la cuisinière est déplacée. Ne pas utiliser la cuisinière lorsque le dispositif antibasculement n'est pas installé et engagé.
- Voir les directives d'installation pour obtenir de plus amples renseignements.
- Toute omission de le faire expose les enfants et les adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.

Mise au niveau de la cuisinière

Pieds avant

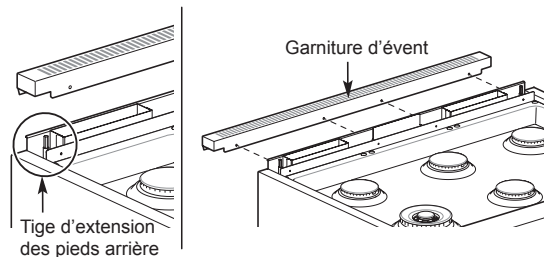
Mettez la cuisinière au niveau en réglant les pieds de nivellement au moyen d'une clé. Le fait de dévisser un peu les pieds de nivellement arrière pourrait faciliter leur insertion dans le support antibasculement.



Pieds arrière

Pour régler les pieds de nivellement arrière, retirez les 4 vis situées à l'avant de la garniture d'évent et enlevez cette dernière.

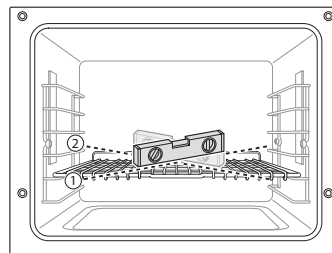
Utilisez une clé polygonale réglable de 7 mm pour tourner les tiges d'extension des pieds arrière dans chaque coin.



Utilisez un niveau pour vérifier les réglages. Placez le niveau en diagonale sur la grille du four pour vérifier le niveau dans chaque sens.

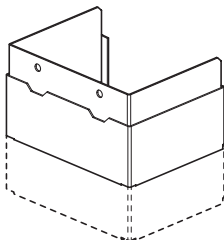
Vérifiez d'abord le sens ①.

Vérifiez ensuite le sens ②. Si la grille ne semble pas au niveau, régler les pieds de nivellement au moyen d'une clé.

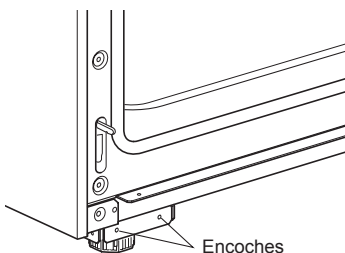


Installation des cache-pieds

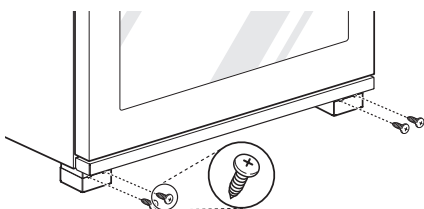
- 1 Enlevez les couvercles en plastique des cache-pieds en acier inoxydable.
- 2 Glissez chaque petit cache-pied à l'intérieur d'un plus grand cache-pied. Les découpes doivent être orientées vers le haut et les deux cache-pieds doivent être ouverts à l'arrière.



- 3 Utilisez les cache-pieds assemblés pour dissimuler les pieds de nivellement avant.
- 4 Placez les couvercles extérieurs sur le sol et faites glisser les couvercles intérieurs jusqu'à ce que les trous en haut à l'avant s'emboîtent sur les encoches des brides situées dans le bas de la cuisinière.

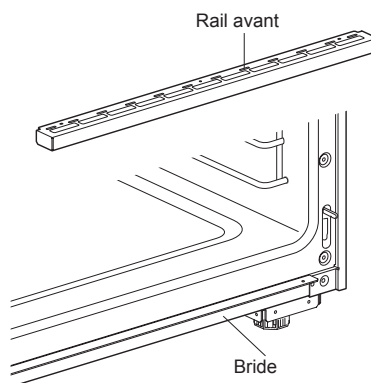


- 5 Insérez les vis fournies dans les trous pratiqués dans les cache-pieds pour les fixer.



Installation du rail avant

- 1 Enlevez la pellicule de plastique du rail avant en acier inoxydable.
- 2 Insérez le rail avant sur la bride située sous la porte du four, puis alignez les trous de la partie supérieure du rail avec ceux de la bride.



- 3 Servez-vous des trois vis fournies pour fixer le rail avant à la bride.

Branchement de la cuisinière au conduit de gaz

Cet appareil doit être installé en conformité avec les codes locaux ou, en l'absence de tels codes locaux, avec la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 du National Fuel Gas Code ou, au Canada, avec la norme CSA-B149.1 du Code d'installation du gaz naturel et du propane.

Fermez le robinet d'alimentation en gaz de la cuisinière avant de retirer l'ancienne cuisinière et laissez-le fermé jusqu'à ce que le nouveau branchement ait été fait.

Comme des conduites rigides restreignent le déplacement de la cuisinière, il est recommandé d'utiliser un connecteur d'appareil métallique flexible certifié par la CSA à l'échelle internationale, sauf si les codes locaux requièrent un branchement à l'aide de conduites rigides.

Un robinet manuel doit être installé à un endroit accessible dans la canalisation de gaz à l'extérieur de l'appareil pour permettre d'ouvrir et de fermer l'alimentation en gaz.

Ne réutilisez jamais un vieux connecteur lorsque vous installez une nouvelle cuisinière.

Pour vous protéger contre les fuites de gaz, utilisez un scellant de joint de conduite homologué sur tous les filets extérieurs.

- 1 Un tuyau d'entrée se trouve à l'arrière gauche de l'appareil. Raccordez un tuyau à gaz ayant un filetage intérieur de 1/2 po NPT au tuyau d'entrée à l'aide d'une clé.
- 2 Appliquez du mastic d'étanchéité ou du ruban en téflon sur le raccord.
- 3 Lorsque tous les raccords ont été effectués, assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière sont en position **Off** (éteint) et ouvrez le robinet d'alimentation en gaz principal. Des fuites de gaz peuvent se produire dans votre système et être dangereuses. Une fuite de gaz peut ne pas être détectée par l'odeur.

Vérifiez tous les joints et les raccords des conduites de gaz pour y détecter des fuites à l'aide d'un liquide de détection de fuite non corrosif, puis essuyez.

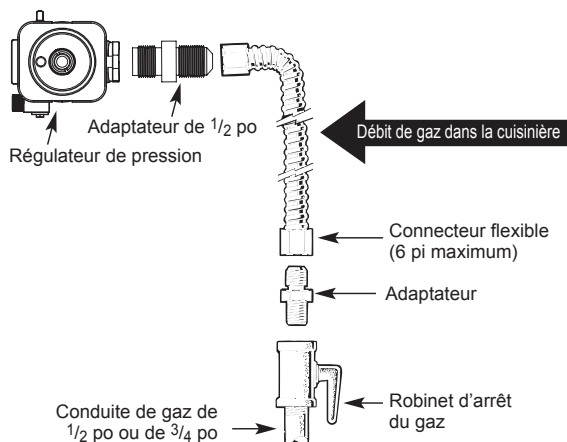
Les fournisseurs de gaz recommandent d'acheter et d'installer un détecteur de gaz approuvé par l'UL/CSA. L'installation et l'utilisation doivent être conformes aux instructions d'installation.



AVERTISSEMENT

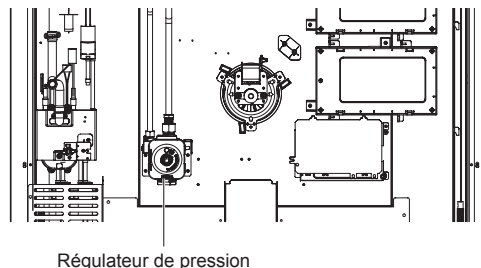
- N'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites de gaz.
- L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du réseau d'alimentation en gaz lors de toute vérification de pression dudit réseau à des pressions supérieures à 1/2 psi (3,5 kPa).
- L'appareil doit être isolé du réseau d'alimentation en gaz au moyen de la fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel lors de toute vérification de pression du réseau d'alimentation en gaz à des pressions égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).

Raccordement du connecteur flexible



Installateur : Informez le client de l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz.

Position du régulateur de pression



REMARQUE

Utilisez une pièce de monnaie pour dévisser le bouchon circulaire situé sur le régulateur de pression.

Exigences pour les connexions électriques (Seulement Canada)

La cuisinière doit être installée conformément aux codes municipaux et au code canadien de l'électricité (édition la plus récente). Voyez la plaque signalétique pour connaître le A connecté total. Ce modèle est expédié directement de l'usine avec un cordon d'alimentation. Aucune connexion à la cuisinière n'est requise.

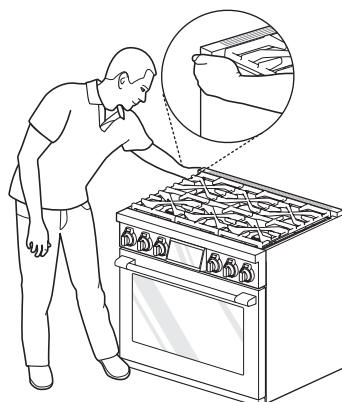
Si une source électrique externe est utilisée, lors de l'installation, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux, ou, à défaut de codes locaux, à la norme ANSI/NFPA 70, ou conformément à la norme CSA C22.1-02 du Code canadien de l'électricité.

REMARQUE

N'utilisez qu'un câble de cuisinière 40 A d'une tension minimale de 120/240 V. Si vous utilisez un câble de cuisinière de 50 A, il devrait être identifié pour les ouvertures de diamètre de 1 3/8 po.

Enclenchement du dispositif antibasculement

- Déplacer la cuisinière assez près de l'ouverture pour pouvoir la brancher dans la prise.
- Faire glisser la cuisinière pour la placer de façon à s'assurer que le pied arrière glisse sous le support antibasculement. Installer la cuisinière adéquatement, de sorte qu'elle soit appuyée contre le mur arrière.
- Tenter prudemment de faire basculer la cuisinière vers l'avant pour s'assurer que le support antibasculement est correctement enclenché. Le cas échéant, la cuisinière ne basculera pas. Si la cuisinière bascule, il faut la replacer jusqu'à ce que le support antibasculement soit installé correctement et l'empêche de basculer vers l'avant.
- Mettre la cuisinière sous tension. Vérifier le bon fonctionnement de la cuisinière.



Test d'essai

Vérifiez si la cuisinière est installée correctement et effectuez un test de fonctionnement.

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage à l'intérieur du four. Appuyez sur le bouton **d'alimentation** qui se trouve sur l'écran et réglez les paramètres initiaux comme la langue et l'heure. (Consultez « Pour commencer » dans la section « Fonctionnement ».)
- 2 Vérifiez le fonctionnement du four. Sélectionnez Bake (cuire) sur l'écran du mode de cuisson, puis Start (démarrer).
- 3 Le préchauffage des fours devrait prendre un maximum de 15 minutes.
- 4 Après vous être assuré que les fours fonctionnent correctement, réglez la température des du four à 550 °F (288 °C) et laissez-les en marche pendant au moins une heure. Ceci aide à éliminer toute huile résiduelle qui pourrait causer de la fumée ou des odeurs lors de la première utilisation.

REMARQUE

De la fumée peut émaner de la cuisinière lors de sa première utilisation.

Vérification de l'allumage des brûleurs de surface

Allumage électrique

Sélectionnez un bouton de brûleur de surface, puis poussez et tournez-le simultanément à la position **Lite** (faible). Vous entendrez un clic indiquant le bon fonctionnement du module d'allumage.

Une fois l'air purgé des conduites d'alimentation, le brûleur devrait s'allumer dans les quatre secondes. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton hors de la position **Lite** (faible). Essayez chaque brûleur successivement jusqu'à ce que chacun d'entre eux ait été vérifié.

Qualité des flammes

La qualité de la combustion des flammes du brûleur doit être confirmée visuellement.



A Flammes jaunes - Appelez un technicien.



B Pointes jaunes sur les cônes externes - Cela est normal pour les gaz de pétrole liquéfiés.



C Flammes bleu pâle - Cela est normal pour le gaz naturel.

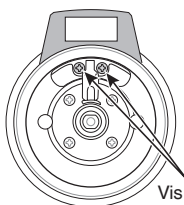
REMARQUE

- Dans le cas des gaz de pétrole liquéfiés, des pointes jaunes sur les cônes externes sont normales.

Réglage du brûleur de surface à la position Low Flame (simmer) (flamme basse [mijoter])

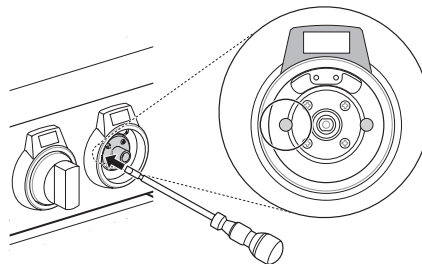
- Le réglage de mijotage continu doit être ajusté sur tous les brûleurs.
- Les réglages du mode de cuisson Extra Low Simmer (mijotage à très basse température) sont ajustés automatiquement et la flamme s'éteint et s'allume de façon périodique.

- 1 Enlevez le bouton du brûleur que vous voulez régler.
- 2 Dévissez les deux vis afin d'enlever la plaque de verrouillage.



Vis de la plaque de verrouillage (2 ch.)

- 3 Réassemblez le bouton du brûleur.
- 4 Allumez tous les brûleurs.
- 5 Réglez le bouton du brûleur que vous voulez régler sur Simmer (mijoter) ou sur S4, puis enlevez le bouton.
- 6 Insérez un petit tournevis plat dans la tige de la soupape et tournez la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme atteigne la hauteur désirée.



REMARQUE

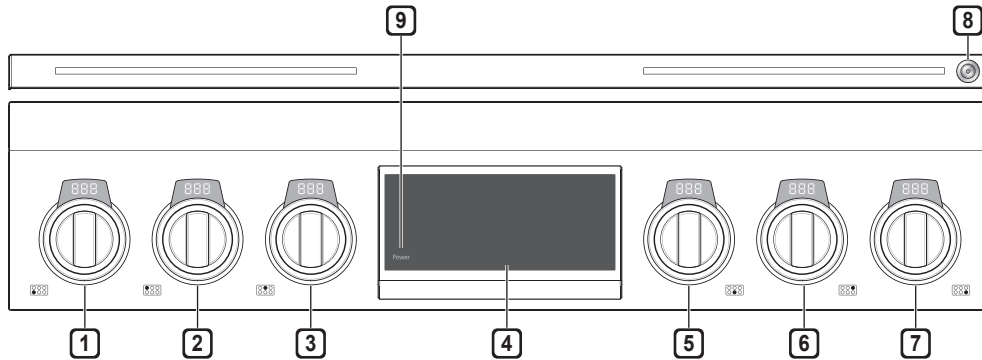
Retenez la tige de la soupape d'une main tout en tournant la vis pour l'ajuster avec l'autre main.

- 7 Réassemblez la plaque de verrouillage et le bouton du brûleur.
- 8 Vérifiez la stabilité de la flamme.
Vérification 1 : Tournez rapidement le bouton pour le faire passer du réglage le plus élevé au réglage Simmer (mijoter) ou S4. Si la flamme s'éteint, augmentez la hauteur de la flamme et vérifiez à nouveau.
Vérification 2 : Alors que le brûleur est réglé à Simmer (mijoter) ou S4, ouvrez et fermez rapidement la porte du four. Si un courant d'air éteint la flamme, augmentez la hauteur de la flamme et vérifiez à nouveau.
- 9 Répétez les étapes 1 à 8 pour chaque brûleur au gaz.

FONCTIONNEMENT

Aperçu du panneau de commande

La position des boutons de commande et autres boutons varie selon le modèle.

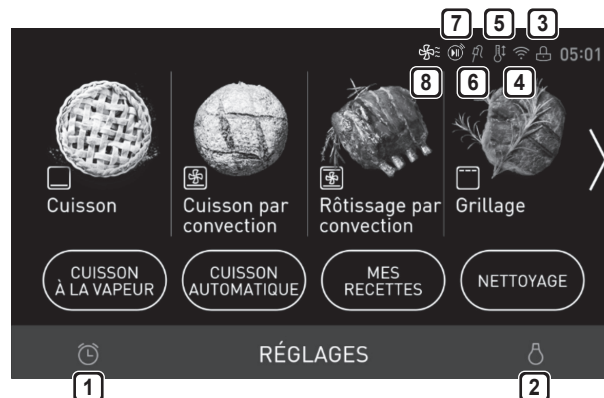


- | | |
|---|--|
| 1 Commande du brûleur avant gauche | 6 Commande du brûleur arrière droit |
| 2 Commande du brûleur arrière gauche | 7 Commande du brûleur avant droit |
| 3 Commande du brûleur arrière centre | 8 Marche/arrêt de la veilleuse |
| 4 Écran tactile ACL du four | 9 Marche/arrêt de l'écran ACL |
| 5 Commande du brûleur avant centre | |

REMARQUE

Touchez l'écran ACL pour l'activer lorsqu'il est inactif.

Icônes d'affichage

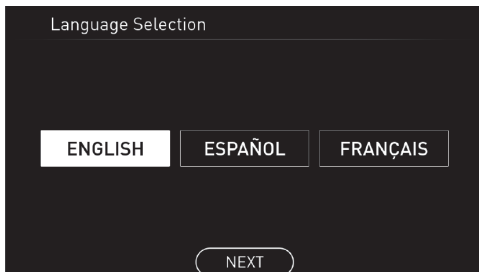


- | | |
|--|--|
| 1 Icône de la minuterie
Touchez pour régler la minuterie. | 5 Icône de conversion automatique
Apparaît lorsque la conversion automatique pour la convection est activée. |
| 2 Icône de la lampe
Touchez pour allumer ou éteindre la lumière. | 6 Icône de sonde
Apparaît lorsque la sonde est branchée. |
| 3 Icône de verrouillage
Apparaît lorsque le verrouillage est activé. | 7 Icône de démarrage à distance
Apparaît lorsque le démarrage à distance est activé. |
| 4 Icône Wi-Fi <ul style="list-style-type: none"> • Apparaît lorsque la cuisinière est connectée au Wi-Fi. • S'affiche lorsque la cuisinière est déconnectée du Wi-Fi ou n'est pas connectée à l'application LG ThinQ. | 8 Icône de refroidissement du four
Apparaît pendant ou après le fonctionnement du four pour indiquer que le ventilateur du four est en marche. |

Pour commencer

Après avoir activé la cuisinière pour la première fois, ajustez les réglages selon vos préférences.

- 1 Au besoin, appuyez sur POWER (alimentation) pour réactiver l'écran.



