

ITALIANO

ENGLISH



# MANUALE DELL'UTENTE

## FORNO VELOCE DA INCASSO

Leggere interamente il manuale d'uso prima di utilizzare l'elettrodomestico e conservarlo a portata di mano per futuri riferimenti.

SKSLV2421MS



MFL70548903\_02

[www.signaturekitchensuite.it](http://www.signaturekitchensuite.it)

Copyright © 2023-2025 Signature Kitchen Suite. All Rights Reserved.

# INDICE

## 3 ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

---

## 8 MANUTENZIONE

---

- 8 Come pulire
- 9 Pulire
- 9 Manutenzione vapore

## 11 PANORAMICA DEL PRODOTTO

---

- 11 Parti
- 11 Accessori
- 12 Caratteristiche tecniche

## 13 INSTALLAZIONE

---

- 13 Prima di installare il forno
- 14 Informazioni di installazione
- 16 Ventilazione
- 16 Installazione

## 17 FUNZIONAMENTO

---

- 17 Panoramica del pannello di controllo
- 18 Per iniziare
- 18 Modifica delle impostazioni del forno
- 18 Impostazioni
- 18 Blocco Bambini
- 19 Ora
- 19 Wi-Fi
- 19 Controllo remoto
- 19 Avvio remoto
- 19 Luminosità
- 19 Avvio rapido del microonde
- 20 Scelta della lingua
- 20 Volume
- 20 Spia allarme preriscaldamento
- 20 Unità di indagine
- 20 Smart Diagnosis™
- 20 Aggiornamento programma
- 21 Modalità demo
- 21 Ripristinare i dati di fabbrica
- 21 Licenza open source

- 21 Utilizzo del forno
- 21 Timer
- 22 Raffreddamento del forno
- 22 Microonde
- 24 Aria calda/Calore sopra e sotto /Arrosto / Arrosto automatico /Modalità pizza/Grill / Grill croccante/Calore sotto
- 24 Comb. aria calda / Comb. arrosto /Comb. arrosto automatico / Comb. grill
- 25 Scongellare
- 25 Guida di cucina
- 27 Ricette personali
- 27 Cottura Automatica
- 28 Guida Cottura Automatica
- 34 Cottura a vapore
- 36 Guida Vapore Gourmet
- 37 Informazioni per enti di prova

## 38 FUNZIONI SMART

---

- 38 Applicazione LG ThinQ
- 40 Funzione Smart Diagnosis™
- 41 Informazioni sul software open source
- 41 Controllo remoto

## 42 UTENSILI PER FORNO A MICROONDE

---

## 43 CARATTERISTICHE CIBO & COTTURA NEL MICROONDE

---

## 45 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

---

- 45 Domande frequenti
- 46 Prima di chiamare l'assistenza
- 48 Servizio clienti e parti di ricambio

## 49 GARANZIA

---



# ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

## LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO

Leggere e seguire tutte le istruzioni prima di utilizzare il forno per evitare il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali o danni durante l'utilizzo dell'elettrodomestico.

Questa guida non contempla tutte le possibili condizioni che possono verificarsi. Contattare sempre l'addetto all'assistenza o il produttore per problemi che non si comprendono.



Questo è il simbolo di avviso di sicurezza. Questo simbolo avvisa di potenziali pericoli che possono causare morte o ferite gravi. Tutti i messaggi di sicurezza seguiranno il simbolo di allarme di sicurezza e la parola "AVVERTENZA" o "ATTENZIONE". Queste parole significano:



**AVVERTENZA** - Questo simbolo avverte l'utente di rischi o pratiche non sicure che potrebbero causare gravi lesioni fisiche o morte.



**ATTENZIONE** - Questo simbolo avverte l'utente di rischi o pratiche non sicure che potrebbero causare lesioni personali o danni alle cose.

### **AVVERTENZA**

- **N**on tentare di manomettere, o apportare modifiche o riparazioni allo sportello, guarnizioni dello sportello, pannello di controllo, interruttori di sicurezza o qualsiasi altra parte del forno che comporterebbe la rimozione di qualche copertura di protezione contro l'esposizione all'energia delle microonde. **N**on mettere in funzione il forno se le guarnizioni dello sportello e le parti adiacenti del forno a microonde sono difettose. **L**e riparazioni devono essere effettuate solo da un tecnico qualificato.
  - **A** differenza di altri elettrodomestici, il forno a microonde è un apparecchio ad alta tensione ed alta corrente elettrica.
  - L'**uso o la riparazione impropri possono causare una pericolosa esposizione all'eccessiva energia delle microonde o scosse elettriche.
- **N**on utilizzare il forno allo scopo di deumidificazione. (**E**s. **U**tilizzare il forno a microonde con giornali bagnati, vestiti, giocattoli, dispositivi elettrici, animali o bambini, ecc)
  - **P**uò essere la causa di gravi danni alla sicurezza come incendio, ustioni o morte improvvisa a causa di una scossa elettrica.
- **Q**uesto apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. (**G**iovani) **I** bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
  - **L'**uso improprio può causare danni, come incendio, scossa elettrica o ustioni.
- **L**e parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. **I** bambini devono essere tenuti lontani.
  - **P**otrebbero scottarsi.
- **I** liquidi e altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati in quanto potrebbero esplodere. **R**imuovere l'involucro di plastica dal cibo prima della cottura o dello scongelamento. **S**i noti però che in alcuni casi il cibo deve essere coperto con una pellicola di plastica, per il riscaldamento o la cottura.
  - **P**otrebbero scoppiare.
- **A**ssicuratevi di utilizzare accessori adatti per ogni modalità di funzionamento.
  - **L'**uso improprio può causare danni al forno e agli accessori, o potrebbe creare scintille e fiamme.

#### 4 ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

---

- **A**i bambini non deve essere consentito di giocare con gli accessori o di arrivare fino alla maniglia dello sportello.
  - Possono farsi male.
- È pericoloso per chiunque non sia una persona competente effettuare qualsiasi operazione di manutenzione o di riparazione che comporta la rimozione di una copertura che dà protezione contro l'esposizione all'energia delle microonde.
- Quando l'apparecchio viene messo in funzione nella modalità combinata, i bambini devono usare il forno solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle temperature generate.
- Non mettere in funzione il forno se è danneggiato. È particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che non vi è alcun danno a: (1) sportello (piegato), (2) cerniere e chiusure (rotte o allentate), (3) guarnizioni dello sportello e le superfici di tenuta.
  - Si potrebbe causare una pericolosa esposizione all'eccessiva energia delle microonde.
- Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato fino a quando non è stato riparato da una persona competente.
- L'apparecchio è fornito con un cavo elettrico o un dispositivo di presa elettrica portatile, il cavo elettrico su un dispositivo di presa elettrica portatile deve essere posizionato in modo che non sia soggetto a spruzzi o penetrazione di umidità.
- Consentire ai bambini di utilizzare il forno senza supervisione solo quando sono state date adeguate istruzioni in modo che il bambino è in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e capisce i pericoli di un uso improprio.
- L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso. Si deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.
- Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Si deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno poiché possono graffiare la superficie, il che può provocare la rottura del vetro.

#### **ATTENZIONE**

- Non è possibile utilizzare il forno con lo sportello aperto a causa dei blocchi di sicurezza integrati nel meccanismo dello sportello. È importante non manomettere i blocchi di sicurezza.
  - Si potrebbe causare una pericolosa esposizione all'eccessiva energia delle microonde. (I blocchi di sicurezza arrestano automaticamente qualsiasi attività di cottura, quando lo sportello è aperto.)
- Non appoggiare alcun oggetto (ad esempio, panni da cucina, tovaglioli, ecc) tra la parte anteriore del forno e lo sportello o far accumulare cibo o residui di detergente sulle superfici di tenuta.
  - Si potrebbe causare una pericolosa esposizione all'eccessiva energia delle microonde.
- Assicurarsi che i tempi di cottura sono impostati correttamente, piccole quantità di cibo richiedono tempi di cottura o riscaldamento più brevi.
  - Durante la cottura il cibo può andare a fuoco con successivi danni al forno.
- Durante il riscaldamento di liquidi, es. Zuppe, salse e bevande nel forno a microonde,
  - Evitare l'uso di contenitori con lati diritti con collo stretto.
  - Non surriscaldare.