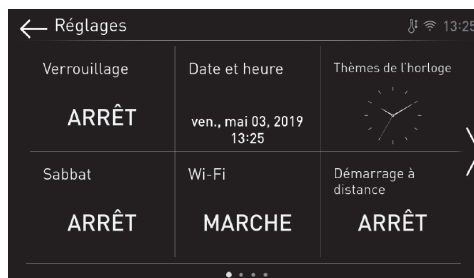
- 2 Sélectionnez la langue souhaitée et touchez NEXT (suivant).
- 3 Faites défiler les champs vers le haut ou vers le bas pour régler la date, puis appuyez sur NEXT (suivant).
- 4 Réglez l'heure et choisissez le format 12 heures ou 24 heures, puis appuyez sur NEXT (suivant).
- 5 Si vous le désirez, modifiez le thème de l'horloge par défaut en parcourant les exemples, puis appuyez sur NEXT (suivant).
- 6 Parcourez le guide à l'écran, puis appuyez sur DONE (terminé).
- 7 L'écran du mode de cuisson s'affiche.



Modification des réglages du four

Réglages

Pour ajuster les réglages après la configuration initiale, touchez l'écran pour ouvrir le menu principal. Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal. Faites glisser votre doigt sur l'écran ou appuyez sur les flèches <> pour naviguer dans le menu des réglages.



Emplacement des réglages

- Page 1 : verrouillage, date et heure, thèmes d'horloge, Sabbat, Wi-Fi, démarrage à distance
- Page 2 : luminosité, affichage, conversion automatique pour la convection, langue, volume, voyant d'alarme de préchauffage
- Page 3 : réglage du thermostat, unités de température, Smart Diagnosis^{MC}, mise à jour du programme, mode Présentation, réinitialisation des données d'usine
- Page 4 : Licence de logiciel libre

Verrouillage

La fonctionnalité de verrouillage verrouille automatiquement la porte du four et empêche l'activation de la plupart des commandes du four. Elle ne désactive ni l'horloge, ni la minuterie, ni la lampe intérieure du four.

- Si la fonctionnalité de verrouillage est activée, tous les modules de la surface de cuisson sont désactivés, à l'exception des brûleurs.

Verrouillage

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal.
- 2 Appuyez sur Lockout (verrouillage) dans le premier menu des réglages.
- 3 Lorsque la fonctionnalité de verrouillage est activée, l'icône de verrouillage  apparaît en haut de l'écran.

Déverrouillage

- 1 Appuyez sur n'importe quelle partie de l'écran lorsque l'option de verrouillage est activée.
- 2 Une fenêtre contextuelle s'affiche. Appuyez sur Unlock (déverrouiller) pendant 3 secondes.
- 3 L'icône de verrouillage disparaît du haut de l'écran.

Date et heure

La date et l'heure s'affichent sur l'écran ACL lorsque les fours ne sont pas utilisés.

Réglage de la date

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre de l'écran principal, puis appuyez sur Date & Time (date et heure) dans l'écran des réglages.
- 2 Appuyez sur Date, puis réglez la date en faisant défiler les nombres.
- 3 Appuyez sur OK.

Réglage de l'heure

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre de l'écran principal, puis appuyez sur Date & Time (date et heure) dans l'écran des réglages.
- 2 Appuyez sur Time (heure), puis réglez l'heure et les minutes en faisant défiler les nombres. Vous pouvez également appuyer sur l'icône du pavé numérique  et saisir les nombres souhaités.
- 3 Sélectionnez le mode 12 heures ou 24 heures (12 H/24 H).
- 4 Appuyez sur OK.

Thèmes d'horloge

Six thèmes d'horloge sont offerts, dont plusieurs horloges analogiques et numériques.

Sélection du thème de l'horloge

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal.
- 2 Touchez Clock Themes (thèmes d'horloge) sur le premier écran Settings (réglages) et faites glisser votre doigt sur l'écran pour parcourir les thèmes d'horloge.
- 3 Sélectionnez un thème d'horloge, puis appuyez sur OK.

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 lumière du four est allumée lorsque le four est mis en mode Sabbat, elle restera allumée. Seuls le mode de cuisson et la température s'affichent à l'écran. La surface de cuisson est désactivée en mode Sabbat, à l'exception des brûleurs à gaz.

Pour n'utiliser que la surface de cuisson à gaz pendant les Fêtes sans que le four soit allumé, mettez le four en mode Sabbat et réglez le temps de cuisson à 1 minute. Le four s'éteindra après une minute, mais la cuisinière restera en mode Sabbat. L'affichage « Sb » ne change pas lors de l'utilisation des brûleurs à gaz.

Réglage du mode Sabbat

- 1 Débranchez la sonde. La fonction de sonde n'est pas disponible en mode Sabbat.
- 2 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, puis appuyez sur Sabbath (Sabbat) dans le premier menu des réglages.
- 3 Lisez les instructions au besoin, puis appuyez sur START (démarrer).
- 4 Réglez la température désirée et le temps de cuisson. Tous les temps de cuisson peuvent être réglés de 1 minute à 73 heures 59 minutes. Appuyez sur **START** (démarrer).
- 5 Pour désactiver le mode Sabbat, appuyez sur la touche POWER (marche/arrêt) sur l'écran ACL.

REMARQUE

- La fonction de mijotage à très basse température est contrôlée électroniquement; elle s'éteint et s'allume automatiquement. N'utilisez pas la fonction de mijotage du petit brûleur en mode Sabbat.
- 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 est 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.

Wi-Fi

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

Configuration du Wi-Fi

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, puis appuyez sur Wi-Fi dans le premier menu des réglages.
- 2 Suivez les instructions du guide Wi-Fi qui s'affiche.
- 3 Sélectionnez ON (activer), OFF (désactiver) ou RESET (réinitialiser), puis appuyez sur OK.
- 4 Si vous sélectionnez ON (activer), l'icône Wi-Fi  s'affiche en haut de l'écran.
- 5 Sélectionnez RESET (réinitialisation) pour initialiser l'adresse IP.

Démarrage à distance

Permet de démarrer ou d'arrêter à distance la fonction de préchauffage de l'appareil. L'appareil doit être connecté à un réseau Wi-Fi domestique pour que cette fonctionnalité soit disponible.

Réglage du démarrage à distance

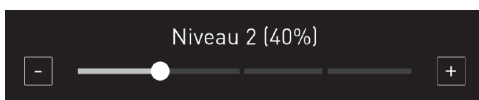
- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, puis appuyez sur Remote Start (démarrage à distance) dans le premier menu des réglages.
- 2 Sélectionnez On (activer) ou Off (désactiver), puis appuyez sur OK.
- 3 Si vous sélectionnez ON (activer), l'icône de démarrage à distance  s'affiche en haut de l'écran.

Luminosité

Ajustez la luminosité de l'écran ACL entre 20 % et 100 % par intervalles de 20 %.

Réglage de la luminosité de l'écran

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Brightness (luminosité).
- 2 Ajustez la luminosité de l'écran en appuyant sur le point et en le déplaçant sur la barre, en appuyant n'importe où sur la barre ou en appuyant sur + ou -.
- 3 Appuyez sur OK.



Affichage

Permet de définir la durée avant que l'écran se mette en mode veille.

Deux options peuvent être sélectionnées.

- **ACTIVÉ PENDANT 30 MINUTES** : S'éteint automatiquement si l'appareil est inactif pendant 30 minutes.
- **MODE NUIT DÉSACTIVÉ** : La fonction s'active de 22 h à 5 h.

Réglage de l'affichage

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Display (affichage).
- 2 Sélectionnez l'option souhaitée.
- 3 Appuyez sur OK.

REMARQUE

Si l'écran est réglé sur ACTIVÉ PENDANT 30 MINUTES, il s'éteindra au bout de 30 minutes d'inactivité. L'affichage ne peut être utilisé lorsqu'il est en mode inactif. Touchez l'écran ACL pour l'activer.

Conversion automatique pour la convection

Vous n'avez pas à vous rappeler de convertir les températures des recettes standard pour la cuisson par convection. La conversion automatique pour la convection soustrait automatiquement 25 °F/14 °C de la température réglée lorsqu'un mode de cuisson par convection est sélectionné. Une fois le préchauffage terminé, la température convertie s'affiche.

Par exemple, sélectionnez Convection Bake (cuisson par convection) et entrez 350 °F. La température sera automatiquement convertie à 325 °F et l'écran affichera la température convertie.

La fonction Convection Auto Conversion (conversion automatique pour la convection) est activée par défaut.

Activation ou désactivation de la conversion automatique pour la convection

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Convection Auto Conversion (conversion automatique pour la convection).
- 2 Sélectionnez ON (marche) ou OFF (arrêt).
- 3 Lorsque la fonctionnalité de conversion automatique pour la convection est activée, l'icône  apparaît en haut de l'écran.

REMARQUE

Si la fonction de conversion automatique pour la convection est activée, l'icône  clignote à l'écran pendant la cuisson en mode convection.

Sélection de la langue

Réglez la langue de l'écran à anglais, espagnol ou français.

Réglage de la langue

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Language Selection (sélection de la langue).
- 2 Sélectionnez la langue souhaitée.
- 3 Appuyez sur OK.

Volume

Réglez le volume des commandes de la surface de cuisson et du four.

Réglage du volume

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Volume.
- 2 Sélectionnez Mute (sourдинe), Low (faible) ou High (élevé).
- 3 Appuyez sur OK.

Voyant de préchauffage

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

Vous pouvez activer ou désactiver le voyant de préchauffage.

Réglage du voyant de préchauffage

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur Preheat Alarm Light (voyant de préchauffage).
- 2 Sélectionnez ON (marche) ou OFF (arrêt).
- 3 Appuyez sur OK.

Réglage du thermostat

Il est possible que votre nouveau four ait une cuisson différente de celle de votre four précédent. Avant de régler le thermostat, familiarisez-vous avec votre nouveau four en l'utilisant pendant quelques semaines. Commencez par augmenter ou diminuer le thermostat de 15 °F/8 °C. En fonction des résultats initiaux, réajustez la valeur jusqu'à ce que vous soyez satisfait. Le thermostat peut être augmenté ou diminué de 35 °F/19 °C.

Réglage du thermostat

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis appuyez sur Thermostat Adjustment (réglage du thermostat).
- 2 Il y a une échelle de réglage pour le four. Pour effectuer des réglages importants, faites glisser l'indicateur central vers les extrémités + ou - de l'échelle, ou appuyez à un endroit sur l'échelle. Pour effectuer de petits réglages, appuyez sur + ou - pour augmenter ou diminuer le thermostat par intervalles de 1 degré. Appuyez sur + ou - et maintenez-le enfoncé pour faire défiler l'échelle vers le haut ou vers le bas.
- 3 Lorsque le changement désiré apparaît à l'écran au-dessus de la cuisinière, appuyez sur OK.



Unités de température

Réglez l'affichage de la température du four pour afficher les degrés en Fahrenheit ou Celsius.

Les températures par défaut du four sont en degrés Fahrenheit sauf si elles ont été changées par l'utilisateur.

Réglage des unités de température

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis appuyez sur Temperature Units (unités de température).
- 2 Sélectionnez °F ou °C.
- 3 Appuyez sur OK.

Smart Diagnosis^{MC}

La fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC} peut être exécutée par une application pour téléphone intelligent ou en appelant le soutien technique. Placez le microphone de votre téléphone intelligent près du coin supérieur gauche de l'écran. Consultez « Fonctionnalité de diagnostic intelligent » dans la section « Fonctions intelligentes » pour obtenir des instructions détaillées.

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis appuyez sur Smart Diagnosis.
- 2 Appuyez sur START (démarrer) pour lancer la tonalité de diagnostic.

Mise à jour du programme

Une fois que l'appareil est connecté à un réseau Wi-Fi domestique, utilisez ce réglage pour rechercher et installer les mises à jour disponibles du programme.

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis appuyez sur Program Update (mise à jour du programme).
- 2 L'écran affiche les mises à jour disponibles du programme. Suivez les instructions à l'écran pour télécharger et installer la nouvelle version.

Mode Présentation

Le mode Présentation est utilisé uniquement à des fins de présentation en magasin. Sous ce mode, le four ne chauffe pas.

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre de l'écran principal, puis appuyez sur Demo Mode (mode Présentation) dans l'écran des réglages.
- 2 Sélectionnez le mode ON (activé) ou le mode OFF (désactivé).
- 3 Appuyez sur OK.



REMARQUE

- Lorsque le mode Présentation est activé, l'appareil ne chauffera pas.
- L'icône du mode Présentation du four s'affiche à l'écran si le mode Présentation est activé.

Réinitialisation des données d'usine

Cette fonction rétablit toutes les valeurs d'usine par défaut de l'appareil.

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis appuyez sur Factory Data Reset (réinitialisation des données d'usine).
- 2 Si vous souhaitez rétablir les données d'usine par défaut, appuyez sur RESET (réinitialiser), puis sur OK.



AVERTISSEMENT

- Toutes les données enregistrées seront supprimées.

Licence de logiciel libre

Cet écran affiche la liste des logiciels libres contenus dans ce produit. Consultez les licences indiquées pour connaître les modalités de leur utilisation.

- 1 Appuyez sur Settings (réglages) en bas au centre de l'écran principal, puis faites glisser pour accéder au quatrième écran de réglages.
- 2 Appuyez sur Open Source License (licence de logiciel libre).

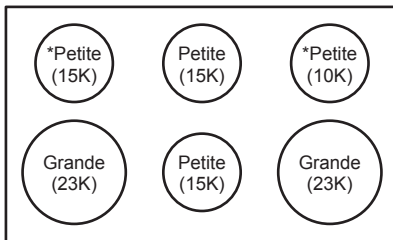
Utilisation de la surface de cuisson

Module de cuisson à gaz

La taille et l'emplacement des brûleurs à gaz varient selon le modèle de la cuisinière.

Les grands brûleurs sont les brûleurs principaux pour la plupart des activités de cuisson. Les plus petits brûleurs sont utilisés pour des mets délicats comme les sauces ou des aliments qui nécessitent une température peu élevée pour une cuisson de longue durée.

Selon votre modèle, certains ou l'ensemble des petits brûleurs sont équipés de la fonction de mijotage à très basse température, qui contrôle la chaleur en allumant et en éteignant la flamme à des intervalles pré-réglés. La fonction de mijotage à très basse température est disponible sur les petits brûleurs marqués d'un astérisque ci-dessous.



* Mode Extra Low Simmer
(mijotage à très basse température)

REMARQUE

- L'affichage central ne contrôle pas les modules de la surface de cuisson.

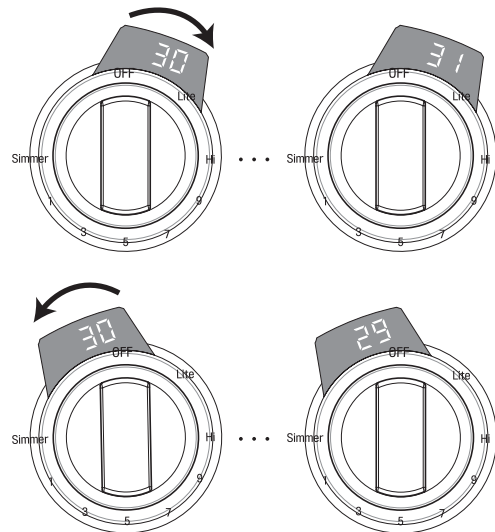
Minuteries de la surface de cuisson

Chaque bouton de commande de la surface de cuisson est muni d'un affichage à DEL situé dans le haut, qui fournit des renseignements tels que le niveau de chaleur, la température ou le temps restant. Les boutons de commande des éléments à gaz sont dotés d'une fonction de minuterie. Les chiffres des DEL rouges indiquent les niveaux de température, tandis que les chiffres des DEL bleues indiquent le compte à rebours de la minuterie.

Réglage des minuteries de la surface de cuisson

Il est possible de régler une minuterie pour la surface de cuisson uniquement lorsque l'élément est en cours d'utilisation. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit jusqu'à ce que l'élément soit éteint.

- 1 Enfoncez le bouton et tournez-le pour allumer l'élément.
- 2 Réglez une minuterie en tournant l'anneau à DEL situé derrière le bouton. Tournez l'anneau à DEL vers la droite ou vers la gauche et maintenez-le enfoncé pour augmenter ou diminuer le temps.
- 3 Relâchez l'anneau à DEL lorsque le temps désiré apparaît sur l'affichage du bouton.
- 4 L'affichage du bouton indique le compte à rebours. Un signal sonore retentit lorsque le temps est écoulé.
- 5 Pour annuler une minuterie, tournez l'anneau à DEL vers la gauche jusqu'à ce que le chiffre « 1 » s'affiche à l'écran. Ensuite, tournez à nouveau l'anneau à DEL vers la gauche.



Surface de cuisson	Plage de temps
Surface de cuisson à gaz	de 1 min à 12 h

Brûleurs au gaz de surface

Avant l'utilisation

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit.

Assurez-vous que tous les brûleurs sont correctement installés.

L'emplacement des brûleurs varie en fonction du modèle de la cuisinière.

L'emplacement des brûleurs est indiqué à la section « Utilisation de la surface de cuisson ».

Assurez-vous que toutes les grilles sont correctement installées avant d'utiliser le brûleur.



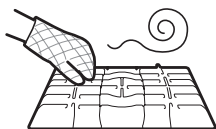
MISE EN GARDE

N'utilisez pas le brûleur pendant une période prolongée sans casserole sur le foyer.

Le fini du foyer pourrait s'ébrécher si aucune casserole n'absorbe sa chaleur.

Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont refroidis avant de placer votre main, la poignée, le chiffon de nettoyage ou d'autres objets sur les brûleurs et les grilles.

Toucher les grilles avant qu'elles refroidissent peut causer des brûlures.



MISE EN GARDE

CE QU'IL FAUT FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ

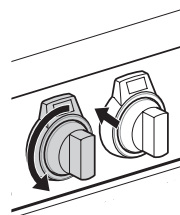
- Ouvrez les fenêtres.
- N'essayez pas d'allumer un appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone à l'intérieur de l'appartement ou de la maison.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les directives de votre fournisseur de gaz.
- Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.

REMARQUE

Les allumeurs à étincelle électrique des brûleurs causent un clic. Tous les allumeurs à étincelle de la table de cuisson s'activeront même si vous n'allumez qu'un brûleur.

Utilisation des brûleurs de surface au gaz

- 1 Assurez-vous que tous les éléments de cuisson et que toutes les grilles sont placés dans la position appropriée.
- 2 Placez l'ustensile de cuisson sur la grille.
- 3 Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le à la position **Lite** (faible) jusqu'à ce que les flammes apparaissent.

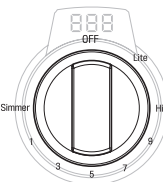


Vous entendrez un clic provenant du système d'allumage par étincelle électrique.

- 4 Tournez le bouton pour régler la taille de la flamme.

Grand brûleur avec fonction de mijotage continu

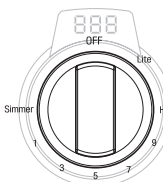
Équivalent à 650 BTU/h



Équivalent à 23 000 BTU/h

Petit brûleur avec fonction de mijotage continu

Équivalent à 1 300 BTU/h

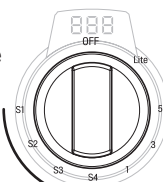


Équivalent à 15 000 BTU/h

Petit brûleur avec fonction de mijotage à très basse température

Équivalent à 310 BTU/h

Mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température)



Équivalent à 1 300 BTU/h

Équivalent à 15 000 BTU/h (10 000 BTU/h pour le brûleur arrière droit)



MISE EN GARDE

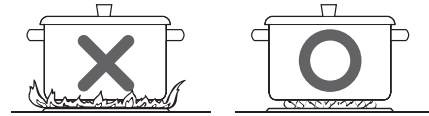
N'essayez pas de démonter ou de nettoyer les contours d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Lorsque vous réglez un brûleur sur **Lite**, tous les autres brûleurs émettent des étincelles. Il y a un risque de décharge électrique qui pourrait vous amener à faire tomber une casserole chaude.