- Mescolare il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e di nuovo a metà del tempo di riscaldamento.
- Dopo il riscaldamento, lasciate riposare in forno per un breve periodo di tempo; mescolare o agitare di nuovo con attenzione e controllare la temperatura prima di consumare per evitare scottature (in particolare, il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini).
- Il riscaldamento a microonde delle bevande può provocare un'ebollizione eruttiva ritardata, di conseguenza è necessario prestare attenzione durante la manipolazione del contenitore.
- Un orifizio di scarico si trova sulla parte superiore, inferiore o laterale del forno. **N**on bloccare l'orifizio.
  - Potrebbe causare danni al forno e scarsi risultati di cottura.
- Non mettere in funzione il forno quando è vuoto. **È** meglio lasciare un bicchiere d'acqua nel forno quando non in uso. **L'**acqua assorbirà in maniera sicura tutta l'energia a microonde, se il forno viene avviato accidentalmente.
  - **L'**uso improprio può causare danni al forno.
- Non cuocere i cibi avvolti in tovaglioli di carta, a meno che il libro di cucina non contenga istruzioni per il cibo che state cucinando. **E** non usare il giornale al posto dei tovaglioli di carta per la cottura.
  - **L'**uso improprio può causare un'esplosione o un incendio.
- Non usare contenitori in legno e contenitori di ceramica che hanno intarsi metallici (es. Oro o argento). Rimuovere sempre i lacci in metallo. Utilizzare solo utensili adatti per l'uso in forni a microonde. I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono consentiti durante la cottura a microonde.
  - Possono surriscaldarsi e carbonizzarsi. **G**li oggetti metallici, in particolare, possono arcuarsi nel forno, il che può causare gravi danni.
- Non utilizzare prodotti di carta riciclata.
  - Possono contenere impurità che possono causare scintille e / o incendi se usati in cucina.
- Non sciacquare il vassoio e la griglia mettendoli in acqua subito dopo la cottura. **C**io può causare rottura o danneggiamento.
  - **L'**uso improprio può causare danni al forno.
- Assicurarsi di posizionare il forno in modo che la parte anteriore dello sportello è di 8 cm o più dietro il bordo della superficie su cui è collocato, per evitare il ribaltamento accidentale dell'apparecchio.
  - **L'**uso improprio potrebbe causare danni alle persone e danni al forno.
- Prima della cottura, forare la buccia delle patate, delle mele o qualsiasi frutta o verdura.
  - Potrebbero scoppiare.
- Non cuocere le uova con il guscio. Le uova nel guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nel forno a microonde in quanto potrebbero esplodere, anche dopo che il riscaldamento a microonde è terminato.
  - La pressione si accumula all'interno dell'uovo, che scoppierà.
- Non usare padelle per friggere nel forno.
  - **C**io potrebbe determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente.
- Se si osserva del fumo (o emissione), spegnere o staccare l'apparecchio e tenere lo sportello chiuso in modo da soffocare ogni fiamma.
  - **C**io può causare gravi danni, come incendi o scosse elettriche.

## 6 ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

---

- Quando si riscalda il cibo in contenitori di plastica o di carta, tenere d'occhio il forno per la possibilità di combustione.
  - Il cibo forse si versa per la possibilità di deterioramento del contenitore, che può anche provocare un incendio.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare lo sportello del forno, il mobile esterno, il mobile posteriore, la cavità del forno, accessori e piatti durante la modalità griglia, le operazioni in modalità convezione e cottura automatica, prima di pulire assicurarsi che non sono caldi.
  - Appena diventeranno caldi, c'è pericolo di bruciarsi a meno che non si indossino guanti da cucina spessi.
- Il forno deve essere pulito regolarmente e gli eventuali depositi di cibo devono essere rimossi.
  - Non mantenere il forno pulito può provocare deterioramenti della superficie che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni pericolose.
- Utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata per questo forno.
  - Non si può accertare che la temperatura è precisa con una sonda di temperatura inadeguata.
  - Questo modello non fornisce una sonda di temperatura.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari, quali:
  - Aree di cucina del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - Fattorie;
  - Per clienti di alberghi, motel e altri ambienti residenziali;
  - Ambienti di bed e prima colazione.
- Questo elettrodomestico può essere adoperato da bambini di almeno 8 anni di età, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, e da persone prive di esperienza sotto sorveglianza, se hanno ricevuto una supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i relativi pericoli. Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione degli adulti.
- Il forno a microonde è destinato a riscaldare cibi e bevande. L'eliminazione dell'acqua dagli alimenti, l'asciugatura di capi di vestiario, il riscaldamento di cuscini termici, di pantofole, di spugne, di panni umidi e simili può causare ferite, combustione o incendi.
- L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione tramite un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Seguire le indicazioni esatte date da ciascun produttore per il loro prodotto per popcorn. Non lasciare il forno incustodito mentre il grano sta scoppiando. Se il grano non scoppia dopo i tempi suggeriti, interrompere la cottura. Non utilizzare mai un sacchetto di carta marrone per far scoppiare il grano. Non tentare mai di far scoppiare avanzi di semi.
  - L'eccessiva cottura può far incendiare il grano.
- Questo apparecchio deve essere collegato a terra.

I fili del cavo di alimentazione sono colorati secondo i seguenti codici

**BLU** ~ N<sub>eutro</sub>

**MARRONE** ~ V<sub>ivo</sub>

**Verde & Giallo** ~ A<sub>terra</sub>

Poiché i colori dei fili del cavo di alimentazione di questo apparecchio potrebbero non corrispondere con i contrassegni colorati che identificano i terminali della spina, procedere come segue:


Il filo di colore **BLU** deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera **N** o di colore **NERO**.


Il filo di colore **MARRONE** deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera **L** o di colore **ROSSO**.

Il cavo di colore **VERDE** e **GIALLO** o **VERDE** deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera **G** o  $\oplus$ .

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.

– L'uso improprio può causare gravi danni elettrici.

- Utilizzare solo utensili adatti per l'uso in forni a microonde.
- Questo forno non deve essere utilizzato per scopi di catering commerciale.
  - L'uso improprio può causare danni al forno.
- Il collegamento può essere effettuato con la spina accessibile o incorporando un interruttore nel cablaggio fisso secondo le regole di cablaggio.
  - Utilizzare una spina o interruttore impropri può causare scosse elettriche o incendi.
- Lo sportello o la superficie esterna possono diventare molto caldi quando l'apparecchio è in funzione.
- Mantenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- Il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere mescolato o agitato e la temperatura controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
- Mantenere pulito l'interno e l'esterno del forno. I dettagli di come pulire il forno sono forniti nel precedente contenuto 'Per pulire il forno'.
- Secondo i requisiti di installazione stabiliti, altrimenti l'impatto del calore può causare pericolo.
- L'elettrodomestico non deve essere pulito con un pulitore a vapore.
-  **ATTENZIONE SUPERFICIE CALDA**  
Quando è utilizzato il simbolo, significa che le superfici possono riscaldarsi durante l'uso.
- Non collocare oggetti come libri o scatole sul prodotto.  
Il prodotto potrebbe surriscaldarsi o prendere fuoco mentre l'oggetto potrebbe cadere causando lesioni alle persone.
- Si raccomanda vivamente agli utenti di non toccare le superfici durante l'uso al fine di prevenire il rischio di ustioni.  
Prestare particolare attenzione all'area più vicina alle bocchette di ventilazione.

 la batteria è conforme al Regolamento (UE) 2023/1542

## USO DELLA FUNZIONE VAPORE

### **ATTENZIONE**

- Il vapore caldo può causare ustioni.
- Non aprire lo sportello e non toccare i fori di ventilazione mentre la funzione vapore è in funzione.
- Aprire lo sportello con cautela. L'aria calda e il vapore che fuoriescono possono causare bruciate a mani, viso e occhi. Lasciare uscire aria calda e vapore dal forno prima di aprire lo sportello.
- Il vapore può condensarsi sulla parte interna dello sportello. Non pulire la condensa fino a quando lo sportello non si è raffreddato.

# MANUTENZIONE

## Come pulire

### Pulire il forno

- Tenere pulito l'interno del forno
  - Schizzi di cibo o liquidi sversati si attaccano alle pareti del forno e tra la guarnizione e la superficie dello sportello. È preferibile pulire subito gli sversamenti con un panno umido. Briciole e sversamenti assorbono l'energia del microonde e allungano i tempi di cottura. Usare un panno umido per rimuovere le briciole che cadono tra lo sportello e il telaio. È importante tenere quest'area pulita per garantire una buona chiusura. Rimuovere gli spruzzi di grasso con un panno insaponato, risciacquare e asciugare. Non adoperare detergenti corrosivi o abrasivi. Il vassoio di metallo può essere lavato a mano o in lavastoviglie.
- Tenere pulito l'esterno del forno
  - Pulire l'esterno del forno con acqua e sapone, poi con acqua pulita e asciugare con un panno morbido o un tovagliolo di carta. Per evitare danni alle parti operative all'interno del forno, non far penetrare acqua nelle aperture per la ventilazione.
- Se si accumula del vapore all'interno o attorno all'esterno dello sportello del forno, pulire i pannelli con un panno morbido. Questo può succedere quando il forno funziona in condizioni di elevata umidità e non indica in alcun modo un malfunzionamento dell'unità.
- Tenere puliti lo sportello e le sue guarnizioni. Utilizzare solo acqua tiepida saponata, risciacquare, quindi asciugare accuratamente.

**NON UTILIZZARE MATERIALI ABRASIVI QUALI PRODOTTI PER LA PULIZIA IN POLVERE O SPUGNETTE IN ACCIAIO O IN PLASTICA.**

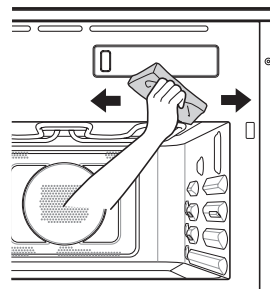
Le parti in metallo si manterranno più facilmente se vengono pulite frequentemente con un panno umido.

- Non adoperare pulitori a vapore.
- Staccare la presa di corrente del forno quando si pulisce il pannello di controllo con un panno umido o si spruzza acqua sul vetro dei comandi per pulirli. In caso contrario, questo prodotto può essere azionato premendo il pulsante Avvio rapido del microonde.

## Per pulire il vano cottura

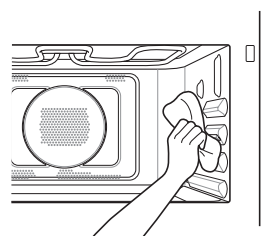
### Parte anteriore del vano cottura

Dopo aver cotto cibi grassi quali pollo fritto, pulire la parte anteriore del vano cottura con una spugna morbida con detergente neutro verso destra e verso sinistra seguendo la struttura. Terminare con un asciugamano asciutto. (All'interno del forno, rimuovere il grasso con una spugna o un asciugamano.)



### Interno del vano cottura

- Pulire l'interno con un asciugamano o una spugna con detergente neutro, terminare con un asciugamano asciutto.
- Se non si pulisce l'interno del vano cottura per molto tempo, le macchie d'olio potrebbero attaccarsi all'interno, essere difficili da rimuovere ed emanare cattivi odori.
- Nel caso di segni di acqua attorno all'uscita del vapore sulla parete del vano cottura difficili da rimuovere, usare una spugna con aceto.
- Dopo la cottura a vapore, pulire l'interno della cucina con un asciugamano asciutto.
- Si consiglia di usare la funzione di pulizia a vapore dopo aver cucinato cibi grassi quali pollo o pesce fritto.



## Pulire

### Pulizia rapida

Questa procedura di 15 minuti sfrutta il generatore di vapore nel forno per aiutare a rimuovere lo sporco leggero.

Pulizia rapida può essere utilizzato quando la temperatura interna del forno è inferiore ai 65 °C. Utilizzare dopo il raffreddamento.

#### Impostazione Pulizia rapida

- 1 Togliere le ripiano e gli accessori dal forno.
- 2 Riempire il serbatoio dell'acqua fino al limite massimo (34 oz/1000 cc).
- 3 Selezionare **Pulizia**
- 4 Selezionare **Pulizia rapida**
- 5 Selezionare **Avvio**. Sul display viene visualizzato il tempo rimanente.

### Serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua è utilizzato durante le funzioni di cottura a vapore. Se possibile, utilizzare acqua filtrata addolcita.

#### NOTA

- Dopo aver utilizzato la funzione Vapore, il serbatoio dell'acqua deve essere svuotato. Per evitare batteri o cattivi odori, pulire e asciugare il serbatoio dell'acqua dopo ogni utilizzo.
- Non lavarlo in lavastoviglie.

### Scala di durezza dell'acqua

Se viene utilizzata dell'acqua dura nel serbatoio dell'acqua, il generatore di vapore può bloccarsi. In zone con acque dure, utilizzare di frequente la funzione di decalcificazione, oppure utilizzare acqua più morbida.

### Pulizia del calcare sul fondo del forno

Per rimuovere i depositi minerali che rimangono sul fondo del forno dopo il funzionamento a vapore, utilizzare un panno o una spugna imbevuti di aceto o di una soluzione di acido citrico debole.

## Manutenzione vapore

### Decalcificazione

Dopo 8 ore di utilizzo della modalità vapore, la prossima volta che viene selezionata, sul display viene visualizzato un promemoria per la decalcificazione del prodotto. Non è possibile utilizzare la modalità vapore fino a quando non viene eseguita la funzione di decalcificazione. Per evitare questo ritardo, eseguire la funzione di decalcificazione ogni 2-3 utilizzi della modalità vapore.

Per istruzioni sulla rimozione e sul riempimento del serbatoio dell'acqua, vedere "Utilizzo del serbatoio dell'acqua".

### Impostare la decalcificazione

- 1 Riempire il serbatoio del generatore di vapore con una miscela 20:1 di acqua e acido citrico. Ad esempio, utilizzare 4 cucchiaini di acido citrico in 4 <sup>1</sup>/<sub>4</sub> tazze d'acqua (20 g di acido citrico in 1000 ml d'acqua).
- 2 Inserire il serbatoio dell'acqua nella fessura sopra il vano cottura e spingerlo fino a quando non scatta in posizione.
- 3 Selezionare **Pulizia**, **Manutenzione vapore** e **Decalcificazione** nell'ordine.
- 4 Dopo 17 minuti di decalcificazione, sul display viene visualizzata una finestra pop-up. Svuotare il serbatoio e riempirlo con acqua pulita.
- 5 Inserire il serbatoio e avviare la funzione **Risciacquo**.
- 6 Una volta terminata la funzione, asciugare l'interno del forno con un panno morbido.

#### NOTA

La funzione **Risciacquo** deve essere completata anche se la funzione di decalcificazione viene annullata.

### Asciugatura

La funzione Asciugatura rimuove l'acqua residua all'interno del generatore di vapore. La funzione impiega poco più di 4 minuti e si avvia automaticamente dopo ogni ciclo di cottura a vapore. La funzione può anche essere avviata manualmente, al bisogno.

#### Impostazione asciugatura

- 1 Rimuovere il serbatoio dell'acqua prima dell'avvio.
- 2 Selezionare **Pulizia, Manutenzione vapore e Asciugatura** nell'ordine.
- 3 Selezionare **AVVIO** per avviare l'asciugatura. Viene visualizzato sul display il tempo rimanente.

### Evaporazione

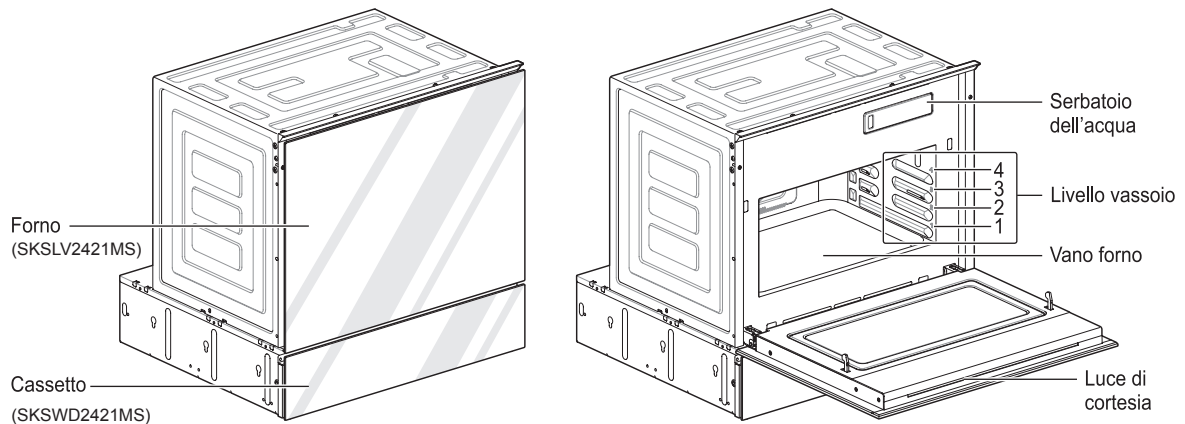
La funzione si utilizza per asciugare il vano cottura dopo un ciclo di cottura a vapore. Dura 12 minuti.

#### Impostazione evaporazione

- 1 Selezionare **Pulizia, Manutenzione vapore e Evaporazione** nell'ordine.
- 2 Selezionare **AVVIO** per avviare l'evaporazione. Viene visualizzato sul display il tempo rimanente.

# PANORAMICA DEL PRODOTTO

## Parti



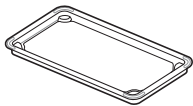
\*Il FORNO VELOCE DA INCASSO può essere utilizzato con Cassetto.

\*L'immagine sopra può essere diversa dal prodotto reale.

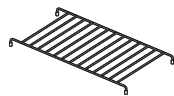
I livelli del forno sono numerati dal basso verso l'alto. Il livello 4 viene usato per le funzioni di griglia. Le tabelle di cottura in queste istruzioni operative forniscono le impostazioni del forno consigliate, tuttavia è possibile modificarle per adattarle alle proprie esigenze.

## Accessori

### Accessori in dotazione



Vassoio di metallo  
(Uso a livello 1, 2, 3)



Ripiano  
(Uso sulla base del vano cottura,  
sul Vassoio di metallo)



Vassoio per patatine  
(Uso solo a livello 4)



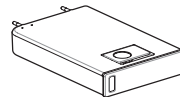
Guanto da forno



Manuale d'uso



Vite per mobili (2ea)



Serbatoio dell'acqua

\* È possibile scaricare il Ricettario all'indirizzo [www.signaturekitchensuite.it](http://www.signaturekitchensuite.it)

### NOTA

- Per la sicurezza personale e per estendere la durata del prodotto, utilizzare solo componenti autorizzati.
- Il produttore non è responsabile per il malfunzionamento del prodotto o per incidenti causati dall'uso di parti acquistate separatamente o di componenti o parti non autorizzati.