REMARQUE

- Pendant la cuisson en mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température) (S1, S2 et S3), il est normal que les flammes s'éteignent et s'allument de façon périodique.
- Il est normal d'entendre de temps à autre les allumeurs à étincelles pendant l'utilisation du brûleur à gaz. Par mesure de sécurité, les allumeurs à étincelles sont activés si la flamme est soufflée par le vent ou disparaît momentanément.
- Sur les boutons de commande, les réglages des brûleurs ne sont pas uniformes pour tous les brûleurs. Par exemple, le réglage « HI » d'un grand brûleur peut être plus chaud que le réglage « HI » d'un petit brûleur. La puissance réelle de chaque réglage varie en fonction des caractéristiques du brûleur, comme les BTU et si le brûleur utilise une fonction de mijotage continu ou une fonction de mijotage à très faible intensité.

Ajustement de l'intensité de la flamme

Observez la flamme et non le bouton lorsque vous réduisez la chaleur. Lorsque vous avez besoin d'un chauffage rapide, la taille de la flamme du brûleur au gaz doit correspondre à la taille de la casserole que vous utilisez.



MISE EN GARDE

Ne laissez jamais les flammes dépasser les bords de la casserole.

REMARQUE

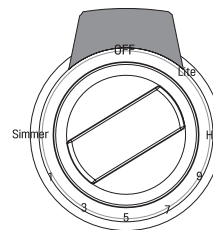
- Les flammes des brûleurs peuvent sembler jaunes en présence d'un taux élevé d'humidité, par exemple lors d'une journée pluvieuse ou si un humidificateur est à proximité.
- Après la conversion aux gaz de pétrole liquéfiés, les flammes peuvent être plus grosses que la normale lorsque vous mettez une casserole sur le brûleur.
- Lorsque vous réglez un brûleur de surface à feu vif afin de faire mijoter un plat rapidement, assurez-vous que les flammes restent allumées. Consultez la page 26 pour ajuster les flammes du brûleur, au besoin.

FRANÇAIS

En cas de panne de courant

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer avec précaution les brûleurs à gaz de votre cuisinière à l'aide d'une allumette. Lors d'une panne de courant, les brûleurs à gaz continueront de fonctionner s'ils étaient déjà en cours d'utilisation.

- 1 Maintenez une allumette allumée à proximité du brûleur, puis enfoncez le bouton de commande.
- 2 Tournez le bouton de commande à la position 1.



MISE EN GARDE

Faites preuve d'une extrême prudence en allumant les brûleurs à l'aide d'une allumette. Sinon, vous risquez de vous brûler ou de causer des dommages.

Ustensiles de cuisson pour brûleurs à gaz

Aluminium	Une casserole de poids moyen est recommandée parce qu'elle chauffe rapidement et de manière uniforme. La plupart des aliments brunissent uniformément dans une poêle en aluminium. Utilisez des casseroles avec des couvercles hermétiques pour cuire avec une petite quantité d'eau.
Fonte	Si elles sont chauffées lentement, la plupart des poêles fournissent des résultats satisfaisants.
Acier inoxydable	Ce métal est un mauvais conducteur de chaleur. On le combine habituellement au cuivre, à l'aluminium ou à d'autres métaux pour améliorer la distribution de la chaleur. Les poêles en métaux combinés donnent normalement de bons résultats à feu moyen, comme le recommande le fabricant.
Émail	Dans certaines conditions, l'émail de certaines casseroles peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant de la casserole pour les méthodes de cuisson.
Verre	Il existe deux types de plats en verre : ceux qui sont utilisés uniquement pour le four et ceux qui sont destinés à une cuisson sur la table de cuisson.
Vitrocéramique calorifuge	Peut être utilisé sur la table de cuisson ou dans le four. Conduit la chaleur très lentement et se refroidit aussi lentement. Consultez les directives du fabricant de la casserole pour vous assurer qu'elle peut être utilisée sur des cuisinières à gaz.

Mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température) (Sur certains petits brûleurs)

- La fonction de mijotage à très basse température est disponible sur certains petits brûleurs, selon votre modèle. Sur ces brûleurs, les réglages S1 à S3 sont destinés au mijotage à très basse température, tandis que le réglage S4 est destiné au mijotage continu. Le réglage de mijotage sur les autres petits et grands brûleurs permet d'appliquer une chaleur continue aux aliments.

Le mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température) règle le niveau de chaleur en allumant et en éteignant la flamme à des intervalles prédéfinis. Cela permet aux aliments comme les sauces, le chocolat et la confiture de mijoter plus longtemps sans brûler.

- Les intervalles sans flamme sont prolongés lorsque vous passez de S3 à S1.
- Le réglage de mijotage S4 maintient la flamme allumée en permanence.

REMARQUE

- Il est possible que les brûleurs semblent éteints pendant la cuisson en mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température).
- Pendant la cuisson en mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température), il est normal que les flammes s'éteignent et s'allument de façon périodique.
- Les allumeurs électriques fonctionnent automatiquement de façon périodique pour rallumer les brûleurs.

Utilisation d'un wok

- Il est possible d'utiliser les grandes grilles de brûleur comme grilles de wok.

Les woks à fond plat de 14 po ou moins peuvent être placés directement sur la grille si le fond du wok est assez grand pour reposer à plat sur celle-ci.



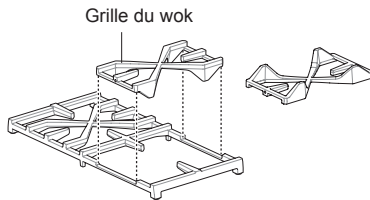
MISE EN GARDE

Si vous vous servez d'un wok à fond rond, utilisez la grille de wok incluse. N'utilisez pas d'anneau de support pour wok. Le fait de placer l'anneau au-dessus du brûleur ou de la grille pourrait nuire au fonctionnement du brûleur, ce qui pourrait se traduire par une exposition à un niveau de monoxyde de carbone supérieur à la norme recommandée. Cela peut être dangereux pour votre santé.

Utilisation des grilles de wok

Les grandes grilles de brûleur peuvent être retournées pour pouvoir utiliser une grande variété de woks à fond rond.

- 1 Éteignez tous les brûleurs et laissez les grilles et la surface de cuisson refroidir avant d'inverser les grilles.
- 2 Retournez la grande grille du brûleur de façon à ce que la grille du wok soit tournée vers le haut.
- 3 Utilisez un wok à fond rond de 14 po. N'utilisez pas un wok qui ne tient pas solidement sur la grille.



REMARQUE

- N'utilisez pas la grille du wok avec un autre ustensile de cuisson qu'un wok.
- Nettoyez la grille du wok avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de nettoyeurs à four, de laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs. Ne nettoyez pas la grille à l'aide de la fonctionnalité d'autonettoyage.

Utilisation des grils de la surface de cuisson

Ne placez pas les grils de la surface de cuisson sur le brûleur.



MISE EN GARDE

N'utilisez pas les grils de la surface de cuisson sur les brûleurs de surface. L'utilisation du gril de la surface de cuisson sur le brûleur de surface provoquera une combustion insuffisante et pourrait entraîner une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone au-dessus des seuils admissibles. Cela peut être dangereux pour votre santé.

FRANÇAIS



MISE EN GARDE

- Éteignez tous les brûleurs et laissez la grille du wok, les grilles des brûleurs et la surface de cuisson refroidir avant d'inverser ou de retirer la grille du wok.
- La grille du wok retient longtemps la chaleur. Utilisez toujours des gants de cuisine pour installer ou retirer la grille du wok. Ne laissez pas la grille du wok sur une autre grille de brûleur.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson à fond plat ou de woks de taille inadéquate avec la grille. Ceux-ci pourraient se renverser et causer des blessures.
- N'utilisez pas un wok de plus de 14 po avec la grille. Cela pourrait entraîner une propagation excessive des flammes du brûleur et endommager la surface de cuisson.

Utilisation du four

Avant d'utiliser le four

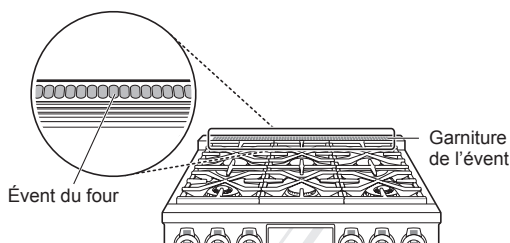
REMARQUE

- En raison des cycles de température du four, un thermomètre placé dans la cavité du four peut indiquer une température différente de celle que le four affiche.
- Il est normal pour le ventilateur de convection de fonctionner durant un cycle de cuisson régulier.
- Le moteur du ventilateur de convection peut fonctionner de façon sporadique durant un cycle de cuisson régulier.
- Si la porte reste ouverte pendant plus de 30 secondes lors de la cuisson, les éléments s'éteignent. Les éléments se rallument automatiquement dès que la porte est refermée.
- Après avoir utilisé la fonction de vapeur, videz l'eau du réservoir et nettoyez-le ainsi que la cavité du four. Asséchez la cavité du four.

Évent du four

Les zones proches des événements deviennent très chaudes pendant le fonctionnement et peuvent causer des brûlures. N'obstruez aucun orifice d'aération. 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.



MISE EN GARDE

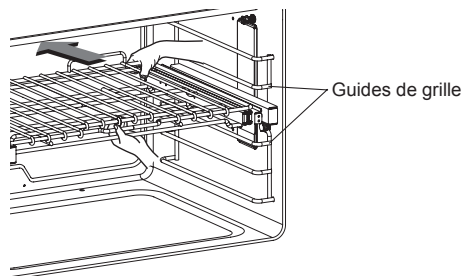
- Les rebords des événements de la cuisinière et la garniture des événements sont coupants et peuvent devenir chauds pendant le fonctionnement. Portez des gants pour nettoyer la cuisinière afin d'éviter les blessures ou les brûlures.

Utilisation des grilles du four

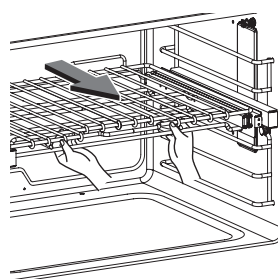
Les grilles sont dotées d'un bord postérieur relevé qui empêche de les sortir de la cavité du four.

Installation des grilles coulissantes

- 1 Placez la grille en position fermée. Tenez-la d'une main à l'avant au centre et avec l'autre main dans le coin arrière droit.
- 2 Insérez soigneusement la grille entre ses guides et faites-la glisser vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle tombe en place.



- 3 Une fois la grille fixée à l'arrière, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place.



Retrait des grilles coulissantes

- 1 Lorsque la grille est en position fermée, saisissez l'avant de la grille et de son cadre, puis soulevez-la. Poussez lentement la grille vers la paroi arrière jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de la butée.
- 2 Après avoir désengagé la grille de la butée, soulevez l'arrière de la grille et tirez-la, ainsi que son cadre, entre les guides de la grille.



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.
- Ne placez pas d'articles pesant plus de 15 kg (33 lb) sur les grilles. Ne placez pas d'articles lourds sur les coins des grilles. Cela pourrait endommager les grilles.

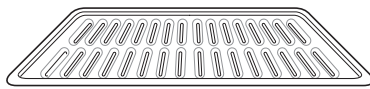
Accessoires

Lèchefrite et son gril

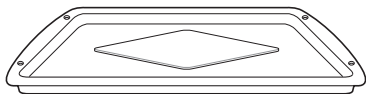
Utilisez une lèchefrite et un gril pour préparer les viandes pour le rôtissage par convection, le rôtissage rapidheat+ et la grillade.

La lèchefrite récupère la graisse et le gril permet de prévenir les projections de graisse.

- 1 Placez la grille dans le four.
- 2 Placez le gril dans la lèchefrite avec les événements relevés pointant vers le bas.
- 3 Placez la lèchefrite et le gril sur la grille du four.



Gril



Lèchefrite

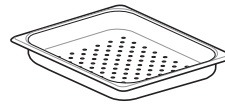


MISE EN GARDE

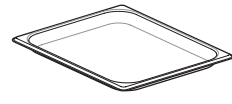
- N'utilisez pas une lèchefrite sans son gril. L'huile peut causer un feu de graisse.
- Ne couvrez pas le gril ni la lèchefrite de papier d'aluminium. Vous risqueriez de provoquer un incendie.
- Utilisez toujours une lèchefrite et un gril pour le drainage de l'excédent de gras et de matières grasses. Ceci permettra de réduire les projections, la fumée et les flambées.
- Ne faites pas griller la viande trop proche de la flamme du brûleur. Enlevez l'excès de gras de la viande avant de la faire cuire.
- Placez la nourriture (le gras vers le haut) sur le gril.

Plateaux de vapeur

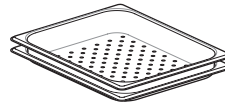
Lorsque vous utilisez la fonction de cuisson à la vapeur, servez-vous des plateaux de vapeur imbriqués pour obtenir les meilleurs résultats.



plateau perforé 1 ch.



Plateau plein 1 ch.



Plateaux imbriqués

Utilisation des plateaux de vapeur

- 1 Placez les aliments sur le plateau perforé.
- 2 Insérez le plateau perforé dans le plateau plein.
- 3 Placez les plateaux imbriqués sur la grille du four.

REMARQUE

- N'utilisez les plateaux de vapeur que pour la cuisson à la vapeur.
- N'utilisez pas pour la cuisson et le rôtissage.

Refroidissement du four

L'icône de refroidissement du four apparaît à l'écran si la température à l'intérieur du four est élevée pendant ou après son fonctionnement. L'icône disparaît si la température du four est inférieure à 270 °F (130 °C).

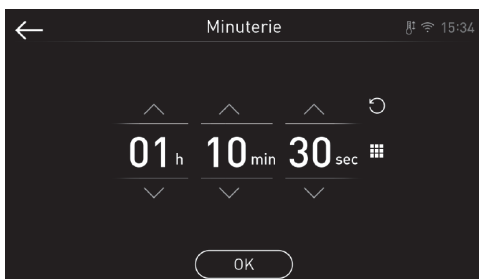


Minuterie

Les minuteries du four n'ont aucune incidence sur le fonctionnement du four ni sur le temps de cuisson. Utilisez-les comme minuteries de cuisine additionnelles. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et « Minuteur terminé » s'affiche à l'écran.

Réglage de la minuterie

- 1 Touchez l'une ou l'autre des icônes d'horloge ⌚ situées en bas de l'écran.
- 2 Faites défiler les chiffres dans la fenêtre contextuelle jusqu'à ce que l'heure souhaitée apparaisse à l'écran, puis appuyez sur OK.



- 3 Le temps restant apparaît à côté de l'icône de l'horloge.



Réglage ou arrêt de la minuterie

- 1 Appuyez sur le temps restant à côté de l'icône de l'horloge.
- 2 Pour annuler la minuterie, appuyez sur Reset (réinitialisation) (↺) dans la fenêtre contextuelle, puis appuyez sur OK.
- 3 Pour régler l'heure, faites défiler les chiffres dans la fenêtre contextuelle jusqu'à ce que l'heure souhaitée apparaisse, puis appuyez sur OK.
- 4 Le temps restant est ajusté.

Bake (Cuisson)

La fonction Cuisson sert à préparer notamment des pâtisseries, du pain et des plats mijotés.

Le four peut être programmé pour la cuisson à n'importe quelle température de 170 °F (80 °C) à 550 °F (285 °C). La température par défaut est 350 °F (175 °C).

Réglage de la fonction Cuisson

- 1 Sélectionnez **Bake** (cuire) sur l'écran du mode de cuisson.
 - 2 Faites défiler les chiffres pour sélectionner une température de cuisson ou touchez l'icône du pavé numérique ■■■ pour inscrire les chiffres directement.
 - 3 Si vous le souhaitez, réglez de la même manière le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
 - 4 Appuyez sur **Start** (démarrer). Le préchauffage du four commence.
 - 5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.
 - 6 Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.
 - 7 À la fin du temps de cuisson réglé, un signal sonore retentit, et un message s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte du four et enlevez les aliments.
- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 12 heures.

Modification des paramètres de cuisson

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (paramètres de cuisson).
- 2 Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

Pour arrêter la cuisson

- 1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

REMARQUE

Il est normal que le ventilateur de convection fonctionne périodiquement pendant la durée du cycle de cuisson normal dans le four. 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 de l'ustensile de cuisson utilisé.
- Lorsque la cuisson est utilisée avec une seule grille, placez la grille coulissante à la position 3. Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placez les grilles coulissantes aux positions 2 et 4 (pour deux grilles).
- Vérifiez la cuisson de la nourriture dès que le temps minimum de la recette s'écoule.
- Utilisez une batterie de cuisine en métal (avec ou sans fini antiadhésif), en vitrocéramique à l'épreuve de la chaleur, en céramique ou toute autre batterie de cuisine recommandée pour utilisation au four.
- Les casseroles métalliques foncées ou les revêtements antiadhésifs feront cuire les aliments plus rapidement et les feront dorer plus. Une batterie de cuisine isolée 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 recouverte de papier d'aluminium sur la grille placée sous celle utilisée pour la cuisson. Cette précaution est particulièrement importante lorsque vous faites cuire une tarte aux fruits ou d'autres aliments à forte teneur en acide. Les garnitures de fruits et autres aliments très acides chauds peuvent corroder et endommager la surface de porcelaine et doivent être essuyés dès qu'il est sécuritaire de le faire.

Modes de convection

La cuisson par convection et le rôtissage par convection utilisent un ventilateur pour faire circuler la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four. Ce procédé améliore la distribution de la chaleur et offre une cuisson uniforme et d'excellents résultats, qu'il s'agisse de cuisson sur une ou plusieurs grilles.

Le four peut être programmé pour la cuisson par convection à n'importe quelle température, de 300 °F (150 °C) à 550 °F (285 °C). La température par défaut est de 350 °F (175 °C).

Cuisson par convection

- 1 Sélectionnez **Convection Bake** (cuisson par convection) ou **Convection Roast** (rôtissage par convection) dans l'écran des modes de cuisson.
 - 2 Faites défiler les chiffres pour sélectionner une température de cuisson ou touchez l'icône du pavé numérique  pour inscrire les chiffres directement.
 - 3 Si vous le souhaitez, réglez de la même manière le temps de cuisson et l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
 - 4 Appuyez sur **Start** (démarrer). Le préchauffage du four commence.
 - 5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.
 - 6 Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.
 - 7 À la fin du temps de cuisson réglé, un signal sonore retentit, et un message s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte du four et enlevez les aliments.
- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 12 heures.