## Caratteristiche tecniche

Modelli Forno	SKSLV2421MS
Collegamento alla rete	230 V~ 50 Hz
Potenza assorbita MAX	3150 watts (3.15 KW) / 13.7 A
Potenza in uscita microonde	Max. 1000 watt (standard di valutazione IEC60705)
Potenza assorbita	Microonde 1300 watt Grill 1600 watt Comb. aria calda 3050 watt
Dimensioni di installazione forno (mm)	594 (W) x 460 (H) x 471 (D)
Dimensioni interne forno (mm)	440 (W) x 235 (H) x 310 (D)
Volume (capacità utilizzabile)	32 L

### REGOLAMENTO DELLA COMMISSIONE (UE) 2023/826

#### Norma applicabile EN 50564:2011

Consumo energetico in stand-by	0,5 W
Consumo energetico di rete in stand-by	2,0 W
Il periodo di tempo dopo il quale la funzione di gestione dell'energia, o una funzione simile, commuta automaticamente il dispositivo nel modo stand-by e/o spento e/o la condizione che fornisce lo stand-by in rete	5 min.

Frequenza del forno a microonde: 2450 MHz +/- 50 MHz (Gruppo 2 / Classe B)

Apparecchiature gruppo 2: il gruppo 2 contiene tutte le apparecchiature ISM RF in cui l'energia a radiofrequenza nella gamma di frequenza da 9 kHz a 400 GHz è intenzionalmente generata e utilizzata o utilizzata solo sotto forma di elettromagnetico.

Le apparecchiature di classe B sono apparecchiature adatte per l'uso in ambienti residenziali e in strutture direttamente collegate a una rete di alimentazione a bassa tensione che rifornisce gli edifici adibiti ad uso residenziale.

Quando si utilizza il forno a microonde, se si utilizza un prodotto come la radio, la TV, wireless LAN, Bluetooth, apparecchiature medicali, apparecchiature wireless etc. Utilizzando la stessa frequenza del forno a microonde, il prodotto può ricevere interferenze da questi prodotti. Questa interferenza non indica un problema del microonde o del prodotto e non è un malfunzionamento. Pertanto, è sicuro da usare. Tuttavia, anche le attrezzature mediche possono ricevere interferenze e, quindi fate attenzione quando si utilizzano apparecchiature mediche vicino al prodotto.

# INSTALLAZIONE

## Prima di installare il forno

Rimuovere tutto il nastro e i materiali di imballaggio prima di utilizzare il forno. Smaltire tutti i sacchetti di plastica dopo aver disimballato il forno. Non permettere mai ai bambini di giocare con i materiali di imballaggio.

### AVVERTENZA

- Le informazioni riportate in questo manuale devono essere seguite esattamente.
  - In caso contrario, si potrebbero provocare incendi o scosse elettriche, con conseguenti danni materiali, lesioni personali o morte.
- NON collocare alcun peso sulla porta del forno. Non permettere mai a nessuno di arrampicarsi, sedersi, stare in piedi o appendersi alla porta del forno.
  - Il forno potrebbe inclinarsi e il contatto con cibi caldi o il forno stesso potrebbero causare lesioni.
- L'alimentazione elettrica deve essere interrotta durante l'esecuzione delle connessioni elettriche.
  - In caso contrario, si possono causare gravi lesioni personali, morte o scosse elettriche.
- Devono essere utilizzate le viti di montaggio.
  - In caso contrario, il forno potrebbe cadere e causare gravi lesioni.

### ATTENZIONE

- Assicurarsi che gli armadietti e i rivestimenti delle pareti intorno al forno siano in grado di sopportare la temperatura (fino a 90°C[194°F]) generata dal forno.
  - Possono verificarsi scolorimento, delaminazione o fusione.
- Durante l'installazione, assicurarsi che nessuna persona possa entrare in contatto con componenti sotto tensione.
- Il forno deve essere installato da un elettricista professionista qualificato, in conformità con i regolamenti e le norme corrispondenti.
- Il forno è un apparecchio pesante e deve essere trasportato con molta cura.
- Prima dell'uso iniziale, rimuovere tutti gli imballaggi, sia dall'esterno che dall'interno dell'apparecchio.
- Non può essere apportata nessuna modifica alle caratteristiche tecniche del forno.
- L'area di cottura o le piastre di cottura integrate sono dotate di connessioni speciali. Queste possono essere collegate solo alle connessioni corrispondenti dello stesso tipo.

### NOTA

Questa installazione deve essere completata da un installatore o un tecnico qualificato. L'installazione corretta è responsabilità dell'installatore e il guasto del prodotto a causa di un'installazione errata NON è coperto da garanzia.

- Installatore: si prega di conservare queste istruzioni per riferimento dell'ispettore locale, quindi lasciarle al consumatore.
- Consumatore: leggere e conservare queste istruzioni per riferimenti futuri e assicurarsi di leggere l'intero MANUALE DELL'UTENTE prima dell'uso.
- Non utilizzare le parti tranne i componenti forniti quando si installa il prodotto.
- Assicurarsi che il forno sia a filo con la parte anteriore del mobile.

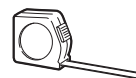
## Preparare l'installazione

### Utensili necessari



Cacciavite a stella

Trapano



Metro a nastro



Guanti

### Materiali inclusi



Vite per mobili (2ea)

## Informazioni di installazione

Il primo passo dell'installazione è misurare le dimensioni del ritaglio corrente e confrontarle con le dimensioni del ritaglio mostrate sotto.

### NOTA

Assicurarsi che la base sia a livello e che la parte frontale del mobile sia quadrata.

- Deve essere lasciato uno spazio vuoto di almeno 10 mm tra la parte posteriore del forno installato e la parete di collegamento.
- I mobili da cucina a contatto con il forno devono essere resistenti al calore fino a 90°C (194°F) e i frontali delle unità vicine fino ad almeno 70°C (158°F).

## Disegni di installazione (Con cassetto)

### Dimensioni del ritaglio

Profondità di ritaglio  
min. 556 mm

Larghezza di ritaglio  
min. 560 mm

Altezza di ritaglio  
min. 595 mm

### Dimensioni del ventilazione

Profondità di ritaglio  
min. 50 mm

Larghezza di ritaglio  
min. 550 mm

### Dimensioni del forno

Profondità 471 mm

Larghezza 594 mm

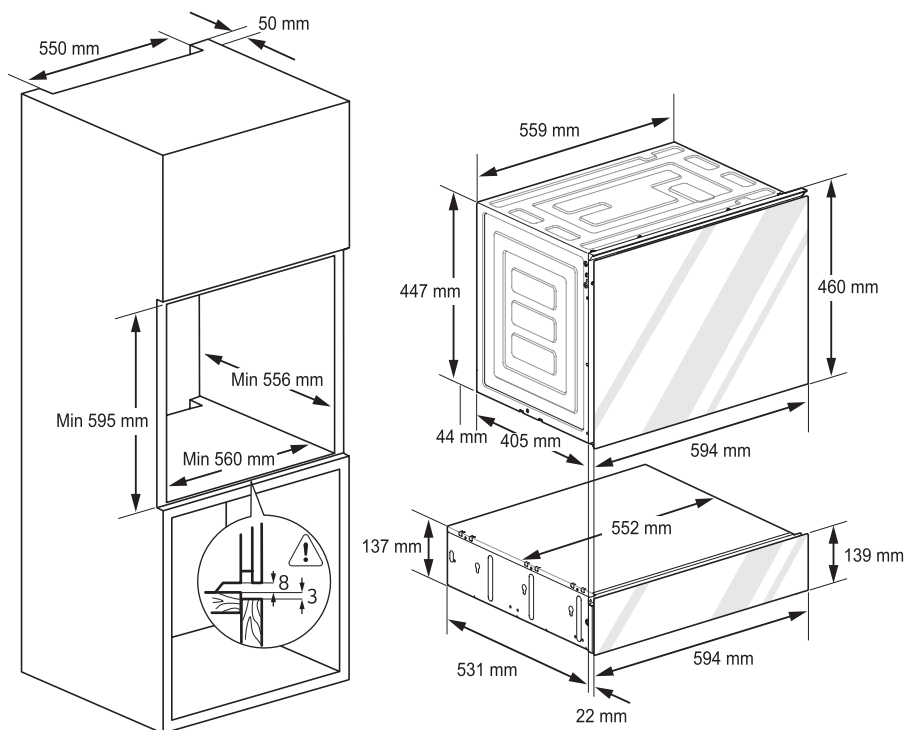
Altezza 460 mm

### Dimensioni del cassetto

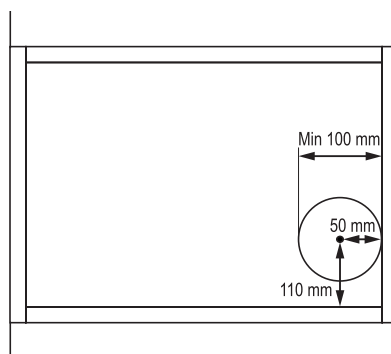
Profondità 553 mm

Larghezza 594 mm

Altezza 139 mm



Rimuovere la parete posteriore del mobiletto di installazione. Se è difficile rimuovere la parete posteriore, fare un foro di almeno 100 mm di diametro per permettere al cavo di alimentazione del cassetto di sporgere sulla parete posteriore.



Per una ventilazione corretta, è richiesta un'apertura di ventilazione di 50 mm tra la parete posteriore e la base del mobiletto di installazione.

## Disegni di installazione (Senza cassetto)

### Dimensioni del ritaglio

Profondità di ritaglio  
min. 556 mm

Larghezza di ritaglio  
min. 560 mm

Altezza di ritaglio  
min. 458 mm

### Ventilation dimensions

Profondità di ritaglio  
min. 50 mm

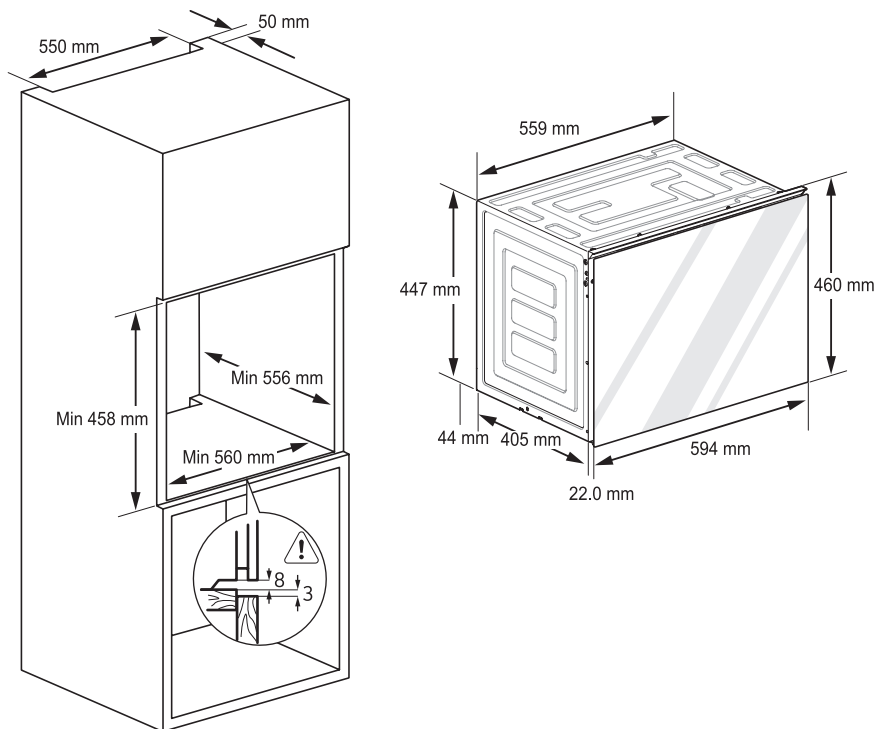
Larghezza di ritaglio  
min. 550 mm

### Dimensioni del forno

Profondità 471 mm

Larghezza 594 mm

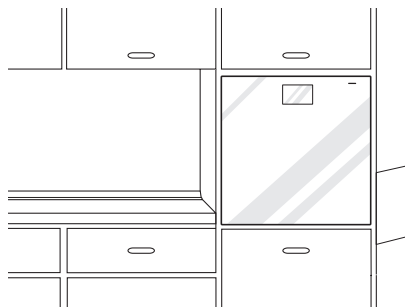
Altezza 460 mm



Rimuovere la parete posteriore del mobiletto di installazione. Se è difficile rimuovere la parete posteriore, fare un foro di almeno 100 mm di diametro.

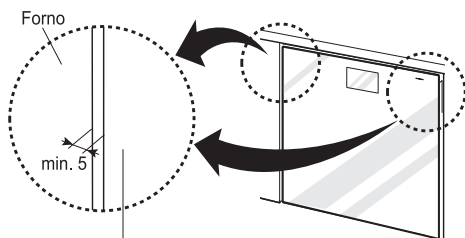
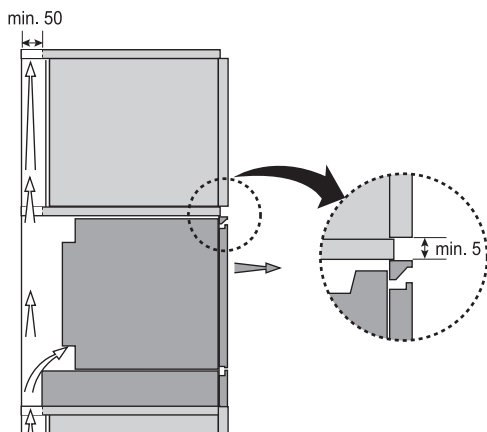
Per una ventilazione corretta, è richiesta un'apertura di ventilazione di 50 mm tra la parete posteriore e la base del mobiletto di installazione.

### Esposizione del prodotto



## Ventilazione

Per una corretta ventilazione, è necessaria l'apertura di ventilazione di 50 mm tra la parete posteriore e il pavimento del mobile di installazione, è necessario uno spazio di ventilazione di 5 mm tra il bordo superiore del forno e il bordo inferiore del mobile e tra il bordo di entrambi i lati del forno e il mobile; queste aperture non devono essere chiuse in alcun modo. Assicurarsi, quindi, che i lati non tocchino i bordi anteriori dell'alloggiamento. Collegare il forno all'alimentazione.



Chiudere il mobile da cucina o l'apparecchio.

## Installazione

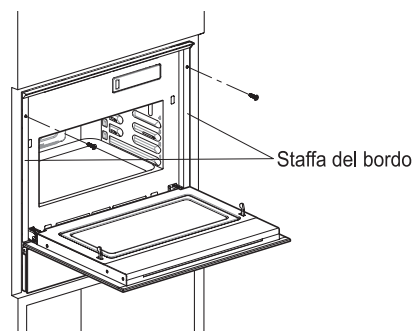
Pulire il mobiletto prima di installare il prodotto poiché potrebbe essere polveroso. La polvere all'interno del mobiletto potrebbe filtrare nel prodotto e causare un guasto. È necessario che il lavoro venga svolto da almeno due persone che lavorino insieme.

### Installazione con cassetto

- 1 Installare il cassetto nel mobiletto.
- 2 Posizionare il forno sul cassetto.
- 3 Aprire lo sportello del prodotto e stringere le viti sui due fori ai lati destro e sinistro della staffa del bordo.

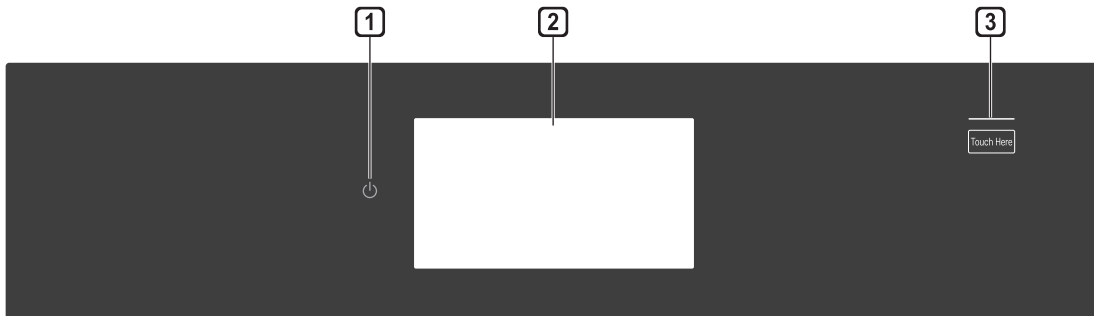
### Installazione senza cassetto

- 1 Posizionare il forno nel mobiletto
- 2 Aprire lo sportello del prodotto e stringere le viti sui due fori ai lati destro e sinistro della staffa del bordo.



# FUNZIONAMENTO

## Panoramica del pannello di controllo



### 1 Tasto di accensione/spegnimento

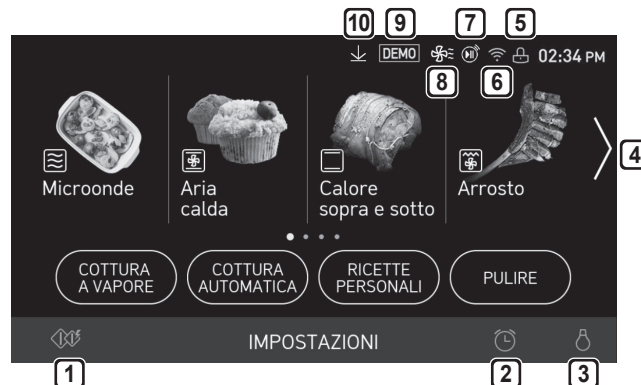
Premere il Tasto di accensione/spegnimento per 1 secondo.