Modification des paramètres de cuisson

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (paramètres de cuisson).
- 2 Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

Pour arrêter la cuisson

- 1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

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.

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 des pâtisseries, petits gâteaux, muffins, biscuits et pains en tous genres.
- 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 coulissante à la position 3. Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placez les grilles coulissantes 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.

Rôtissage par convection

La fonction 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 les volailles. L'air réchauffé circule tout autour de la nourriture, emprisonnant les jus et 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.

RapidHeat Roast+ (Rôtissage RapidHeat+)

La fonction de Rôtissage RapidHeat+ est conçue pour rôtir rapidement la volaille. La chaleur intense des éléments chauffants supérieurs et inférieurs combinée à l'air chauffé par les éléments chauffants arrière produit des plats plus croustillants et contribue à réduire le temps de cuisson. Le Rôtissage RapidHeat+ est particulièrement adéquat pour une volaille de taille moyenne.

REMARQUE

- Le temps de cuisson recommandé est de 50 à 60 minutes pour un poulet entier de 3,3 lb.
- Ajustez le temps de cuisson en fonction du poids de la volaille.
- Placez la grille du four à la position 3.
- Le RapidHeat Roast+ (Rôtissage RapidHeat+) est conçu pour réduire le temps de cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Cette fonction est optimisée pour la volaille, de sorte que la température ne peut pas être modifiée.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand la fonction de RapidHeat Roast+ (Rôtissage RapidHeat+) est activée.
- Si le rappel de détartrage s'affiche, appuyez sur OK pour démarrer la fonction de détartrage.
- Prenez garde lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. La vapeur chaude peut occasionner des brûlures.
- La fonction de séchage s'exécute automatiquement après chaque cycle de cuisson à la vapeur. Pendant la fonction de séchage, il est normal d'entendre la pompe à vapeur fonctionner.

Réglage de la fonction de rôtissage rapide RapidHeat Roast+ (Rôtissage RapidHeat+)

- 1 Appuyez sur **RapidHeat Roast+**.
- 2 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 3 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.

Modification des paramètres de cuisson

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (paramètres de cuisson).
- 2 Réglez les paramètres à l'aide du pavé numérique ou de la fonction de défilement.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

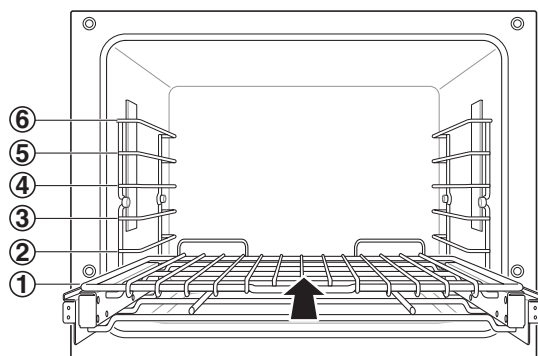
Pour arrêter la cuisson

- 1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

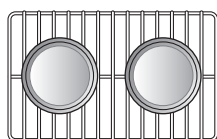
Guide pour une cuisson et un rôtissage au four recommandés

Les résultats de cuisson seront meilleurs si les plats sont bien centrés dans le four. Si la cuisson nécessite plusieurs grilles, placez les grilles du four dans les positions présentées ci-dessous.

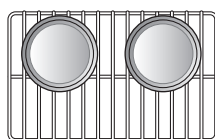
Placement des grilles et plats



Guide pour grilles multiples

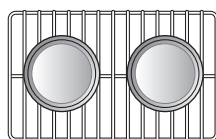


Grille
(Position 2)



Grille
(Position 4)

Cuisson à une grille



Grille

REMARQUE

- Faites cuire le poulet entier pendant 60 à 75 minutes (jusqu'à ce qu'il atteigne la cuisson désirée). L'USDA recommande de faire cuire le poulet jusqu'à ce que sa température interne atteigne au moins 165 °F (74 °C).
- Badigeonner le dessus des gâteaux secs de dorure à l'œuf avant de les faire cuire pour améliorer leur brunissement.

Guide pour cuisson

	Aliment	Position de la grille
Gâteaux	Gâteaux étagés	3
	Gâteaux Bundt (savarin)	3
Biscuits	Au sucre	3
	Aux pépites de chocolat	3
	Brownie (Carrés au chocolat)	3
Pizza	Fraîche	4
	Congelée	4
Croûte à tarte	Maison	3
	Réfrigérateur	3
Pain	Pâte à biscuit en boîte	3
	Pâte à biscuit maison	3
	Muffins	3
Desserts	Croustades ou pavés aux fruits, maison	3
	Tartes aux fruits maison, à deux croûtes	3

Guide pour rôtissage

	Aliment	Position de la grille
Bœuf	Côte	Saignant À point Bien cuit
		2 2 2
	Entrecôte, haut de surlonge	Saignant À point Bien cuit
		2 2 2
	Filet de bœuf	Saignant À point
		2 2
Porc	Côte	2
	Désossé, surlonge	2
	Jambon, cuit	2
Volaille	Poulet entier	2
	Morceaux de poulet	4
	Dinde	2

Broil (Grillage)

La fonction Grillage utilise une chaleur intense qui irradie de l'élément chauffant supérieur pour cuire la nourriture. Le grillage est plus efficace pour les coupes de viandes tendres, le poisson et les légumes tranchés fins.

Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson au grilloir. Laissez préchauffer le four pendant environ cinq minutes avant d'y placer les aliments à cuire.

- Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez une lèchefrite et un gril. Consultez la page suivante.

Réglage de la fonction de gril

- 1 Appuyez sur **Broil** (gril) dans l'écran des modes de cuisson.
 - 2 Faites défiler pour obtenir la température souhaitée : Low (faible), Medium (moyenne) ou High (élevée). Si désiré, faites défiler pour régler le temps de cuisson.
 - 3 Appuyez sur **Start** (démarrer). Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. La porte du four doit être fermée pour utiliser la fonction de gril.
 - 4 Laissez préchauffer le four pendant environ cinq minutes avant d'y placer les aliments à cuire.
 - 5 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.
 - 6 Appuyez sur **STOP** (arrêt) pour l'annuler en tout temps ou quand la cuisson est terminée.
- Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four s'éteint automatiquement après 3 heures.

Modification des paramètres de grillage

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (paramètres de cuisson).
- 2 Choisissez les réglages.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

Pour arrêter le grillage

- 1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

REMARQUE

- Ce four a été conçu pour utiliser la fonction de gril avec la porte fermée. Fermez la porte et réglez la fonction de gril. Si la porte est ouverte, la fonction de gril ne peut pas s'activer, et un message contextuel apparaîtra à l'écran.
Si la porte reste ouverte pendant plus de 5 secondes, le brûleur du gril s'éteint.
Une fois la porte fermée, le brûleur du gril se rallume automatiquement.

Fumée

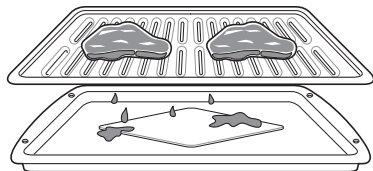
En raison de la chaleur intense associée au grillage, il est normal de voir de la fumée durant le processus de cuisson. Cette fumée est un sous-produit naturel du grillage et ne devrait pas vous inquiéter. Si vous n'arrivez pas à tolérer la quantité de fumée qui se dégage, utilisez les conseils suivants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

- 1 Utilisez toujours une lèchefrite. N'utilisez pas des poêles à sauter les aliments ou des plaques à pâtisserie régulières pour des raisons de sécurité.
- 2 Utilisez toujours une lèchefrite bien nettoyée et à la température de la pièce au début de la cuisson.
- 3 Faites toujours fonctionner le système de ventilation de la surface de cuisson ou la hotte d'aspiration pendant le grillage.
- 4 Gardez l'intérieur de votre four aussi propre que possible. Les résidus accumulés de plats cuisinés peuvent brûler ou s'enflammer.
- 5 Évitez les marinades grasses et les glaçages qui, tous les deux, augmenteront la quantité de fumée. Si vous voulez utiliser du glaçage, appliquez-le à la fin de la cuisson.
- 6 Si une importante quantité de fumée se dégage à cause de l'un des aliments, pensez à :
 - Baisser le gril pour le mettre au réglage Lo.
 - Baisser la grille à une position inférieure pour cuire la nourriture le plus loin possible du gril.
 - Utiliser le réglage Hi de la fonction de grillage pour obtenir le degré de grillage désiré, et baissez ensuite l'intensité en changeant le réglage du grillage à Lo ou en passant à la fonction Cuisson.
- 7 En règle générale, les coupes de viande et de poisson plus grasses produiront plus de fumée que les morceaux moins gras.
- 8 Respectez les réglages de grillage recommandés et les directives de cuisson indiqués dans le tableau de la page suivante dans la mesure du possible.

Guide de grillage recommandé

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

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



Aliment	Quantité ou épaisseur	Position de la grille	Premier côté (minutes)	Deuxième côté (minutes)	Commentaires
Boeuf haché Bien cuit	1 lb (4 galettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	6	4-7	3-5	Espacez uniformément. Pour 1 à 4 fricadelles utilisez Gril Rapide (Speed Broil). Pour plus de 4 fricadelles, utilisez Gril (Broil).
Biftecks Saignant Moyen Bien cuit	1 po d'épaisseur 1 à 1 1/2 lb	5	4-5	2-3	Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. La cuisson à la poêle est recommandée. Dégraissez.
		5	4-7	3-4	
		5	6-8	4-5	
Saignant Moyen Bien cuit	1 1/2 po d'épaisseur 2 à 2 1/2 lb	4	8-10	4-6	
		4	10-12	5-7	
		4	12-14	6-8	
Poulet	Un poulet entier 2 à 2 1/2 lb, fendu dans le sens de la longueur Deux poitrines	4	14-16	4-6	Faites d'abord griller le côté avec la peau en dessous.
		4	8-9	3-5	
Queues de homard	De 2 à 4 De 10 à 12 oz chacune	4	14	Ne pas tourner	Couper le dos de la carapace. Écarter. Badigeonner 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	6	3-4	Manipulez et tournez avec soin. Badigeonnez de beurre au citron avant et pendant la cuisson (facultatif).
Tranches de jambon (précuites)	1/2 po d'épaisseur	4	6-8	2-4	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	1 (1/2 po d'épaisseur) 2 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb.	4	5-6	2-4	
		4	9-10	4-6	
Côtelettes d'agneau Moyen Bien cuit Moyen Bien cuit	2 (1 po d'épaisseur) environ 10 à 12 oz	4	6	3-4	
		4	8	4-5	
	2 (1 1/2 po d'épaisseur) environ 1 lb	4	10	5-6	
		4	12	6-8	
Darnes de saumon	2 (1 po d'épaisseur) 4 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb	4	8	4-6	Graissez le plat. Badigeonnez les darnes de beurre fondu.
		4	9	4-6	

- Ce guide est offert à titre de référence seulement. Réglez le temps de cuisson selon vos préférences.
- Pour une performance impeccable, placez la nourriture au centre sur la grille lors de l'utilisation de Gril.

Conseils relatifs au grillage

Bœuf

- Vous devez toujours laisser les steaks et les côtelettes reposer cinq minutes avant de les couper et 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 dans le tableau de cuisson au grill.
- 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 Lo (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 de huiler légèrement la lèchefrite avant la cuisson afin que la nourriture ne 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.

Warm (Réchaud)

Le mode Warm (réchaud) maintient la température du four à 200 °F ou moins. Utilisez le mode réchaud pour garder les aliments cuits à la température de service jusqu'à trois heures après la fin du cycle de cuisson. N'utilisez pas le mode de réchaud pour faire cuire les aliments ou réchauffer des aliments froids.

Réglage de la fonction de réchaud

- 1 Appuyez sur **Warm** (réchaud) dans l'écran des modes de cuisson.
- 2 Faites défiler pour obtenir la température souhaitée : Low (faible), Medium (moyenne) ou High (élevée). Si désiré, faites défiler pour régler le temps de fonctionnement.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 4 Si un temps de fonctionnement est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.

- Si aucun temps de fonctionnement n'est réglé, la fonction de réchaud s'éteint automatiquement après 3 heures.

REMARQUE

- La fonction de réchaud comporte trois niveaux de température :
High (élevé) = 200 °F, Med (moyen) = 170 °F,
Low (faible) = 140 °F
High (élevé) = 93 °C, Med (moyen) = 77 °C,
Low (faible) = 60 °C

Modification des paramètres du réchaud

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (paramètres de cuisson).
- 2 Choisissez les réglages désirés.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

Annulation de la fonction de réchaud

- 1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

REMARQUE

- La fonction Warm (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 quand la fonction de réchaud est activée.
- Pour que la fonction Warm (réchaud) s'exécute automatiquement après une fonction de cuisson, utilisez la fonction My Recipe (Mes recettes).

Proof (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 Levage du pain

- 1 Appuyez sur **Proof** (levage du pain) dans l'écran des modes de cuisson.
- 2 Faites défiler les chiffres pour sélectionner une durée pour le levage du pain ou touchez l'icône du pavé numérique  pour inscrire les chiffres directement.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer). Le temps restant de levage du pain s'affiche à l'écran.
- 4 Si un temps de cuisson est réglé, le temps restant s'affiche à l'écran. Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.

- Si aucune durée de levage du pain n'est réglée, le four s'éteint automatiquement après 12 heures.

Annulation de la fonction de levage du pain

- 1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

REMARQUE

- Pour éviter de réduire la température du four et de prolonger le temps de levage, n'ouvrez pas la porte du four sans raison. Ne tardez pas à vérifier les produits panifiés pour éviter un excès de levage.
- N'utilisez pas le mode de levage 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 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 too hot** » (le four est trop chaud) s'affiche.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne quand la fonction Levage du pain est activée.

Probe (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. Toujours débrancher et retirer la sonde thermique du four lors du retrait des aliments. Avant d'utiliser la sonde thermique, l'insérer 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. Placer les aliments dans le four et brancher la sonde thermique dans la prise. Garder la sonde aussi loin que possible des sources de chaleur.

- La sonde ne peut pas être utilisée dans les modes de gril, de réchaud, de levage du pain ou de Rôtissage RapidHeat+.
- Pour les coupes de viande minces, insérez la sonde dans le côté le plus épais de la viande.

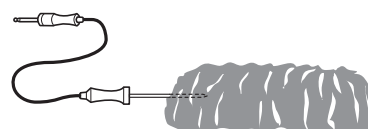


Tableau de positionnement recommandé de la sonde

Catégorie	Exemples de nourriture	Positionnement de la sonde
Viande hachée et mélange de viandes	Pain de viande	Insérez dans la partie la plus épaisse.
	Boulettes de viande	
Bœuf frais, veau, agneau	Steaks, rôtis, côtelettes	Insérez dans la partie la plus épaisse, loin des os, de la graisse et du cartilage.
Volaille	Poulet entier ou dinde	Insérez dans la partie la plus épaisse de la cuisse en évitant les os.
	Poitrines de volaille ou rôtis	
	Canard, oie, faisan	
	Farce (seul ou dans l'oiseau)	Insérez dans la partie la plus épaisse du plat.
Porc et jambon	Porc frais	Insérez 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 casseroles	Restes	Insérez dans la partie la plus épaisse du plat.
	Casseroles	
Fruits de mer	Poisson entier	Insérez dans la partie la plus épaisse du poisson.
	Filet de poisson (côté du poisson)	
	Steaks ou portions de poisson	

48 FONCTIONNEMENT

Utilisation de la sonde

- 1 Insérez la sonde dans l'aliment.
- 2 Connectez la sonde à la prise du four; le message « Probe is connected » (sonde branchée) s'affiche à l'écran, et l'icône de la sonde  apparaît en haut de l'écran.
- 3 Appuyez le mode de cuisson approprié.
- 4 Faites défiler les chiffres pour choisir la température de cuisson et la température de la sonde, ou touchez l'icône du pavé numérique  pour inscrire les chiffres directement. 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).
- 5 Si vous le souhaitez, réglez de la même manière l'heure de mise en marche différée. Appuyez sur la touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages supplémentaires.
- 6 Appuyez sur **Start** (démarrer). Si une heure de mise en marche différée est réglée, l'heure de début s'affiche à l'écran.
- 7 Lorsque la température réglée pour la sonde est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

Modification des paramètres de cuisson

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (paramètres de cuisson).
- 2 Choisissez les réglages désirés.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

Pour arrêter la cuisson

- 1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

REMARQUES IMPORTANTES

Appuyez sur Stop (arrêt) sur l'écran en tout temps pour annuler la cuisson. Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que les aliments sont entièrement décongelés avant de l'insérer.



MISE EN GARDE

- **Toujours utiliser un gant de cuisine pour retirer la sonde thermique. Ne pas toucher 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, ne pas utiliser de pinces pour la retirer des aliments.**
- **Ne pas ranger la sonde thermique dans le four.**

Tableau des températures recommandées pour la sonde

Catégorie	Exemples de nourriture	Température interne cible	Cuisson désirée
Viande hachée et mélange de viandes	Pain de viande	160 °F (71 °C)	
	Boulettes de viande	165 °F (74 °C)	
Bœuf frais, veau, agneau	Steaks, rôtis, côtelettes	145 °F (63 °C)	Saignant: 130 °F (54 °C) Mi-saignant: 140 °F (60 °C) Moyen: 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 casseroles	Restes	165 °F (74 °C)	
	Casseroles		
Fruits de mer	Poisson entier	145 °F (63 °C)	
	Filet de poisson (côté du poisson)		
	Steaks ou portions de poisson		Bien cuit: 160 °F (71 °C)

Mes recettes

Pour les réglages de cuisson fréquemment utilisés, vous pouvez combiner jusqu'à trois températures et modes de cuisson différents en une seule touche de raccourci.

Création de Mes recettes

- Lorsque vous combinez deux modes de cuisson ou plus, vous devez régler un temps de cuisson ou une température de sonde avant de choisir un mode de cuisson supplémentaire.
 - La fonction de sonde ne peut pas être utilisée dans les modes de gril, de réchaud, de levage du pain ou de Rôtissage RapidHeat+.
- Appuyez sur **My Recipe** (Mes recettes) dans l'écran des modes de cuisson.
 - Appuyez sur **Create** (créer) pour créer une nouvelle touche de raccourci.
 - Sélectionnez un premier mode de cuisson parmi ceux affichés à l'écran, puis choisissez la température de cuisson souhaitée.
 - Appuyez sur **Set Cook Time** (régler le temps de cuisson) ou **Set Probe** (régler la sonde).
 - S'il n'y a pas d'autres étapes de cuisson, appuyez sur **Done** (terminé). Si vous souhaitez ajouter une autre étape de cuisson, réglez un temps de cuisson ou une température de sonde pour la première étape. Appuyez ensuite sur **Add Cook Stage** (ajouter une étape de cuisson).
 - Répétez les étapes 3 à 5 jusqu'à ce que vous ayez saisi toutes les étapes de cuisson souhaitées. Appuyez ensuite sur **Done** (terminé).
 - Inscrivez un nom pour votre recette à l'aide du clavier et appuyez sur **Save** (sauvegarder).
 - Le nom de la recette est ajouté au menu « Mes recettes ».