### 3 Chiave di apertura forno

Per aprire il forno, premere sotto la luce. È possibile rimuovere l'etichetta "Touch Here".

### 2 Touchscreen LCD per forno

## Display Icons



### 1 Avvio rapido del microonde

Premere per avviare rapidamente la modalità microonde.

### 2 Icona del timer

Selezionare per impostare un timer

### 3 Icona della lampadina

Selezionare per accendere/spegnere la luce

### 4 Tasti freccia

Toccare quando si accende lo schermo.

### 5 Icona di blocco

Compare quando il blocco è attivo

### 6 Icona Wi-Fi

- Compare in caso di connessione al Wi-Fi
- Compare in caso di disconnessione dal Wi-Fi o Wi-Fi non registrata

### 7 Icona di controllo remoto

Compare quando il controllo remoto è attivo

### 8 Icona di raffreddamento del forno

Compare durante o dopo il funzionamento del forno per indicare che la ventola di raffreddamento è in funzione

### 9 Icona Modalità demo

Compare quando Modalità demo è attivo

### 10 Icona Download

Aggiornare all'ultima versione per scaricare il programma

## Per iniziare

Dopo aver acceso il forno per la prima volta, regolare le impostazioni in base alle proprie preferenze.

- 1 Premere il pulsante di accensione/spengimento.



- 2 Dopo l'animazione di avvio, selezionare la lingua desiderata e premere **AVANTI**.
- 3 Impostare l'ora del giorno attuale e scegliere tra il formato 12 ore o 24 ore, quindi premere **AVANTI**.
- 4 Scorrere la guida di applicazione sul display e premere **FATTO**.
- 5 Sul display viene visualizzata la schermata della modalità.



## Modifica delle impostazioni del forno

### Impostazioni

Per regolare le impostazioni dopo la configurazione iniziale, premere Impostazioni in basso al centro della schermata principale.

Passare il dito sullo schermo o premere i tasti freccia < > per navigare tra le schermate delle impostazioni.




### Posizione delle impostazioni

- Pagina 1: Blocco Bambini, Ora, Wi-Fi, Controllo remoto, Luminosità, Avvio rapido del microonde.
- Pagina 2: Scelta della lingua, Volume, Spia allarme preriscaldamento, Unità di indagine, Smart Diagnosis™, Aggiornamento programma.
- Pagina 3: Modalità demo, Ripristinare i dati di fabbrica, Licenza Open Source.

### Blocco Bambini

La funzione Blocco Bambini impedisce automaticamente che la maggior parte dei controlli del forno si attivino. Non disabilita l'orologio, il timer e la luce interna del forno.

#### Blocco


- 1 Selezionare **Impostazioni** in basso al centro della schermata principale.
- 2 Selezionare **Blocco Bambini** nella prima schermata Impostazioni.
- 3 Quando il Blocco Bambini è attivato, nella parte superiore del display viene visualizzata l'icona del blocco .

#### Sblocco

- 1 Selezionare una parte dello schermo mentre è attiva la funzione Blocco Bambini.
- 2 Apparirà una schermata pop-up. Selezionare **Sblocco** per 3 secondi.
- 3 L'icona del lucchetto scompare dalla parte superiore del display.

## Ora


### Impostazione dell'ora del giorno

- 1 Selezionare **Ora** nella schermata Impostazioni.
- 2 Scorrere per impostare l'ora e i minuti attuali. È anche possibile premere l'icona del tastierino numerico  e inserire i numeri desiderati.
- 3 Selezionare la modalità 12 ore o 24 ore (12H/24H).
- 4 Selezionare **OK**.

## Wi-Fi

Collegare l'elettrodomestico a una rete Wi-Fi domestica per utilizzare controllo remoto e altre funzioni smart. Per ulteriori dettagli, consultare la sezione Funzioni Smart.


### Configurazione del Wi-Fi

- 1 Selezionare **Impostazioni** nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi premere Wi-Fi nella prima schermata Impostazioni.
- 2 Seguire le istruzioni della Guida Wi-Fi sul display.
- 3 Selezionare **ON**, **OFF** o **RESETTA** e premere **OK**.
- 4 Se si seleziona ON, nella parte superiore del display viene visualizzata l'icona Wi-Fi .
- 5 Selezionando **RESETTA**, il prodotto è registrato.

## Controllo remoto

Imposta in remoto la modalità di cottura dell'elettrodomestico. Per utilizzare il controllo remoto, il dispositivo deve essere registrato su una rete Wi-Fi domestica.


### Impostare l'Avvio remoto

- 1 Selezionare **Impostazioni** nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi premere **Controllo remoto** nella prima schermata Impostazioni.
- 2 Selezionare **On** o **Off** e premere **OK**.
- 3 Se si seleziona ON, nella parte superiore del display viene visualizzata l'icona di controllo remoto .

## Avvio remoto

Avvia o interrompe a distanza la funzione di preriscaldamento del dispositivo. Il dispositivo da utilizzare deve essere registrato su una rete Wi-Fi per utilizzare la modalità Avvio remoto.

### Inizio remoto (attivazione/disattivazione della porta di rete)

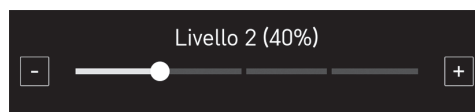
- 1 Selezionare Settings Impostazioni nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi premere Avvio remoto nella prima schermata Impostazioni.
- 2 Selezionare On per attivare l'inizio remoto o Off per disattivarlo e toccare OK.
- 3 Aprire lo sportello del forno e assicurarsi che il forno sia vuoto.
- 4 Se si seleziona ON, nella parte superiore del display viene visualizzata l'icona di avvio remoto .

## Luminosità

Regolare la luminosità del display LCD dal 20% al 100% in incrementi del 20%.

### Impostazione della luminosità del display


- 1 Selezionare **Impostazioni** nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi premere Luminosità nella prima schermata Impostazioni.
- 2 Regolare la luminosità del display toccando e trascinando il punto sulla barra, toccando in qualsiasi punto della barra, o toccando + o -.
- 3 Premere **OK**.



## Avvio rapido del microonde

È possibile regolare il livello di potenza del microonde da 100 W a 1000 W in incrementi di 100 W.

Il tempo di cottura massimo è di 5 minuti.

- 1 Selezionare **Impostazioni** in basso al centro della schermata principale, quindi passare alla prima schermata Impostazioni e premere Avvio rapido del microonde.
- 2 Scorrere per impostare il livello di potenza.
- 3 Scorrere per impostare il tempo di cottura. È anche possibile premere l'icona del tastierino numerico  e inserire i numeri desiderati.

## Scelta della lingua

Impostare la lingua del display su Inglese, Italiano.

### Selezionare una lingua

- 1 Selezionare **Impostazioni** nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi passare alla seconda schermata Impostazioni e premere Scelta della lingua.
- 2 Selezionare la lingua desiderata.
- 3 Selezionare **OK**.

## Volume

Regolare il volume del forno.

### Regolazione del volume

- 1 Selezionare **Impostazioni** nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi passare alla seconda schermata Impostazioni, e premere Volume.
- 2 Selezionare Muto, Basso o Alto.
- 3 Selezionare **OK**.

## Spia allarme preriscaldamento

Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, la spia allarme preriscaldamento lampeggia 5 volte o fino a quando si apre lo sportello del forno.

È possibile accendere o spegnere la spia allarme preriscaldamento.

### Impostare l'allarme preriscaldamento

- 1 Selezionare **Impostazioni** nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi passare alla seconda schermata Impostazioni, e premere **Spia allarme preriscaldamento**.
- 2 Selezionare **ON** o **OFF**.
- 3 Selezionare **OK**.

## Unità di indagine

Impostare l'unità di temperatura e peso di facile utilizzo.

### Impostare le unità

- 1 Selezionare **Impostazioni** in basso al centro della schermata principale, quindi passare alla seconda schermata Impostazioni e premere Unità di indagine.
- 2 Selezionare °C o °F.
- 3 Selezionare kg o lb.
- 4 Selezionare **OK**.

## Smart Diagnosis™

Smart Diagnosis™ può essere eseguito tramite un'applicazione per smartphone o contattando l'assistenza. Posizionare il microfono dello smartphone vicino all'angolo superiore destro dello schermo. Vedere "Funzioni Smart Diagnosis" nella sezione Funzioni Smart per istruzioni dettagliate.

- 1 Selezionare **Impostazioni** nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi passare alla seconda schermata Impostazioni e premere Smart Diagnosis.
- 2 Selezionare **AVVIO** per avviare il tono diagnostico.

## Aggiornamento programma

Una volta che l'elettrodomestico è connesso alla rete Wi-Fi domestica, usare quest'impostazione per controllare la disponibilità di aggiornamenti del programma e installarli.

- 1 Selezionare **Impostazioni** in basso al centro della schermata principale, quindi passare alla seconda schermata Impostazioni e premere Aggiornamento programma.
- 2 Il display mostra gli aggiornamenti di programmazione disponibili. Selezionare **AGGIORNA** per scaricare e installare la nuova versione.