REMARQUE

- Si la sonde a été insérée dans la prise du four dans le but d'ajouter une température de sonde, n'oubliez pas de l'enlever.
- Après 10 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.
- Si le rappel de détartrage s'affiche, appuyez sur OK pour démarrer la fonction de détartrage.

Modification de Mes recettes

- La fonction Edit (modifier) ne permet pas d'ajouter ou de supprimer des étapes de cuisson à une recette. Seuls la température du four, la température de la sonde et le temps de cuisson peuvent être modifiés.
- Appuyez sur **My Recipe** (Mes recettes) dans l'écran des modes de cuisson.
 - Sélectionnez la recette à modifier, puis touchez l'icône de crayon qui se trouve en bas à gauche de l'écran.
 - Modifiez les réglages de la première étape de cuisson, puis appuyez sur **Done** (terminé) pour passer à l'étape suivante, le cas échéant.
 - Modifiez l'étape de cuisson suivante, appuyez sur **Done** (terminé) et procédez de la même façon pour toutes les étapes de cuisson.
 - Lorsque la dernière étape de cuisson est modifiée, inscrivez un nouveau nom pour la recette ou conservez le nom précédent, puis appuyez sur **Save** (sauvegarder).

Suppression de Mes recettes

- Appuyez sur **My Recipe** (Mes recettes) dans l'écran des modes de cuisson.
- Sélectionnez la recette et touchez l'icône de la corbeille qui se trouve en bas à gauche de l'écran.
- Appuyez sur **Yes** (oui).

Cuisson automatique

La fonction Auto Cook (Cuisson automatique) fournit des conseils pour la cuisson d'aliments ou de plats qui peuvent ne pas être familiers. Elle contient des programmes prédéfinis pour la cuisson de nombreux aliments populaires et donne de l'information sur le préchauffage recommandé, les accessoires et la position de la grille afin que vous puissiez obtenir des résultats optimaux.

Réglage de la fonction Auto Cook (Cuisson automatique)

- Appuyez sur **Auto Cook** (Cuisson automatique) dans l'écran des modes de cuisson.
- Appuyez sur une catégorie pour filtrer les options.
- Faites défiler le menu ou appuyez sur les lettres pour trouver et sélectionner un élément.
- Suivez les recommandations affichées à l'écran en matière d'accessoires et de position de la grille.
- Appuyez sur **Start** (démarrer).

Guide du Cuisson automatique

- En premier lieu, préchauffez le four pour la plupart des aliments.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes lorsque vous souhaitez faire griller des aliments.
- Insérez la sonde après le préchauffage, le cas échéant.

REMARQUE

- Lorsque vous faites cuire des coupes de viande minces, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande. Si la sonde est mal insérée, le four pourrait s'éteindre trop rapidement. Consultez la section « Sonde » pour obtenir les instructions.

Catégorie	Menu			Accessoires/Ustensiles de cuisson	Position du plateau	Temps de cuisson en minutes
Viande	Bœuf	Filet de bœuf	Saignant	Gril sur la lèchefrite	2	30~60
			Mi-saignant	Gril sur la lèchefrite	2	35~65
			Moyen	Gril sur la lèchefrite	2	40~70
			Moyen bien cuit	Gril sur la lèchefrite	2	45~75
			Bien cuit	Gril sur la lèchefrite	2	50~80
		Morceau à braiser		Casserole avec couvercle allant au four	2	50~80
		Rôti de bœuf	Saignant	Gril sur la lèchefrite	2	40~70
			Mi-saignant	Gril sur la lèchefrite	2	45~75
			Moyen	Gril sur la lèchefrite	2	50~80
			Moyen bien cuit	Gril sur la lèchefrite	2	55~85
			Bien cuit	Gril sur la lèchefrite	2	60~90
		Bifteck de flanc roulé	Saignant	Gril sur la lèchefrite	5	3~10 + 3~10
			Mi-saignant	Gril sur la lèchefrite	5	5~15 + 3~10
			Moyen	Gril sur la lèchefrite	5	5~15 + 5~10
			Moyen bien cuit	Gril sur la lèchefrite	5	8~15 + 5~10
			Bien cuit	Gril sur la lèchefrite	5	10~15 + 8~15
		Steak	Saignant	Gril sur la lèchefrite	5	3~10 + 3~10
			Mi-saignant	Gril sur la lèchefrite	5	5~15 + 3~10
			Moyen	Gril sur la lèchefrite	5	5~15 + 5~10
			Moyen bien cuit	Gril sur la lèchefrite	5	8~15 + 5~10
			Bien cuit	Gril sur la lèchefrite	5	10~15 + 8~15
		Bœuf mariné		Gril sur la lèchefrite	3	20~50
		Pain de viande		Moule à pain	2	40~60
	Porc	Soc de porc		Cocotte	2	60~90
		Côtelettes de porc		Gril sur la lèchefrite	4	30~50
		Longe de porc		Gril sur la lèchefrite	2	50~80
		Filet de porc		Gril sur la lèchefrite	2	20~40
		Agneau	Grille		Gril sur la lèchefrite	2
	Gigot d'agneau avec os		Gril sur la lèchefrite	4	20~40	
	Veau	Haut de surlonge de veau		Gril sur la lèchefrite	2	80~100
		Côtelettes de veau		Gril sur la lèchefrite	5	4~15 + 3~10
		Rôti de veau		Gril sur la lèchefrite	2	50~70
		Rôti de côtes de veau		Gril sur la lèchefrite	2	50~80
		Filet de veau		Gril sur la lèchefrite	2	50~80
Poisson	Filet de poisson			Plat allant au four	4	10~15
	Entier			Plat allant au four	4	15~30
	Crevettes			Gril sur la lèchefrite	5	5~15
	Queues de homard			Gril sur la lèchefrite	4	20~30
	Steak	Saumon	Saignant	Plat allant au four	4	15~20
			Mi-saignant	Plat allant au four	4	20~25
			Bien cuit	Plat allant au four	4	15~30
Volaille	Poulet	Pattes et cuisses		Plat allant au four	4	20~40
		Ailes (fraîches)		Gril sur la lèchefrite	5	8~20
		Ailes (congelées)		Gril sur la lèchefrite	4	20~40
		Poitrines		Plat allant au four	4	20~40
		Escalopes		Plat allant au four	4	20~30
		Entier		Gril sur la lèchefrite	2	60~80
	Dinde entière		Gril sur la lèchefrite	2	150~240	
Casserole	Lasagne (fraîche)			Plat allant au four	3	50~70

Catégorie	Menu		Accessoires/Ustensiles de cuisson	Position du plateau	Temps de cuisson en minutes
Pizza	Pizza surgelée à croûte mince		Directement sur la grille	4	10~20
			Sur une plaque à pizza	4	10~20
			Sur une pierre à pizza	4	10~20
	Pizza surgelée à croûte lève-au-four		Directement sur la grille	4	10~20
			Sur une plaque à pizza	4	10~20
			Sur une pierre à pizza	4	10~20
	De zéro/fait maison		Directement sur la grille	4	10~20
			Sur une plaque à pizza	4	10~20
			Sur une pierre à pizza	4	10~20
Desserts	Brownies		Plat allant au four	3	30~40
	Gâteau au fromage		Moule à gâteau	3	60~70
	Tarte aux fruits	Tarte entière	Assiette à tarte	3	25~45
		Croûte inférieure précuite seulement	Assiette à tarte	3	20~40
	Tartelette aux fruits		Moule à tartelettes	3	20~40
	Gâteaux	Gâteau étagé	Moule à gâteau	3	25~45
		Gâteau des anges	Moule à gâteau	3	30~40
	Muffins / Petits gâteaux		Moule à muffins	3	20~30
	Pâte feuilletée		Grand plateau	3	20~40
	Biscuits	Une seule plaque de cuisson	Plaque à pâtisserie	3	15~20
		Plusieurs plaques de cuisson	Plaque à pâtisserie	2+4	20~28
	Gâteaux secs / Scones		Grand plateau	3	10~20
	Soufflés		Moule à soufflés	2	60~80
Divers	Levage du pain		Bol allant au four avec couvercle	3	30~40
	Séchage / Déshydratation (fruits ou légumes)		Grand plateau	3	120 ~ 480
	Rôtissage lent		Gril sur la lèchefrite	2	120 ~ 240

Guide Gourmet Steam (cuisson gastronomique à la vapeur)

Catégorie	Menu		Accessoires/Ustensiles de cuisson	Position du plateau	Temps de cuisson en minutes
Pains	Pain blanc	Fait maison	Moule à pain	3	20~50
		Congelé	Moule à pain	3	20~50
		Précuit	Moule à pain	3	20~50
	Baguette	Fait maison	Bac à baguette perforé	3	15~35
		Congelé	Bac à baguette perforé	3	15~35
		Précuit	Bac à baguette perforé	3	15~35
	Pain aux raisins et à la cannelle		Moule à pain	3	20~40
	Pain aux noix		Moule à pain ou plateau perforé	3	40~50
	Pain de grains entiers	Fait maison	Moule à pain	3	25~45
		Congelé	Moule à pain	3	25~45
		Précuit	Moule à pain	3	25~45
	Pain aux banane	Fait maison	Moule à pain	3	25~45



MISE EN GARDE

- Prenez garde lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. La vapeur chaude peut occasionner des brûlures.
- La fonction de séchage s'exécute automatiquement après chaque cycle de cuisson à la vapeur. Pendant la fonction de séchage, il est normal d'entendre la pompe à vapeur fonctionner.

Fonction de vapeur

La cuisson à la vapeur utilise la chaleur humide de la vapeur pour faire cuire les aliments. Il s'agit d'une méthode de cuisson idéale pour les aliments délicats comme les fruits de mer, qui peuvent perdre des nutriments lorsqu'ils sont bouillis.

Le four de gauche offre deux méthodes de cuisson à la vapeur : Steam Assist (aide à la vapeur) et Gourmet Steam (cuisson gastronomique à la vapeur).



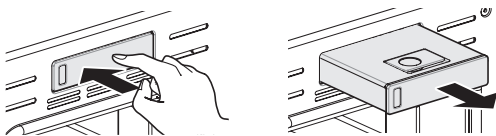
MISE EN GARDE

- Prenez garde lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. La vapeur chaude peut occasionner des brûlures.
- La fonction de séchage s'exécute automatiquement après chaque cycle de cuisson à la vapeur. Pendant la fonction de séchage, il est normal d'entendre la pompe à vapeur fonctionner.

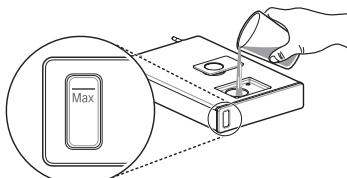
Utilisation du réservoir d'alimentation en vapeur

Le réservoir d'alimentation en vapeur est situé au-dessus de la cavité du four.

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



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

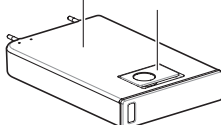


LIGNE MAX

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

Couvercle du réservoir

Couvercle de remplissage



MISE EN GARDE

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

- 6 Insérez soigneusement le réservoir dans la fente d'alimentation en vapeur en veillant à maintenir le réservoir 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.

Mode Steam-Assist (aide à la vapeur)

Le mode Steam-Assist (aide à la vapeur) chauffe les aliments de façon progressive en utilisant à la fois les éléments chauffants du four et la chaleur humide de la vapeur. Les options de températures préréglées commencent à 350 °F (175 °C).

Réglage du mode Steam-Assist (aide à la vapeur)

- 1 Appuyez sur **Steam Cook** (cuisson à la vapeur).
- 2 Appuyez sur **Steam-Assist** (aide à la vapeur).
- 3 Réglez la température désirée et le niveau de vapeur : Low (faible), Medium (moyenne) ou High (élevée).
- 4 Si désiré, faites défiler pour régler le temps de cuisson et le temps de mise en marche différée. Appuyez sur la touche fléchée située sur le côté droit de l'écran pour voir les réglages de l'heure de mise en marche différée.
- 5 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 6 Une fois que la cuisson est terminée, laissez le four refroidir complètement, puis essuyez l'excédent d'eau à l'intérieur du four.

Une fois le mode d'aide à la vapeur démarré, un indicateur affiche l'état de la fonction de cuisson à la vapeur.

Avant de démarrer le mode d'aide à la vapeur, vérifiez que le réservoir d'alimentation en vapeur est rempli d'eau. Si le réservoir se vide pendant la cuisson, un signal sonore retentira, et une fenêtre contextuelle apparaîtra à l'écran. Le four poursuivra la cuisson sans vapeur.

REMARQUE

- N'oubliez pas de vidanger le réservoir d'alimentation en vapeur après l'utilisation.
- Pendant la cuisson 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.

Modification des paramètres de cuisson à la vapeur

- 1 Appuyez sur **Edit** (modifier) à l'écran pour afficher l'écran Cook Settings (paramètres de cuisson).
- 2 Choisissez les réglages désirés.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).

Pour arrêter la cuisson à la vapeur

- 1 Appuyez sur **Stop** (arrêt) à l'écran, puis sélectionnez Yes (oui).

Gourmet Steam (cuisson gastronomique à la vapeur)

Obtenez d'excellents résultats en utilisant des recettes de cuisson à la vapeur préétablies qui comprennent des recommandations sur les accessoires et la position des grilles.

Réglage de la fonction Gourmet Steam (cuisson gastronomique à la vapeur)

- 1 Appuyez sur **Steam Cook** (cuisson à la vapeur).
- 2 Appuyez sur **Gourmet Steam** (cuisson gastronomique à la vapeur).
- 3 Appuyez sur une catégorie pour filtrer les options.
- 4 Faites défiler le menu ou appuyez sur les lettres pour trouver et sélectionner un élément.
- 5 Suivez les recommandations affichées à l'écran en matière d'accessoires et de position de la grille.
- 6 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 7 Une fois que la cuisson est terminée, laissez le four refroidir complètement, puis essuyez l'excédent d'eau à l'intérieur du four.

REMARQUE

- Pendant la cuisson à la vapeur, il est normal d'entendre le bruit de l'eau qui bout dans le générateur de vapeur.
- Pour prévenir les dommages et prolonger la durée de vie du produit, démarrez le réservoir d'alimentation en vapeur après 10 heures d'utilisation, ou plus souvent si nécessaire.
- Après 10 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.
- Si le rappel de détartrage s'affiche, appuyez sur OK pour démarrer la fonction de détartrage.

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 LG ThinQ pour téléphone intelligent.

Préparation du four pour le démarrage à distance

- 1 Ouvrez la porte afin de vous assurer que le four est vide et prêt pour le préchauffage. Ne placez pas d'aliments dans le four. Fermez la porte du four. La fonctionnalité de démarrage à distance peut être utilisée seulement lorsque la porte du four est fermée.
- 2 Appuyez sur **SETTINGS** (réglages) en bas au centre de l'écran. Appuyez sur Remote Start (démarrage à distance) dans le premier écran Settings (réglages), puis sélectionnez On (activé). Suivez les instructions qui s'affichent dans la fenêtre contextuelle à l'écran.
- 3 Pour utiliser la fonction de démarrage à distance, suivez les instructions de l'application LG ThinQ pour téléphone intelligent.

REMARQUE

- La mise en marche différée sera désactivée dans les conditions suivantes :
 - Si la mise en marche différée n'a jamais été configurée sur l'application du téléphone intelligent.
 - Lorsque l'état de la mise en marche différée est « ready » (prêt).
 - En cas de problème durant le fonctionnement de la mise en marche différée.
- L'icône Wi-Fi 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 fonction n'est offerte que sur les modèles dotés du Wi-Fi.

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

Caractéristiques de l'application LG ThinQ

- **Smart Diagnosis^{MC}**
 - Cette fonction fournit des renseignements utiles pour diagnostiquer et résoudre les problèmes avec l'appareil en se basant sur le profil d'utilisation.
- **Réglages**
 - Permettent à l'utilisateur de modifier les réglages du four, y compris la conversion automatique pour la convection et le thermostat.
- **Démarrage à distance**
 - Éteignez le four ou démarrez le préchauffage du four à distance.
- **Surveillance**
 - Cette fonction vous permet de vérifier l'état actuel, le temps restant, les réglages de cuisson et l'heure de fin.
- **Notifications sur le produit**
 - Activez les alertes automatisées pour recevoir des notifications sur l'état de l'appareil. Les notifications sont déclenchées même si l'application **LG ThinQ** n'est pas ouverte.
- **Minuterie**
 - Vous pouvez régler la minuterie à partir de l'application.

REMARQUE

- Si vous changez de routeur sans fil, de fournisseur de service Internet ou de mot de passe, supprimez l'appareil connecté de l'application **LG ThinQ**, puis connectez-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.

Installation de l'application LG ThinQ et connexion d'un appareil de LG

Modèles avec un code QR

Balayez le code QR ci-joint au produit en utilisant l'appareil photo ou un lecteur de codes QR sur votre téléphone intelligent.



Modèles sans code QR

- 1 À partir d'un téléphone intelligent, cherchez l'application **LG ThinQ** dans la boutique Google Play ou l'App Store d'Apple.
- 2 Lancez l'application **LG ThinQ**, connectez-vous à votre compte, ou créez un compte LG.
- 3 Appuyez sur le bouton Ajouter (+) sur l'application **LG ThinQ** pour connecter votre appareil de LG. Suivez les instructions de l'application pour terminer le processus.

REMARQUE

- Pour connaître l'état de connexion au réseau Wi-Fi, vérifiez que l'indicateur Wi-Fi est allumé sur le panneau de commande.
- L'appareil prend seulement en charge les réseaux Wi-Fi de 2,4 GHz. Pour vérifier la fréquence de votre réseau, contactez votre fournisseur de services Internet ou reportez-vous au manuel de votre routeur sans fil.
- **LG ThinQ** n'est pas responsable des problèmes de connexion au réseau ou des défauts, dysfonctionnements ou erreurs causés par la connexion au réseau.
- L'environnement sans fil peut causer un ralentissement du fonctionnement du réseau sans fil.
- S'il y a une trop grande distance entre l'appareil et le routeur sans fil, l'intensité du signal s'affaiblit. La connexion peut prendre du temps, ou l'installation de l'application peut échouer.
- Si l'appareil a des difficultés à se connecter au réseau Wi-Fi, il est peut-être trop loin du routeur. Procurez-vous un répéteur Wi-Fi (rallonge de portée) pour améliorer la force du signal Wi-Fi.
- La connexion réseau peut ne pas fonctionner correctement selon le fournisseur de services Internet.
- La connexion Wi-Fi peut ne pas se faire ou être interrompue à cause de l'environnement du réseau domestique.

REMARQUE

- Si l'appareil ne peut pas se connecter en raison de problèmes avec la transmission du signal sans fil, débranchez l'appareil et attendez environ une minute avant de réessayer.
- Si le pare-feu de votre routeur sans fil est activé, désactivez-le ou ajoutez-y une exception.
- Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)
- L'interface utilisateur (IU) du téléphone intelligent peut varier en fonction du système d'exploitation (SE) mobile et du fabricant.
- Si le protocole de sécurité du routeur est configuré sur **WEP**, la configuration du réseau peut échouer. Veuillez changer le protocole de sécurité (nous recommandons **WPA2**) et connectez le produit de nouveau.