## Modalità demo

Modalità demo solo per utilizzo in showroom. Il forno non si scalda.

- 1 Selezionare **Impostazioni** in basso al centro della schermata principale, quindi passare alla terza schermata Impostazioni, poi premere **Modalità demo** sulla schermata Impostazioni.
- 2 Selezionare la modalità **ON** o **OFF**.
- 3 Selezionare **OK**.



### NOTA

- Quando la Modalità demo è attiva, l'elettrodomestico non si scalda.
- L'icona della Modalità demo del forno compare sul display se la modalità è attiva.

## Ripristinare i dati di fabbrica

Questa funzione ripristina tutte le impostazioni di fabbrica.

- 1 Selezionare **Impostazioni** nella parte inferiore centrale della schermata principale, quindi passare alla seconda schermata Impostazioni e premere **Ripristinare i dati di fabbrica**.
- 2 Per ripristinare i dati di fabbrica, premere **RESETTA** e poi **OK**.

### AVVERTENZA

- Tutti i dati memorizzati saranno cancellati.

## Licenza open source

I prodotti identificati dal tipo e dalla gamma di modelli SIGNATURE KITCHEN SUITE contengono la funzione dettagliata del software open source. Per i termini e le condizioni del loro utilizzo, fare riferimento alle licenze open source indicate (incluse dopo il presente avviso).

- 1 Selezionare **Impostazioni** in basso al centro della schermata principale, quindi passare alla terza schermata Impostazioni.
- 2 Premere **Licenza open source**.

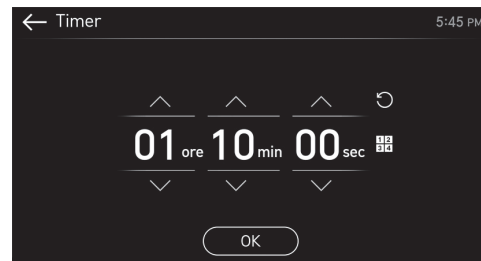
## Utilizzo del forno

### Timer

I timer del forno non influiscono sul funzionamento del forno stesso o sul tempo di cottura. Utilizzarli come timer da cucina extra. Una volta che il tempo si esaurisce, il forno emette un suono e sul display appare "Timer terminato".

#### Impostazione del timer

- 1 Selezionare l'icona dell'orologio (🕒) nella parte inferiore del display.
- 2 Scorrere i numeri della finestra popup fino a quando sul display non appare l'ora desiderata e premere **OK**.



- 3 Il tempo rimanente appare accanto all'icona dell'orologio sul display.



#### Regolazione o annullamento del timer

- 1 Selezionare il tempo rimanente accanto all'icona dell'orologio sul display.
- 2 Per annullare il timer, premere Reset (🔄) nel popup, quindi premere **OK**.
- 3 Per regolare l'ora, scorrere i numeri nel popup fino a visualizzare l'ora desiderata, quindi premere **OK**.
- 4 Il tempo rimanente viene regolato sul display.

## Raffreddamento del forno


L'icona di raffreddamento del forno appare sul display se la temperatura all'interno del forno è elevata durante o dopo l'operazione.



## Microonde

La modalità microonde è adatta per bollire e riscaldare il cibo. Il forno ha 10 livelli da 1000 W a 100 W. Il livello di potenza predefinito è 1000 W.

### Impostare la funzione microonde

- 1 Selezionare **Microonde** nella schermata della modalità di cottura.
- 2 Scorrere i numeri per selezionare un livello di potenza.
- 3 Scorrere i numeri per selezionare il tempo di cottura o premere l'icona del tastierino numerico  per inserire direttamente i numeri e premere **OK**.
- 4 Selezionare **Avvio**.
- 5 Se il tempo di cottura è impostato, sul display appare il tempo rimanente.
- 6 Al termine del tempo di cottura impostato viene emesso un segnale acustico e sul display viene visualizzata una notifica. Aprire lo sportello del forno e rimuovere il cibo.

### Modifica delle Impostazioni di Cottura

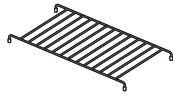
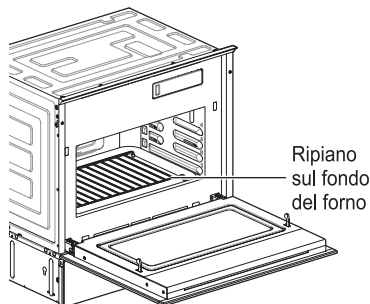
- 1 Selezionare **Modifica** nel display per visualizzare la schermata Impostazioni di Cottura.
- 2 Regolare le impostazioni utilizzando il tastierino numerico o la funzione di scorrimento.
- 3 Selezionare **Avvio**.

### Per mettere in pausa la cottura

- 1 Selezionare **Pausa** sul display.
- 2 Se si vuole avviare, selezionare **Avvio** nel display.


### Per mettere in pausa la cottura

- 1 Selezionare **ARRESTA** sul display, quindi selezionare **Sì**.

Livello di alimentazione	Uso	Accessorio
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bollire acqua.</li> <li>• Rosolare carne macinata.</li> <li>• Fare caramelle.</li> <li>• Cuocere pezzi di pollame, pesce e verdure.</li> <li>• Cuocere tagli di carne teneri.</li> </ul>	Ripiano 
900 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldare riso, pasta e verdure.</li> </ul>	*Posizione ripiano
800 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldare velocemente cibi pronti.</li> <li>• Riscaldare tramezzini.</li> </ul>	
700 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuocere uova, latte e piatti al formaggio.</li> <li>• Cuocere torte e pane.</li> <li>• Fondere cioccolato.</li> </ul>	
600 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuocere vitello.</li> <li>• Cuocere pesce intero.</li> <li>• Cuocere budini e creme.</li> </ul>	
500 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuocere prosciutto, pollame intero e agnello.</li> <li>• Cuocere costoletta di manzo e punta di lombo di manzo.</li> </ul>	
400 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scongelare carne, pollame e frutti di mare.</li> </ul>	
300 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuocere tagli di carne meno teneri.</li> <li>• Cuocere braciole di maiale e arrosto.</li> </ul>	
200 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eliminare il freddo dalla frutta.</li> <li>• Ammorbidire burro.</li> </ul>	
100 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tenere al caldo casseruole e piatti principali.</li> <li>• Ammorbidire burro e formaggio cremoso.</li> </ul>	

## Aria calda/Calore sopra e sotto / Arrosto / Arrosto automatico / Modalità pizza/Grill / Grill croccante/ Calore sotto (Esempio: Aria calda)

### Impostare la funzione Aria calda

- 1 Selezionare il forno desiderato nel display, poi selezionare **Aria calda** nella schermata della modalità di cottura.
- 2 Scorrere i numeri per selezionare la temperatura di cottura o premere l'icona del tastierino numerico  per inserire direttamente i numeri e premere **OK**.
- 3 Se lo si desidera, impostare il tempo di cottura e l'ora di inizio cottura ritardata con lo stesso metodo. Premere il tasto freccia sul lato destro del display per visualizzare le impostazioni dell'ora di cottura e dell'ora di inizio cottura ritardata.
- 4 Selezionare **Avvio**. Il forno inizia a preriscaldarsi.
- 5 Se il tempo di cottura è impostato, sul display appare il tempo rimanente. Se è stata impostata un'ora di inizio cottura ritardata, l'ora di inizio appare sul display.
- 6 Una volta completato il preriscaldamento viene emesso un segnale acustico.
- 7 Alla fine del tempo di cottura impostato viene emesso un segnale acustico e sul display viene visualizzata una notifica. Aprire lo sportello del forno e rimuovere il cibo.

### Modifica delle Impostazioni di Cottura


- 1 Selezionare **Modifica** nel display per visualizzare la schermata Impostazioni di Cottura.
- 2 Regolare le impostazioni utilizzando il tastierino numerico o la funzione di scorrimento.
- 3 Selezionare **Avvio**.

### Per interrompere la cottura

- 1 Selezionare **ARRESTA** sul display, quindi selezionare **Si**.

## Comb. aria calda / Comb. arrosto / Comb. arrosto automatico / Comb. grill (Esempio: Comb. aria calda)

### Impostare la funzione Comb. aria calda

- 1 Selezionare il forno desiderato nel display, poi selezionare **Comb. aria calda** nella schermata della modalità di cottura.
- 2 Scorrere i numeri per selezionare la temperatura di cottura o premere l'icona del tastierino numerico  per inserire direttamente i numeri e premere **OK**.
- 3 Scorrere i numeri per selezionare un livello di potenza.
- 4 Se lo si desidera, impostare il tempo di cottura con lo stesso metodo. Premere il tasto freccia sul lato destro del display per visualizzare le impostazioni del tempo di cottura.
- 5 Selezionare **Avvio**. Il forno si avvia.
- 6 Se il tempo di cottura è impostato, sul display appare il tempo rimanente.
- 7 Alla fine del tempo di cottura impostato viene emesso un segnale acustico e sul display viene visualizzata una notifica. Aprire lo sportello del forno e rimuovere il cibo.