Fonction Smart Diagnosis^{MC}

Si vous éprouvez des problèmes avec votre électroménager, celui-ci a la capacité de transmettre des données au centre d'information à la clientèle de SIGNATURE KITCHEN SUITE par l'intermédiaire de votre téléphone. Les modèles équipés de la technologie NFC ou du Wi-Fi peuvent également transmettre des données à un téléphone intelligent à l'aide de l'application LG ThinQ.



FRANÇAIS

Smart Diagnosis^{MC} – diagnostic par le Centre d'information à la clientèle

Cette méthode vous permet de parler directement à l'un de nos spécialistes formés. Le spécialiste enregistre les données transmises par l'appareil et les utilise pour analyser le problème, fournissant ainsi un diagnostic rapide et efficace.

- 1 Appelez le service de conciergerie de SIGNATURE KITCHEN SUITE au [1-888-289-2802 (CANADA), 1-855-790-6655 (USA)].
- 2 Appuyez sur **SETTINGS** (réglages) en bas au centre du menu principal. Faites glisser votre doigt sur l'écran pour accéder au troisième écran de réglages, puis sélectionnez Smart Diagnosis^{MC}. Suivez les instructions à l'écran.

REMARQUE

Ne touchez aucun autre bouton ou icône sur l'écran.

- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer).
- 4 Gardez le téléphone en place jusqu'à la fin de la transmission sonore. Ceci prend environ 6 secondes.
- 5 Lorsque vous n'entendez plus les tonalités, reprenez votre conversation avec l'agent du centre d'appels, qui pourra vous aider grâce à l'information transmise.

REMARQUE

- Pour obtenir les meilleurs résultats, évitez de bouger le téléphone pendant la transmission sonore.
- Si l'agent du centre de service n'a pas pu obtenir un enregistrement précis des données, il se peut qu'il vous demande d'essayer de nouveau.

LG ThinQ et Smart Diagnosis^{MC}

Utilisez la fonction Smart Diagnosis de l'application LG ThinQ pour vous aider à diagnostiquer les problèmes avec l'appareil sans l'assistance du centre d'information à la clientèle de SIGNATURE KITCHEN SUITE.

Suivez les instructions de l'application LG ThinQ pour effectuer un diagnostic intelligent à l'aide de votre téléphone intelligent.

- 1 Téléchargez l'application LG ThinQ sur votre téléphone intelligent.
- 2 Ouvrez l'application LG ThinQ sur votre téléphone intelligent. Appuyez sur SmartDiagnosis^{MC} pour passer à l'écran suivant.
- 3 Suivez les directives de l'application. Si la méthode par Wi-Fi ne fonctionne pas bien, suivez les instructions pour utiliser le diagnostic sonore.
- 4 Appuyez sur [?] dans l'application LG ThinQ afin d'obtenir un guide plus détaillé sur la façon d'utiliser la fonctionnalité Wi-Fi.

REMARQUE

- La fonction Smart Diagnosis^{MC} ne peut être activée que si l'appareil peut être mis sous tension à l'aide de la touche Power. Si l'appareil ne peut pas être mis sous tension, le dépannage doit être effectué sans utiliser la fonction Smart Diagnosis^{MC}.
- Les différences de qualité de communication entre les régions peuvent affecter la fonction.
- Vous obtiendrez une meilleure qualité de communication et un meilleur service si vous utilisez un téléphone filaire.
- Une mauvaise qualité d'appel peut causer une mauvaise transmission des données entre votre téléphone et la cuisinière, et donc un mauvais fonctionnement de la fonction SmartDiagnosis^{MC}.

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 ce produit et exigeant la divulgation du code source, visitez le site <https://opensource.lge.com>. En plus du code source, toutes les dispositions de licence, les avis de droits d'auteurs et autres documents pertinents peuvent aussi être consultés.

SIGNATURE KITCHEN SUITE mettra également à votre disposition le code source libre sur CD-ROM pour un prix couvrant le coût de la distribution (coût du support, de l'expédition et de la manutention) sur simple demande par courriel à l'adresse opensource@lge.com. Cette offre est valable pour une période de trois ans après notre dernière expédition de ce produit et s'applique à toute personne ayant reçu ces renseignements.

Caractéristiques du module sans fil

Plage de fréquence	2412 MHz – 2462 MHz
Puissance de sortie (max.)	< 30 dBm

Avis de la FCC

L'avis suivant concerne le module transmetteur contenu dans ce produit.

Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont établies pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement produit, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux présentes instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Quoi qu'il en soit, on ne peut pas garantir que des interférences ne se produiront pas dans certaines installations. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception des signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'appareil, on encourage l'utilisateur à essayer de corriger ces interférences par l'un des moyens suivants :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance séparant l'équipement du récepteur.
- Connectez l'équipement à une prise d'un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Contactez votre revendeur ou un technicien radio/télévision expérimenté.

Cet appareil est conforme à la partie 15 du règlement de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférence nuisible;
- (2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences reçues, y compris celles qui pourraient entraîner son dysfonctionnement.

Tout changement ou toute modification apportés à cet appareil et qui ne sont pas approuvés de manière explicite par le fabricant sont susceptibles d'annuler l'autorité de l'utilisateur quant à utiliser l'appareil.

Énoncé FCC sur l'exposition aux radiations RF

Cet équipement est conforme aux limites de radiation de la FCC définies pour un environnement non contrôlé. Cet appareil et sa ou ses antennes ne doivent pas être colocalisés ou opérés en conjonction avec tout autre antenne ou transmetteur.

Cet appareil doit être installé et utilisé de façon à maintenir une distance minimale de 20 cm (7,8 po) entre l'antenne et l'utilisateur. Les utilisateurs doivent respecter les directives d'utilisation afin de satisfaire aux critères en matière d'exposition aux rayonnements RF.

Avis d'Industrie Canada

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

- (1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences.
- (2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences, y compris celles pouvant entraîner son dysfonctionnement.

Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements établies par IC 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 l'antenne 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.

ENTRETIEN

REMARQUE

- Selon le modèle, votre cuisinière pourrait comporter différents modules de surface de cuisson nécessitant des procédures d'entretien différentes. Prenez soin d'appliquer les nettoyants de la façon recommandée lors du nettoyage de la cuisinière.



MISE EN GARDE

- Ne nettoyez pas cet électroménager avec un produit javellisant.
- Pour prévenir les brûlures, attendez que la table de cuisson ait refroidi avant d'en manipuler les pièces.
- Portez toujours des gants pour nettoyer la table de cuisson.

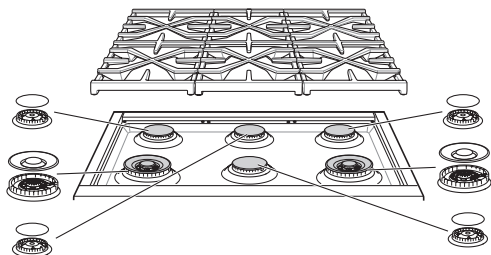
Panneau de commande

Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide et un nettoyant à vitres. Nettoyez les parties excessivement souillées avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez aucun produit abrasif.

Brûleurs de surface au gaz

Retrait et remplacement des brûleurs de surface au gaz

Les grilles, les têtes et les capuchons des brûleurs peuvent être enlevés pour en effectuer l'entretien et le nettoyage.



	Brûleur général
Le capuchon du brûleur est correctement installé.	
Le capuchon du brûleur n'est PAS correctement installé.	

Nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs

Pour obtenir des flammes uniformes et libres, les fentes de la tête du brûleur doivent être propres en tout temps. Pour retirer les têtes et les capuchons des brûleur il suffit de les soulever.

- Lavez les capuchons des brûleurs à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire. Faites couler de l'eau dans le brûleur ovale placé tête en bas pour que l'eau, en pénétrant par la tige, élimine les résidus.
- Faites attention lorsque vous nettoyez la table de cuisson. Les pointes de métal des électrodes pourraient causer des blessures. Ne frappez pas les électrodes avec un objet dur, car cela risquerait de les abîmer.
- Pour retirer les dépôts d'aliments brûlés, laissez tremper les têtes des brûleurs dans une solution d'eau chaude et de détergent liquide doux pendant 20 ou 30 minutes. Pour les taches rebelles, utilisez une brosse à dents.
- Les brûleurs ne fonctionneront pas correctement si leurs orifices sont bouchés ou si les électrodes sont encrassées.
- Les capuchons et les têtes des brûleurs doivent être nettoyés régulièrement, en particulier après qu'une casserole ait débordé.
- Les brûleurs ne s'allumeront pas si leur capuchon est retiré.



MISE EN GARDE

- Ne frappez pas les électrodes avec un objet dur. Cela pourrait les endommager.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou de poudres abrasives pour nettoyer les brûleurs.
- Assurez-vous de ne pas rayer ou endommager les orifices des bases en laiton du brûleur.
- Il est normal que les brûleurs en laiton se ternissent avec l'usage.

REMARQUE

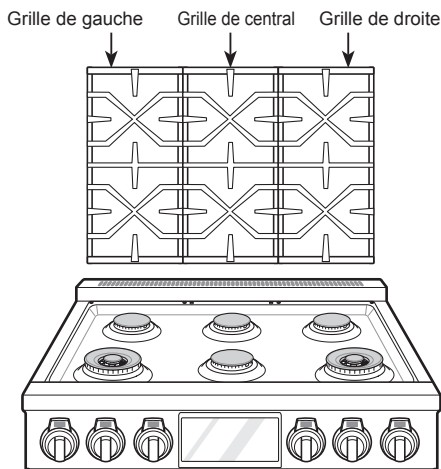
- Pour nettoyer les brûleurs en laiton, utilisez des nettoyants abrasifs doux ou liquides.
- Pour nettoyer les ouvertures des orifices, utilisez une brosse rigide en poils de nylon.
- N'utilisez pas de brosses en laine d'acier ou en poils d'acier, car elles peuvent rayer la surface du brûleur en laiton.

Après le nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs

Secouez-les pour éliminer l'eau résiduelle, puis laissez-les sécher complètement. Placez le brûleur tête en bas afin de permettre à l'eau de s'échapper plus facilement. Remettez les têtes et les capuchons des brûleurs sur les électrodes de la surface de cuisson à l'emplacement correspondant à leur taille. Assurez-vous que l'ouverture de la tête du brûleur se trouve bien au-dessus de l'électrode.

Grilles des brûleurs

Les grilles de wok convertibles doivent être utilisées à l'avant, tandis que les autres grilles doivent l'être à l'arrière.



REMARQUE

N'utilisez pas le brûleur pendant une période prolongée sans déposer une casserole sur le foyer. Le fini du foyer pourrait s'ébrécher si aucune casserole n'absorbe sa chaleur.

Surface de cuisson à gaz



MISE EN GARDE

- Pour éviter les brûlures, ne nettoyez la table de cuisson que lorsqu'elle a refroidi.
- Ne tentez pas de soulever la table de cuisson. Cela pourrait causer des dommages et le mauvais fonctionnement de la cuisinière.
- Lorsque de l'eau est renversée sur la plaque de cuisson, essuyez-la immédiatement. Si de l'eau reste sur la plaque de cuisson pendant longtemps, cette dernière pourrait se décolorer.

Les aliments très acides ou sucrés risquent de ternir la table de cuisson s'ils ne sont pas nettoyés rapidement. Lavez et rincez la table de cuisson dès qu'elle a refroidi. Quant aux autres taches, telles les éclaboussures d'huile ou de graisse, elles doivent être enlevées au savon et à l'eau dès que la table de cuisson a refroidi, et être rincées et essuyées au chiffon sec.

Nettoyage des foyers de brûleurs



MISE EN GARDE

- Attendez que les foyers aient refroidi avant de les retirer.
- Ne placez pas de foyer dans le four pendant que le mode d'autonettoyage est activé.
- Les foyers doivent être nettoyés régulièrement et chaque fois que des aliments sont renversés.
- Lavez les foyers à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire.
- Après le nettoyage des foyers, laissez-les sécher complètement et placez-les soigneusement sur les brûleurs.

Extérieur

Garnitures peintes et décoratives

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 avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas des produits à nettoyer abrasifs.

Surfaces en acier inoxydable

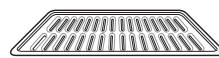
Pour éviter les égratignures, n'utilisez pas de tampons en laine d'acier.

- 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 avec un essuie-tout ou un chiffon doux propre et sec.
- 4 Répétez au besoin.

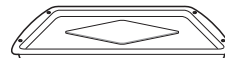
REMARQUE

- Utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un nettoyant ou un poli pour acier inoxydable.
- Essayez toujours une surface métallique dans le sens des fibres de la finition.
- Les produits de nettoyage ou de polissage pour appareils électroménagers en acier inoxydable peuvent être achetés en ligne ou chez la plupart des détaillants d'appareils électroménagers ou d'articles ménagers.

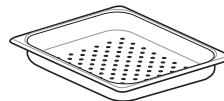
Lèchefrite, grill et plateaux de vapeur



Gril



Lèchefrite



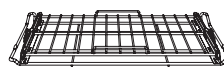
Plateau perforé



Plateau plein

- Ne rangez pas la lèchefrite, le grill ou les plateaux de vapeur souillés dans la cuisinière.
- Ne vous servez pas du mode d'autonettoyage pour nettoyer la lèchefrite, le grill ou les plateaux de vapeur.
- Enlevez le grill de la lèchefrite pour les nettoyer. Versez soigneusement dans un contenant approprié la graisse qui se trouve dans la lèchefrite.
- Utilisez un tampon à récurer en plastique et nettoyez la lèchefrite, le grill et les plateaux de vapeur dans de l'eau chaude savonneuse.
- Pour enlever les aliments brûlés, couvrez le grill pendant qu'il est encore chaud avec un chiffon ou des essuie-tout humides et savonneux, et laissez les résidus ramollir.
- Vous pouvez laver au lave-vaisselle la lèchefrite, le grill et les plateaux de vapeur.

Grilles du four



Grille coulissante



Grille

Enlevez les grilles du four avant d'utiliser 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.

Porte du four

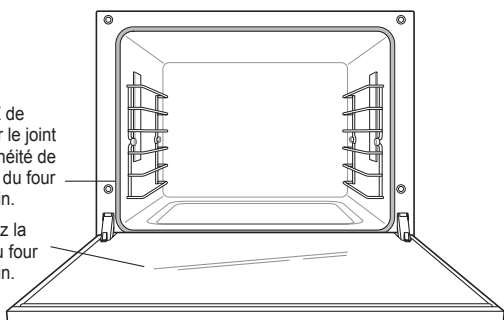
- Utilisez de l'eau savonneuse pour nettoyer la porte du four en profondeur. Rincez bien. N'immergez pas la porte dans l'eau.
- Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage pour vitre sur la vitre extérieure de la porte du four. Ne vaporisez pas de d'eau ou un produit de nettoyage pour vitre sur les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



MISE EN GARDE

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

ÉVITEZ de nettoyer le joint d'étanchéité de la porte du four à la main.
Nettoyez la porte du four à la main.

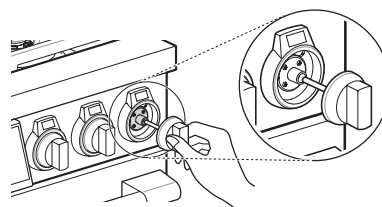


Boutons et panneau du collecteur avant

Il est recommandé de nettoyer le panneau du collecteur après chaque utilisation de la cuisinière. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon humide et de l'eau savonneuse ou une solution composée d'une part de vinaigre pour une part d'eau (50/50). Rincez à l'eau claire et polissez à sec à l'aide d'un chiffon doux.

Il est possible de retirer les boutons pour en faciliter le nettoyage.

- 1 Pour nettoyer les boutons, assurez-vous que l'indicateur de position est centré en position haute ou à la position **Off** (arrêt) et retirez-les des tiges en tirant simplement.
- 2 Pour remettre les boutons en place, assurez-vous que l'indicateur de position est centré en position haute ou à la position **Off** (arrêt), puis faites glisser les boutons directement sur la tige.



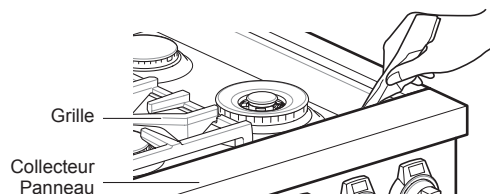
MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides forts, de laines d'acier ou de produits nettoyants pour four sur le panneau du collecteur avant. Cela pourrait endommager le fini.
- Évitez de déformer les boutons en les tirant vers le haut ou vers le bas, et ne les utilisez pas pour suspendre des serviettes ou d'autres objets. Cela pourrait endommager la tige du robinet de gaz.
- Ne tentez pas d'enlever les anneaux à DEL situés derrière les boutons de commande.

REMARQUE

Pour prévenir les égratignures, n'utilisez pas de nettoyants abrasifs sur ces pièces.

Enlevez les débris qui s'accumulent dans les crevasses à l'aide d'un chiffon plié ou d'un couteau de table.



REMARQUE

Assurez-vous de ne pas rayer la surface.

SpeedClean^{MC}

La technologie d'émail SpeedClean^{MC} de SIGNATURE KITCHEN SUITE permet deux méthodes de nettoyage pour l'intérieur de la cuisinière. La fonction SpeedClean^{MC} tire profit du nouvel émail de SIGNATURE KITCHEN SUITE pour déloger les saletés sans 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.

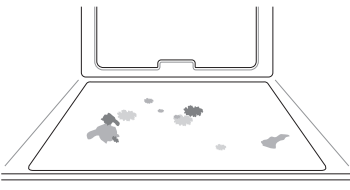
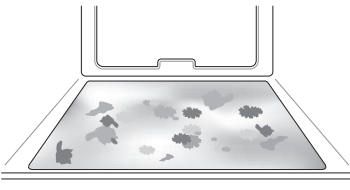
La fonction SpeedClean^{MC} est rapide et efficace pour les saletés petites et LÉGÈRES, tandis que la fonction d'autonettoyage permet d'enlever les GROSSES saletés incrustées. L'intensité et la chaleur élevée du cycle d'autonettoyage peuvent provoquer de la fumée nécessitant l'ouverture de fenêtres pour l'aération. En plus du processus d'autonettoyage intense, SIGNATURE KITCHEN SUITE 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 SpeedClean^{MC}

- Permet de détacher la saleté légère avant le nettoyage à la main.
- SpeedClean^{MC} n'utilise que de l'eau et ne nécessite aucun produit chimique.
- Rend l'autonettoyage plus facile :
 - retarde la nécessité du cycle d'autonettoyage;
 - minimise la fumée et les odeurs;
 - permet des temps d'autonettoyage plus courts.

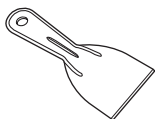
Quand utiliser la fonction SpeedClean^{MC}

Méthode de nettoyage suggérée	Exemple d'encrassement du four	Modèle de saleté	Type de saleté	Aliments courants qui peuvent souiller votre four
SpeedClean ^{MC} (Nettoyage rapide)		Petites gouttes ou taches	Fromage ou autres ingrédients	Pizza
		Petite éclaboussure	Matière grasse / graisse	Steaks, grillés
				Poisson, grillé
				Viande rôtie à basse température
Self Clean* (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

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

Guide d'instructions SpeedClean^{MC}

- 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

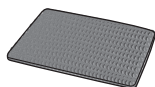
- 3 Remplissez d'eau le réservoir d'alimentation en vapeur jusqu'à la ligne de remplissage maximal (34 oz/1 000 cc).
- 4 Appuyez sur Clean (nettoyage) et SpeedClean^{MC} dans cet ordre.
- 5 Appuyez sur Start (démarrer). Le temps restant s'affiche.



MISE EN GARDE

- Certaines surfaces peuvent être très chaudes après le cycle SpeedClean^{MC}. Portez des gants de caoutchouc pendant le nettoyage afin d'éviter les brûlures.
- Pendant le cycle SpeedClean^{MC}, le four peut devenir assez chaud pour causer des brûlures. À la fin du cycle, ouvrez la porte du four et attendez 5 minutes avant d'essuyer la surface intérieure du four. Le non-respect de cette précaution pourrait causer des brûlures.
- Évitez de vous appuyer sur la porte en vitre du four pendant le nettoyage de celui-ci.

- 6 Une tonalité se fera entendre à la fin du cycle de 10 minutes. Appuyez sur la touche **End of Cleaning** (fin du nettoyage) pour effacer l'affichage et arrêter la tonalité.
- 7 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.
- 8 Immédiatement après le cycle SpeedClean^{MC}, nettoyez la cavité du four avec une éponge ou un tampon à récurer antiégratignure mouillé. (Le côté récurant ne causera pas de rayures sur le fini.)



MISE EN GARDE

- Pour nettoyer le four, n'utilisez pas de nettoyeurs à four, de nettoyeurs chimiques puissants, d'eau de Javel, de vinaigre, de tampons à récurer en acier ni de tampons ou nettoyeurs abrasifs, car ils peuvent endommager la surface du four de façon permanente.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité.

- 9 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.

- 10 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 SpeedClean^{MC}, 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

- Si vous avez oublié de saturer d'eau les saletés à l'intérieur du four avant de démarrer le cycle SpeedClean^{MC}, appuyez sur Stop (arrêt) pour mettre fin au cycle. Attendez que la cuisinière refroidisse à la température de la pièce, vaporisez ou versez de l'eau dans le four, puis démarrez un autre cycle SpeedClean^{MC}.
- Le joint de la cavité du four peut être mouillé à la fin du cycle SpeedClean^{MC}. Cela est normal. Ne nettoyez pas le joint.
- Si des dépôts minéraux demeurent sur la paroi inférieure du four après le nettoyage, utilisez un linge ou une éponge mouillée dans le vinaigre afin de retirer les dépôts.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne pendant le cycle SpeedClean^{MC}.
- Pendant le cycle SpeedClean^{MC}, 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 nettoyeurs commerciaux pour le four ou de l'eau de Javel pour nettoyer le four.
Au lieu de cela, utilisez un nettoyeur liquide doux avec une valeur de pH inférieure à 12,7 pour éviter de décolorer l'émail.

Conseils pour le nettoyage

- Laissez le four refroidir à la température de la pièce avant d'utiliser le cycle SpeedClean^{MC}.
- Une spatule de plastique peut être utilisée comme grattoir afin de déloger les morceaux ou les débris avant ou pendant le nettoyage du four.
- Utiliser le côté rugueux d'un tampon à récurer qui ne provoque pas de rayures peut aider à mieux enlever les taches incrustées qu'avec une éponge ou une serviette.
- Certaines éponges à récurer qui ne provoquent pas de rayures, comme celles fabriquées en mousse de mélamine, en vente à votre supermarché local, peuvent également améliorer le nettoyage.
- Vérifiez que la cuisinière est à niveau afin d'obtenir les meilleurs résultats lors du nettoyage du four.
- 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.
- Si vous êtes incapables d'enlever les saletés qui se trouvent à l'intérieur du four à l'aide d'eau chaude savonneuse, utilisez un nettoyant alcalin, comme du bicarbonate de soude ou du borax.
- La saleté recuite pendant plusieurs cycles de cuisson sera plus difficile à enlever au moyen du cycle SpeedClean^{MC}.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant le cycle SpeedClean^{MC}. L'eau ne deviendra pas assez chaude si la porte s'ouvre durant le cycle.
- Il est préférable d'utiliser le cycle d'autonettoyage pour le nettoyage des endroits difficiles d'accès tels que l'arrière de la cavité du four.

Self Clean (Autonettoyage)

Le cycle Autonettoyage utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle 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 Autonettoyage, la cuisine doit donc être bien aérée.

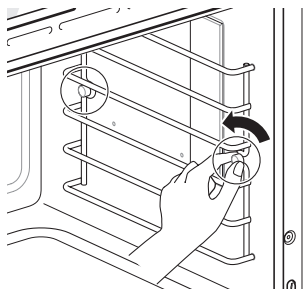
Avant de démarrer le cycle Autonettoyage

- Enlevez du four les grilles, la lèchefrite et son gril, les guides des grilles du four, tous les ustensiles de cuisson, le papier d'aluminium et tout autre matériel.
- La cuisine doit être bien ventilée pour minimiser les odeurs émanant de l'autonettoyage.
- Essayez tout déversement important dans le fond du four.
- La lampe du four ne peut pas être allumée tant que la température n'est pas inférieure à 260 °C (500 °F) après un cycle d'autonettoyage.

Retrait des guides de grilles

Avant de commencer l'autonettoyage, vous devez retirer les guides de grilles.

- 1 Ouvrez la porte du four.
- 2 Tournez les deux boulons de chaque guide de grilles dans le sens antihoraire pour retirer les guides.



⚠ MISE EN GARDE

- Ne laissez pas les jeunes enfants sans surveillance à proximité du four. Durant le cycle Autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud.
- Si vous avez des oiseaux, déplacez-les dans une autre pièce bien aérée. La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées qui se dégagent durant le cycle Autonettoyage de toute cuisinière.
- Ne couvrez pas les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie de la cuisinière avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. 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).
- Ne forcez pas la porte à rester ouverte. Ceci peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle 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.
- Lors d'un cycle d'autonettoyage, les éléments de la surface de cuisson ne peuvent pas être utilisés.

REMARQUE

- Enlevez les grilles et les accessoires avant de démarrer le cycle Autonettoyage. Retirez les guides des grilles du four. Consultez « Retrait des guides de grilles ».
- Si les grilles sont laissées dans la cavité du four durant le cycle Autonettoyage, elles vont se décolorer et seront plus difficiles à enlever et à replacer.
- Nettoyez le cadre du four et la porte avec de l'eau savonneuse. Rincez bien.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité. Le matériau de fibre de verre sur le joint d'étanchéité de la porte ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint d'étanchéité demeure intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou effiloché, remplacez-le.
- Essuyez tout déversement important dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de la DEL du four est en place et que la DEL du four est éteinte.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne pendant le cycle Autonettoyage.
- Si le cycle d'autonettoyage est activé, la surface de cuisson au gaz doit être éteinte sans quoi l'autonettoyage s'arrêtera après une minute.

Réglage de la fonction Autonettoyage

La fonction Autonettoyage offre des temps de cycle de 3, 4 ou 5 heures.

Réglage de la fonction Autonettoyage selon le niveau de saleté

Niveau 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 Appuyez sur Clean (nettoyage) et Self Clean (autonettoyage) dans cet ordre.
- 2 Choisissez le temps de cycle désiré.
- 3 Si vous le souhaitez, faites défiler pour définir une heure de mise en marche différée ou touchez l'icône du pavé numérique  pour inscrire directement l'heure de démarrage.
- 4 Appuyez sur Start (démarrer). Le temps restant ou l'heure de mise en marche différée s'affiche à l'écran.
- 5 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'utilisez pas de force pour tenter d'ouvrir la porte du four lorsque l'icône de verrouillage est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait diminué. User de forcer pour ouvrir la porte pourrait l'endommager.
- Ne retirez pas du four le réservoir d'alimentation en vapeur pendant le cycle d'autonettoyage. Vous risqueriez d'endommager le produit.

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 la touche **STOP** (arrêt) ou **POWER** (alimentation) sur le côté gauche de l'écran.

Durant le cycle Autonettoyage

- Le cycle Autonettoyage utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle 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.
- Ne forcez pas la porte du four à rester ouverte lorsque l'icône  de cadenas est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait diminué. Forcer la porte à rester ouverte endommagera la porte.

Après le cycle Autonettoyage

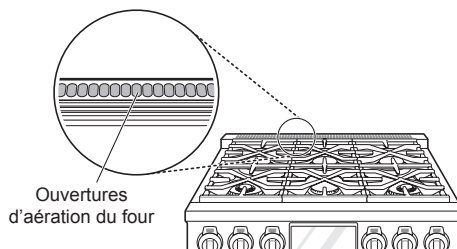
- La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait diminué.
- Vous pourriez voir des cendres de couleur blanche dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide ou une laine d'acier imbibée de savon une fois que le four a refroidi. Si le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage, 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, car celle-ci est passée à travers un cycle de chaleur et de refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance de votre four.

REMARQUE

- Le cycle Autonettoyage ne peut pas démarrer si la fonction de verrouillage est activée.
- Une fois la fonction 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 voyant 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 à convection continue de fonctionner jusqu'au refroidissement du four.

Ouvertures d'aération du four

Les ouvertures d'aération se trouvent à l'arrière de la surface de cuisson, en haut de la porte du four, à l'avant de la cavité du four ainsi qu'au bas de la cuisinière.



MISE EN GARDE

- Les rebords des événements de la cuisinière sont **coupants**. Portez des gants lorsque vous nettoyez la cuisinière afin d'éviter les blessures.
- Nettoyez fréquemment la hotte d'aspiration. Vous ne devez pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre.

REMARQUE

Ne bloquez pas les événements et les ouvertures d'aération de la cuisinière. Ils permettent une circulation d'air dans les deux sens, ce qui est nécessaire au bon fonctionnement de la cuisinière et pour une combustion adéquate.

Réservoir d'alimentation en vapeur

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

REMARQUE

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

Tartre d'eau dure

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

Nettoyage du tartre dans le fond du four

Pour enlever les dépôts minéraux qui demeurent au fond du four après avoir utilisé la fonction de vapeur, utilisez un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre ou d'une solution contenant une petite quantité d'acide citrique. Pour un détartrage plus tenace ou plus important, utilisez la fonction Descaling (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 65 minutes. Pendant son nettoyage, de l'eau sortira du générateur de vapeur. Pour savoir comment retirer et remplir le réservoir d'alimentation en vapeur, consultez la section « Utilisation du réservoir d'alimentation en vapeur ».

Réglage du détartrage

- 1 Remplissez le réservoir d'alimentation en vapeur d'un mélange 20:1 d'eau et d'acide citrique. Par exemple, versez 4 c. à thé d'acide citrique dans 4 $\frac{1}{4}$ tasses d'eau (20 g d'acide citrique dans 1 000 ml d'eau).
- 2 Insérez le réservoir d'alimentation en vapeur dans la fente située au-dessus de la cavité du four de gauche, puis poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 3 Appuyez sur Clean (nettoyage), Steam Maintenance (entretien du générateur de vapeur) et Descaling (détartrage) dans cet ordre.
- 4 Après 60 minutes de détartrage, une fenêtre contextuelle apparaîtra à l'écran. En suivant les instructions, vidangez le réservoir et remplissez-le d'eau propre.
- 5 Insérez le réservoir et démarrez la fonction de rinçage.
- 6 Une fois le rinçage terminé, asséchez l'intérieur du four avec un chiffon doux. Laissez la porte du four ouverte pour permettre au four de sécher complètement.

REMARQUE

- La fonction de rinçage doit être complétée même si la fonction de détartrage est annulée.
- S'il reste de l'eau au fond du four après le détartrage, elle peut laisser un résidu après l'utilisation du four. Pour éliminer les résidus, consultez les instructions de la section « Nettoyage du tartre dans le fond du four ».

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.

Réglage du séchage

- 1 Vérifiez si le réservoir d'alimentation en vapeur contient de l'eau.
- 2 Appuyez sur Clean (nettoyage), Steam Maintenance (entretien du générateur de vapeur) et Drying (séchage) dans cet ordre.
- 3 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour commencer le cycle de séchage. Le temps restant s'affiche.

Évaporation

Utilisez la fonction d'évaporation pour faire sécher la cavité du four après un cycle de cuisson à la vapeur. Le cycle d'évaporation dure 12 minutes.

Réglage de l'évaporation

- 1 Appuyez sur Clean (nettoyage), Steam Maintenance (entretien du générateur de vapeur) et Évaporation dans cet ordre.
- 2 Appuyez sur **Start** (démarrer) pour commencer le cycle d'évaporation. Le temps restant s'affiche.

Retrait et remise en place des portes amovibles du four

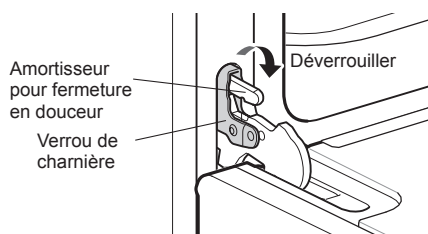


MISE EN GARDE

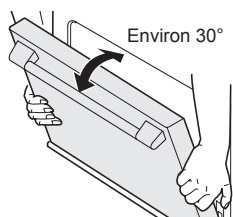
- Faites attention lorsque vous enlever et soulever la porte.
- Ne soulevez pas la porte par la poignée. La poignée n'est pas conçue pour soutenir le poids de la porte et pourrait se casser.

Retrait de la porte

- 1 Ouvrez complètement la porte.
- 2 Dégagez les verrous de charnière en les faisant pivoter jusqu'à ce qu'ils s'appuient sur le cadre.



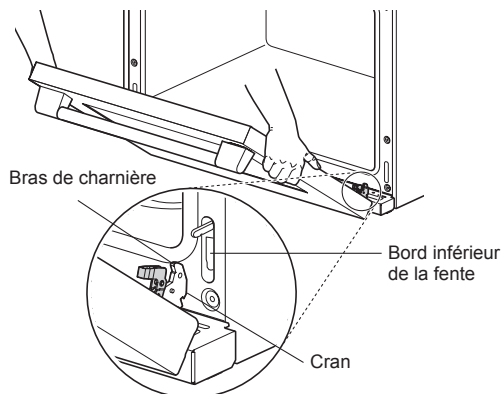
- 3 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 4 Placez la porte en position de retrait (fermée à 30 degrés environ), soit à mi-chemin entre l'interruption du gril et la fermeture. Si la position est correcte, les bras de charnière bougent librement.



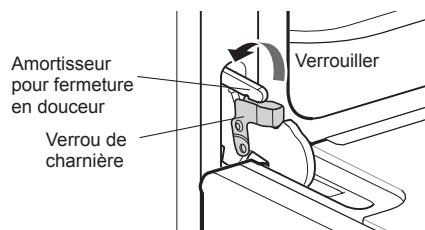
- 5 Soulevez la porte vers le haut et l'extérieur jusqu'à ce que les bras de charnière soient complètement sortis des fentes.

Remise en place de la porte

- 1 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 2 Quand 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 sur le bord inférieur 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 Enclenchez les verrous de charnière de chaque côté de la porte en les faisant pivoter en arrière vers les fentes du cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient engagés.



- 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 marmites, 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

Quels types d'ustensiles de cuisine sont recommandés pour la table de cuisson ?

- Les casseroles doivent avoir un fond plat et des côtés droits.
- Utilisez seulement des casseroles très épaisses.
- La grandeur de la casserole doit correspondre à la quantité de nourriture à être préparée et à la grandeur de l'élément de la table de cuisson.
- Utilisez des couvercles hermétiques.
- Utilisez uniquement des woks à fond rond de 14 po ou des woks à fond plat lorsque vous vous servez d'une grille offerte par SIGNATURE KITCHEN SUITE.

Pourquoi les éléments de cuisson semblent-ils fonctionner par intermittence pendant l'utilisation de la table de cuisson ou du four ?

Selon le réglage de l'élément de cuisson de la table de cuisson ou la température sélectionnée pour le four, il est NORMAL que les éléments de cuisson fonctionnent par intermittence.

Mon nouveau four ne fonctionne pas 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 en usine et calibré. 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 de mon four pendant que je l'utilise ?

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

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 ?

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

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

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



MISE EN GARDE

Du papier d'aluminium peut être utilisé pour envelopper les aliments dans le four, 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 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 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 pour faciliter le glissement.

Pourquoi les boutons de contrôle ne fonctionnent-ils pas ?

Assurez-vous que la cuisinière n'est pas en mode de verrouillage. Le symbole de verrouillage  s'affiche à l'écran si le verrouillage est activé. Pour désactiver le verrouillage, appuyez sur l'affichage pour voir la fenêtre contextuelle de déverrouillage. Appuyez sur UNLOCK (déverrouiller) pendant 3 secondes pour annuler la fonctionnalité de verrouillage. L'icône de verrouillage disparaîtra en haut à droite de l'affichage. Si l'écran est en mode inactif (rien n'est affiché ou il est éteint), touchez l'écran ACL pour l'activer.

Ma cuisinière est toujours sale après un cycle SpeedClean^{MC}. Qu'est-ce que je devrais faire d'autre ?

Le cycle SpeedClean^{MC} soulève simplement la saleté légère pour faciliter le nettoyage à la main. Il ne retire pas automatiquement toute la saleté après le cycle. Vous devez frotter les surfaces du four après le cycle SpeedClean^{MC}.

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

SpeedClean^{MC} 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 trempée dans l'eau, cela peut affecter négativement la performance de nettoyage. Recommencez le processus SpeedClean^{MC} en utilisant suffisamment d'eau.

Certaines saletés à base de sucre et certaines graisses sont très difficiles à nettoyer. Si certaines saletés tenaces demeurent dans le four, utilisez l'option d'autonettoyage pour nettoyer votre four à fond.

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

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 SpeedClean^{MC}.

Le processus SpeedClean^{MC} 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 dans le four, 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 Autonettoyage est recommandée. Pour plus de détails, consultez la section « Autonettoyage » de ce manuel.

Est-il sécuritaire que le ventilateur de convection, le brûleur du gril ou l'élément chauffant soient mouillés au cours du cycle SpeedClean^{MC}?

Oui. Le ventilateur de convection, l'élément chauffant ou le brûleur du gril peuvent être un peu mouillés au cours du nettoyage. Par contre, un jet direct sur le brûleur du gril 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, sur la table de cuisson, au cours du cycle SpeedClean^{MC}. Est-ce que c'est normal?

Cela 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 SpeedClean^{MC}, l'eau s'évapore et sort par les événements du four.

À quelle fréquence devrais-je utiliser SpeedClean^{MC}?

Vous pouvez utiliser SpeedClean^{MC} aussi souvent que vous le voulez. SpeedClean^{MC} 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 SpeedClean^{MC} pour plus d'information.

Avant d'appeler le réparateur

Avant d'appeler le réparateur, examinez la liste ci-après. Cela peut 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.

Symptômes	Causes possibles / Solutions
La cuisinière n'est pas au niveau.	- Mauvaise installation. Placer la grille de four au centre du four. Placer un niveau sur la grille. Régler les pieds de mise à niveau sous la cuisinière jusqu'à ce que la grille soit au niveau. - S'assurer que le plancher est au niveau, solide et assez stable pour bien supporter la cuisinière. - Si le plancher est incliné ou bombé, demander à un menuisier de régler le problème. - L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas au niveau. S'assurer que les armoires sont au niveau et laissent suffisamment d'espace pour la cuisinière.
La cuisinière ne se déplace pas facilement. La cuisinière doit être accessible aux fins d'entretien et de réparation.	- Les armoires sont inégales ou trop serrées contre la cuisinière. Demander au constructeur ou à l'installateur de faire en sorte que la cuisinière soit accessible. - Le tapis nuit à la cuisinière. Fournir suffisamment d'espace pour pouvoir soulever la cuisinière par-dessus le tapis. - Le support antibasculement est enclenché.
Le four émet des bips et affiche le code d'erreur F1~F25.	Erreur de commande électronique. Appuyez sur OK pour effacer l'écran et arrêter la tonalité. Reprogrammez le four. Si le problème revient, enregistrez le numéro du problème. Appuyez sur OK et communiquez avec un agent de service.
Les brûleurs de la surface de cuisson au gaz ne s'allument pas ou ne brûlent pas uniformément.	- Assurez-vous que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre. - Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez la zone des électrodes; il pourrait y avoir des aliments ou de la graisse brûlés. Reportez-vous à la section « Entretien », sous « Nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs ». - Assurez-vous que les parties du brûleur sont installées correctement. Reportez-vous à « Retrait et remplacement des brûleurs de surface au gaz » dans la section « Entretien ». - Lorsque les réglages S3 à S1 sont utilisés, il est normal que les petits brûleurs dotés de la fonction de mijotage à très basse température s'éteignent et s'allument de façon périodique. Pour obtenir plus de détails, consultez la section Utilisation de la fonction de mijotage à très basse température.
Les flammes des brûleurs sont énormes ou jaunes.	Si la cuisinière est reliée à une arrivée de gaz de pétrole liquéfiés, communiquez avec le technicien qui a installé votre cuisinière ou effectué la conversion.
Le four ne fonctionne pas.	- La fiche de la cuisinière n'est pas complètement enfoncée dans la prise de courant. - S'assurer 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. - Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. - Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. - Consulter la section sur l'utilisation du four. - Le four est trop chaud. - Laisser le four refroidir sous la température de verrouillage.
La vapeur est évacuée par les trous d'aération du four.	La cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau produit de la vapeur. Cela est normal.

Symptômes	Causes possibles / Solutions
La cuisinière ne fonctionne pas.	• S'assurer que la fiche est bien branchée sur la prise. Vérifier les disjoncteurs. • Le câblage n'est pas adéquat. Communiquez avec votre électricien. • Panne de courant. Vérifier si les lampes du domicile fonctionnent. Appeler la compagnie d'électricité locale.
La lampe de four ne fonctionne pas.	• Ce four utilise un éclairage à DEL qui doit être réparé ou remplacé par un technicien autorisé.
Il y a beaucoup de fumée pendant le grillage.	• La commande n'est pas réglée correctement. Suivre les directives dans la rubrique sur le réglage des commandes du four. • La viande est trop près de l'élément. Repositionner la grille pour assurer un dégagement approprié entre la viande et l'élément. Préchauffer l'élément de grillage pour le grillage. • La viande n'est pas bien préparée. Enlever le gras excédentaire. Découper les bords gras pour empêcher la viande de retrousser pendant la cuisson. • La grille de la lèchefrite est placée du mauvais côté et la graisse ne s'écoule pas. Toujours placer la grille de la lèchefrite avec les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite. • De la graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque l'on fait souvent griller des aliments. – La vieille graisse et les éclaboussures d'aliments peuvent causer une fumée excessive.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. – Consulter la section sur l'utilisation du four. • Le four ne préchauffe pas avant la cuisson. – Pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson ou du rôtissage, assurez-vous que le préchauffage soit terminé et que la température réglée est atteinte avant de mettre les aliments au four. • La grille est mal placée ou n'est pas au niveau. – Consulter la section sur l'utilisation du four. • Utilisation d'ustensiles de cuisson dont le matériau ou la dimension ne convient pas. – Consulter la section sur l'utilisation du four. • Le capteur thermique du four doit être réglé. – Consulter « Ajustement de la température du four » dans la section sur les caractéristiques.
Les aliments ne grillent pas comme il se doit.	• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. – S'assurer de tourner le bouton de mode four pour sélectionner le mode Broil. • La grille n'est pas placée au bon endroit. – Consulter le Guide de grillage. • L'ustensile de cuisson ne convient pas au grillage. – Utiliser la lèchefrite et le plateau. • Le courant peut être faible à certains endroits. – Préchauffer l'élément de grillage pendant 5 à 7 minutes. – Consulter le Guide de grillage.
La température du four est trop élevée ou trop basse	• Le thermostat du four doit être réglé. – Reportez-vous à « Réglage du thermostat du four » dans la section « Fonctionnement ».

Symptômes	Causes possibles / Solutions
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas.	- La température du four est trop élevée pour régler un cycle d'autonettoyage. - Laisser la cuisinière refroidir et régler à nouveau les commandes. - Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. - Consulter la section sur l'autonettoyage. - On ne peut pas exécuter un cycle d'autonettoyage si la fonction de verrouillage de la porte du four est activée.
Bruits secs ou « craquements »	- C'est le bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant les cycles de cuisson et d'autonettoyage. - Cela est normal.
Bruit du ventilateur	- Les ventilateurs de convection et de la table de cuisson peuvent automatiquement cycler en marche / arrêt. - Cela est normal. - Les ventilateurs qui assurent le refroidissement de la cuisinière sont activés et désactivés en fonction de sa température. - Ceci est normal.
Le ventilateur à convection s'arrête.	- Le ventilateur à convection s'arrête pendant un cycle de cuisson par convection. - C'est normal, cela assure un chauffage plus régulier durant le cycle. Il ne s'agit pas d'une défaillance de la cuisinière, et il faut considérer cela comme un fonctionnement normal.
Il y a beaucoup de fumée pendant un cycle d'autonettoyage.	- Saleté excessive. - Appuyez sur le bouton STOP (arrêt). Ouvrez les fenêtres pour éliminer la fumée dans la pièce. Attendez jusqu'à ce que le mode d'autonettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive et réglez à nouveau le cycle d'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	- Le four est trop chaud. - Laisser le four refroidir sous la température de verrouillage. - À la fin du cycle d'autonettoyage, laisser le four refroidir pendant environ une heure. La porte peut être ouverte lorsque l'icône de cadenas  n'est plus affichée. - Le panneau de commande et la porte sont peut-être verrouillés.
Le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage.	- Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. - Consulter la section sur l'autonettoyage. - Le four était très sale. - Nettoyer 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.
L'icône de porte verrouillée  s'affiche lorsque vous voulez cuisiner.	- La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'est pas tombée sous la température de verrouillage. - Appuyez sur le bouton STOP (arrêt). Laissez le four refroidir.
Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'évent.	- Cela est normal quand la cuisinière est neuve et l'odeur disparaîtra au fil du temps. - Pour accélérer le processus, exécuter un cycle d'autonettoyage d'un minimum de trois heures. Consultez la section Autonettoyage.
Les grilles du four glissent difficilement.	- Les grilles brillantes de couleur argent ont été nettoyées durant un cycle d'autonettoyage. - Appliquer un peu d'huile végétale sur un essuie-tout et enduire le bord des grilles d'un mince film d'huile.

Symptômes	Causes possibles / Solutions
De l'humidité s'accumule sur le hublot du four ou de la vapeur sort de l'évent du four.	• Cela est normal lorsque l'on fait cuire des aliments à forte teneur en humidité. • Une humidité excessive a été utilisée pour nettoyer le hublot.
L'appareil et le téléphone intelligent n'arrivent pas à se connecter au réseau Wi-Fi.	• Le mot de passe du réseau Wi-Fi a été mal saisi. – Supprimez votre réseau Wi-Fi domestique et recommencez le processus d'enregistrement. • Les Données Mobiles de votre téléphone intelligent sont activées. – Désactivez les Données Mobiles de votre téléphone intelligent avant d'enregistrez l'appareil. • Le nom du réseau sans fil (SSID) est erroné. – Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.) • La fréquence du routeur n'est pas de 2,4 GHz. – Seule une fréquence de routeur de 2,4 GHz est prise en charge. Réglez le routeur sans fil à 2,4 GHz et connectez-y l'appareil. Pour connaître la fréquence du routeur, informez-vous auprès de votre fournisseur de services Internet ou du fabricant du routeur. • La distance entre l'appareil et le routeur est trop grande. – Si l'appareil est trop éloigné du routeur, le signal peut être faible et la connexion peut ne pas être configurée correctement. Placez le routeur plus près de l'appareil ou achetez et installez un répéteur Wi-Fi.
Des bassins d'eau se forment dans le fond du four pendant ou après la cuisson à la vapeur.	• Lors de la cuisson à la vapeur, l'eau contenue dans le réservoir d'alimentation à vapeur est transférée au fond du four. Il est normal que de l'eau se trouve au fond du four pendant ou après la cuisson à la vapeur. • Si des dépôts minéraux sont laissés par l'eau au fond du four, enlevez-les avec un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre.
Après la cuisson à la vapeur, des résidus blancs apparaissent au fond du four.	• L'utilisation d'eau dure dans le réservoir d'alimentation à vapeur 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.
Bruit après la cuisson à la vapeur	• La fonction de séchage s'exécute automatiquement après chaque cycle de cuisson à la vapeur. Pendant la fonction de séchage, il est normal d'entendre la pompe à vapeur fonctionner.

GARANTIE LIMITÉE

CANADA

Si votre cuisinière à combustible double SIGNATURE KITCHEN SUITE («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, SIGNATURE KITCHEN SUITE, 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 «SIGNATURE KITCHEN SUITE».

PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut pas être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)

Cuisinière à combustible double

Trois (3) ans après la date d'achat original de l'appareil.

Pièces et main-d'oeuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)

- Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et pièces de rechange peuvent être neufs, reconditionnés, remis à neuf ou autrement fabriqués en usine, tous à la seule discrétion de «SIGNATURE KITCHEN SUITE».
- 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 SIGNATURE KITCHEN SUITE EST LIMITÉE À LA GARANTIE LIMITÉE EXPRIMÉE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'EXPRESSÉMENT FOURNI CI-DESSUS, SIGNATURE KITCHEN SUITE DÉCLINE TOUTE AUTRE GARANTIE ET CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, ET AUCUNE REPRÉSENTATION NE SERA LIÉE À SIGNATURE KITCHEN SUITE. SIGNATURE KITCHEN SUITE 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, SIGNATURE KITCHEN SUITE, 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 SIGNATURE KITCHEN SUITE, 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.

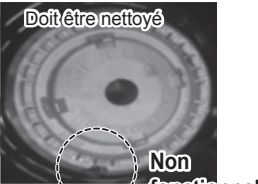
LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

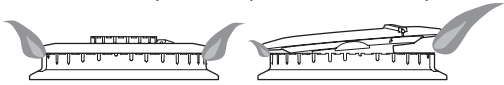
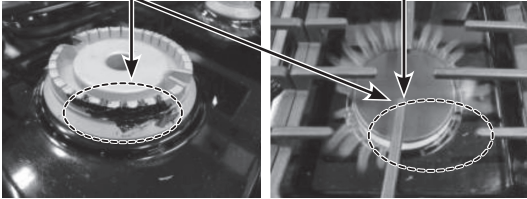
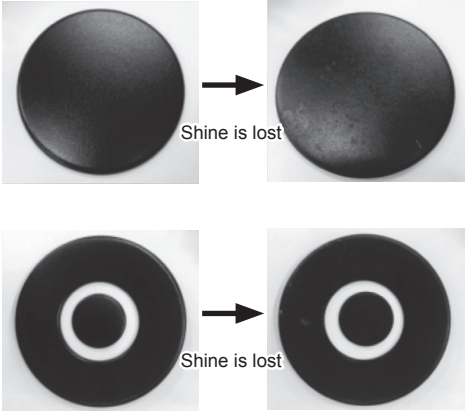
- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre, installer ou; éduquer comment utiliser le Produit; ii) corriger le câblage ou plomberie; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommages ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommages ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommages 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 SIGNATURE KITCHEN SUITE ou du fabricant;
- Dommages 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 SIGNATURE KITCHEN SUITE. Installation ou entretien imparfait inclut toute installation ou entretien contraire aux instructions détaillées au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommages 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 dommages ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommages ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;

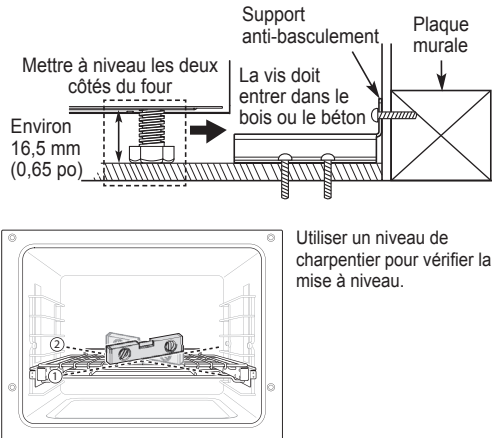
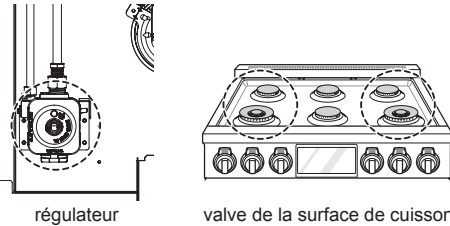
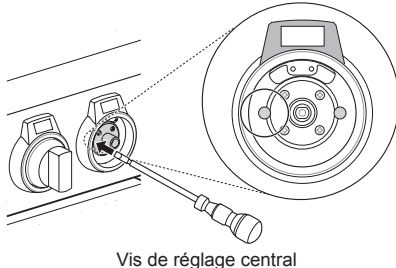
76 GARANTIE LIMITÉE

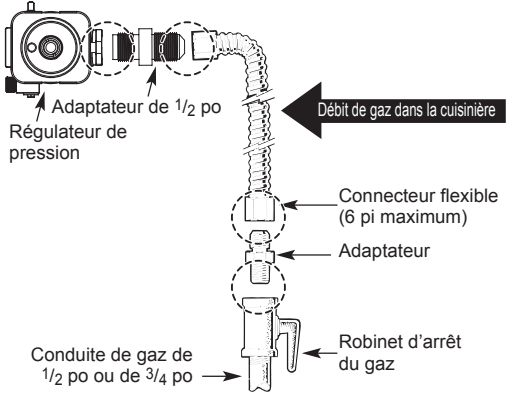
- Dommage ou panne en raison d'utilisation autre que celle d'appareil ménager domestique normale, incluant, sans limite, l'utilisation commerciale ou industrielle, incluant l'utilisation au bureau commercial ou centre récréatif, ou détaillée autrement au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou 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 SIGNATURE KITCHEN SUITE 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 SIGNATURE KITCHEN SUITE;
- 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.
- Conversion de l'électroménager du gaz naturel au gaz propane liquéfié;

Non couvert par la garantie

Problème	Cause	Prévention
• Les brûleurs ne s'allument pas	Les ports de brûleur bouchés ou sales ou les électrodes ne permettent pas le fonctionnement adéquat du brûleur.    	• Vérifier et nettoyer l'électrode à gaz.

Problème	Cause	Prévention
Flamme inégale	1. Installation incorrecte du chapeau du brûleur Le chapeau du brûleur est correctement en place. Le chapeau du brûleur n'est pas correctement en place.  2. Les ports du brûleur sont bouchés par des résidus de nourriture Les ports sont bloqués par la saleté Flamme inégale 	- Vérifier l'installation de la tête et du chapeau de brûleur - Les résidus durcis doivent être enlevés avec une brosse à dents.
Le brûleur change de couleur et perd du lustre	1. Égratignure 2. Utilisation d'un détergent ou de nettoyants abrasifs 	- Ne pas utiliser une laine d'acier ou des nettoyants abrasifs. - Pour enlever la nourriture brûlée, tremper les têtes de brûleur dans de l'eau chaude pendant 20 à 30 minutes. (Ne pas utiliser de détergent)
Le four ou les grilles sont tachées après utilisation de papier d'aluminium	Le papier d'aluminium a fondu dans le four 	- Ne jamais couvrir le bas du four ou une grille au complet avec des produits comme du papier d'aluminium - Si le papier d'aluminium est déjà fondu dans le four, cela n'affecte pas la performance de ce dernier.

Problème	Cause	Prévention
- La surface n'est pas à niveau - Le four penche	- Le fourneau n'est pas à niveau - Le dispositif anti-basculement n'est pas installé correctement  Utiliser un niveau de charpentier pour vérifier la mise à niveau.	Vérifier premièrement avec l'installateur
Les flammes sont trop grosses sur une surface de cuisson convertie (gaz naturel au propane liquide)	L'installateur a oublié une partie du processus de conversion. (Vérifier 2 pièces : régulateur, valve de la surface de cuisson)  régulateur valve de la surface de cuisson	- Vérifier premièrement avec l'installateur - Consulter le manuel d'installation
La flamme est trop petite ou trop grosse	- Pression de gaz variable - L'installateur n'a pas vérifié  Vis de réglage central	Vérifier premièrement avec l'installateur

Problème	Cause	Prévention
Odeur de gaz	Raccordement incorrect Branchement de connecteur flexible  Adaptateur de 1/2 po Régulateur de pression Débit de gaz dans la cuisinière Connecteur flexible (6 pi maximum) Adaptateur Conduite de gaz de 1/2 po ou de 3/4 po Robinet d'arrêt du gaz	Vérifier premièrement avec l'installateur

FRANÇAIS

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

AFIN D'OBTENIR SOUTIEN DE GARANTIE ET INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES VEUILLEZ NOUS APPELER OU VISITER NOTRE SITE WEB :

OBTENIR DES SERVICES SOUS GARANTIE ET DES RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS

Composez le [1-888-289-2802 (CANADA), 1-855-790-6655 (USA)] et sélectionnez l'option appropriée dans le menu.

Visitez notre site Web au <https://www.signaturekitchensuite.com>

Par courrier (Canada) : 20, Norelco Drive, North York, ON, M9L 2X6

Ou par courrier (U.S.A) : **SIGNATURE KITCHEN SUITE** Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC



Customer Information Center

For inquiries or comments, call:

1-855-790-6655 USA

1-888-289-2802 CANADA

Printed in Korea