### Modifica delle Impostazioni di Cottura

- 1 Selezionare **Modifica** nel display per visualizzare la schermata Impostazioni di Cottura.
- 2 Regolare le impostazioni utilizzando il tastierino numerico o la funzione di scorrimento.
- 3 Selezionare **Avvio**.

### Per interrompere la cottura

- 1 Selezionare **ARRESTA** sul display, quindi selezionare **Si**.

## Scongelare

### Impostare la funzione Scongelare

- 1 Selezionare il forno desiderato nel display, poi selezionare **Scongelare** nella schermata della modalità di cottura.
- 2 Scorrere per selezionare il tipo di cibo e il peso.
- 3 Selezionare **Avvio**. Il forno si avvia.
- 4 Sul display viene visualizzato il tempo rimanente.
- 5 Al BEEP, girare il cibo e premere avvio per continuare la cottura.

- 6 Alla fine del tempo di cottura viene emesso un segnale acustico e sul display viene visualizzata una notifica. Aprire lo sportello del forno e rimuovere il cibo.

### Per mettere in pausa la cottura

- 1 Selezionare **Pausa** sul display.
- 2 Se si vuole avviare, selezionare **Avvio** nel display.

### Per interrompere la cottura

- 1 Selezionare **ARRESTA** sul display, quindi selezionare **Si**.

## Guida di cucina

Le dimensioni, il peso, lo spessore, la temperatura iniziale e le preferenze di cottura influiscono sui tempi di operatività. Questa guida viene fornita unicamente come riferimento. Regolare il tempo di cottura in base alle proprie preferenze.

Adoperare sempre il guanto da forno per estrarre il cibo. Non toccare la griglia. Il mancato rispetto di questa avvertenza può causare gravi lesioni personali.

Categoria	Cottura	Arrosto	Grigliatura	Pizza
1	Baguette	Manzo (ca. 1 kg)	Bistecche di manzo	Pizza (fatta in casa)
2	Biscotti	Coscia d'agnello (ca. 1 kg)	Salsicce da arrostire	Pizza (surgelata, spessa)
3	Pane (pane di segale)	Maiale (ca. 1 kg)	Hamburger	Pizza (surgelata, sottile)
4	Lasagne	Pollame (ca. 1,5 kg)	Filetto di maiale	
5	Crostata	Pesce intero (ca. 1,5 kg)	Filetti di salmone	
6	Tortina		Toast	
7	Soufflé			
8	Pan di Spagna			

## Tablette per la cottura

Menu	Accessori	Aria calda			Calore sopra e sotto			
		Posizione del vassoio	Temp in °C	Tempo di cottura in min.	Posizione del vassoio	Temp in °C	Tempo di cottura in min.	
Biscotti	Vassoio di metallo	1	180~190	15~30	1	180~190	15~30	
Pane (pane di segale)	*Teglia per il pane sul vassoio di metallo	1	180~190	15~40	1	180~190	15~40	
Lasagne	Vassoio di metallo	1	180~190	40~70	1	180~190	50~80	
Crostata	*Teglia per crostata sul ripiano	Fondo	180~190	15~35	Fondo	180~190	20~40	
Tortina	*Pirottini in carta per muffin sul vassoio di metallo	1	160	15~30	1	160	15~30	
Soufflé	Vassoio di metallo	1	160~170	45~75	1	160~170	45~75	
Pan di Spagna	Vassoio di metallo	1	180	10~25	1	180	10~35	
Menu	Accessori	Aria calda			Assist. vapore			
		Posizione del vassoio	Temp in °C	Tempo di cottura in min.	Posizione del vassoio	Livello di vapore	Temp in °C	Tempo di cottura in min.
Baguette	*Vassoio per baguette sul vassoio di metallo	1	200	20~30	1	Alta	200~210	15~25

\* Teglia per il pane, \*Teglia per il crostata, \* Pirottini in carta per muffin, \* Vassoio per baguette: Utilizzare questi contenitori per la cottura nel forno.

### Tablelle per la arrosto

Menu	Accessori	Arrosto automatico			Arrosto			Assist. vapore		
		Posizione del vassoio	Temp in °C	Tempo di cottura in min.	Posizione del vassoio	Temp in °C	Tempo di cottura in min.	Posizione del vassoio	Temp in °C	Tempo di cottura in min.
Manzo (ca. 1 kg)	Ripiano sul vassoio di metallo	1	180~190	80~100	1	180~190	80~100	1	180~190	70~90
Coscia d'agnello (ca. 1 kg)	Ripiano sul vassoio di metallo	1	180~190	70~90	1	180~190	70~90	1	180~190	60~80
Maiale (ca. 1 kg)	Ripiano sul vassoio di metallo	1	180~190	110~130	1	180~190	110~130	1	180~190	100~120
Pollame (ca. 1,5 kg)	Ripiano sul vassoio di metallo	1	190~200	70~90	1	190~200	70~90	1	190~200	60~80
Pesce intero (ca. 1,0 kg)	Ripiano sul vassoio di metallo	2	160~170	30~50	2	170~180	30~50	2	170~180	30~50

### Tablelle per la grigliatura

Menu	Accessori	Posizione del vassoio	Modalità	Tempo di cottura in min.	
				Grill	
				1° lato	2° lato
Bistecche di manzo	Vassoio per patatine	4	Grill_Alta	5~10	4~9
Salsicce da arrostire	Vassoio per patatine	4	Grill_Alta	5~15	3~10
Hamburger	Vassoio per patatine	4	Grill_Alta	5~15	3~10
Filetto di maiale	Vassoio per patatine	4	Grill_Alta	10~20	7~18
Filetti di salmone	Vassoio per patatine	4	Grill_Alta	6~11	5~10
Toast	Ripiano sul vassoio di metallo	3	Grill_Alta	3~5	3~5

- Lasciare preriscaldare il forno per circa cinque minuti prima di cuocere il cibo.

### Tablelle per la pizza

Menu	Accessori	Aria calda			Modalità pizza		
		Posizione del vassoio	Temp in °C	Tempo di cottura in min.	Posizione del vassoio	Temp in °C	Tempo di cottura in min.
Pizza (fatta in casa)	Vassoio di metallo	2	190~200	10~30	2	190~200	10~30
Pizza (surgelata, spessa)	Vassoio di metallo	2	190~200	10~30	2	190~200	10~30
Pizza (surgelata, sottile)	Vassoio di metallo	2	190~200	10~20	2	190~200	10~20

## Ricette personali

Per i menu di cottura più utilizzati, è possibile combinare fino a tre diverse temperature e modalità di cottura in un unico tasto di scelta rapida.

### Creare Ricette personali

- Quando si combinano due o tre modalità di cottura, è necessario impostare un tempo di cottura prima di selezionare un'altra modalità di cottura.
- 1 Selezionare **Ricette personali** nello schermo modalità di cottura.
  - 2 Selezionare **CREA** per un nuovo tasto di scelta rapida.
  - 3 Selezionare una prima modalità di cottura indicata sul display e impostare la temperatura o il livello di cottura desiderati.
  - 4 Selezionare **Imposta il tempo di cottura**.
  - 5 Se non ci sono ulteriori fasi di cottura, selezionare **Fatto**. Per aggiungere un'altra fase di cottura, impostare un tempo di cottura per la prima fase. Quindi selezionare **Aggiungere fase di cottura**.
  - 6 Ripetere le fasi 1-3 fino a quando non sono state inserite tutte le fasi. Quindi selezionare **Fatto**.
  - 7 Inserire un nome per la ricetta utilizzando la tastiera e selezionare **Salva**.
  - 8 Il nome della ricetta verrà aggiunto al menù Ricette personali.

#### NOTA

- Dopo 8 ore di utilizzo della modalità vapore, la prossima volta che viene selezionata, sul display viene visualizzato un promemoria per la decalcificazione del prodotto. Non è possibile utilizzare la modalità vapore fino a quando non viene eseguita la funzione di decalcificazione. Per evitare questo ritardo, eseguire la funzione di decalcificazione ogni 2-3 utilizzi della modalità vapore.
- Se appare il promemoria della decalcificazione, premere OK per eseguire la funzione di decalcificazione.

### Modifica di Ricette personali

- La funzione Modifica non è in grado di aggiungere o rimuovere fasi di cottura a una ricetta. Solo la temperatura del forno, il livello e il tempo di cottura possono essere modificati.
- 1 Selezionare **Ricette personali** nello schermo modalità di cottura.
  - 2 Selezionare la ricetta da modificare, quindi selezionare l'icona della matita nella parte inferiore dello schermo.
  - 3 Modificare le impostazioni per la prima fase di cottura e selezionare **Fatto** per passare alla fase di cottura successiva, se presente.
  - 4 Modificare la fase di cottura successiva, selezionare **Fatto** e procedere allo stesso modo in tutte le fasi di cottura.
  - 5 Una volta modificata l'ultima fase di cottura, inserire un nuovo nome per la ricetta oppure mantenere il nome precedente, quindi selezionare **Salva**.

### Eliminazione di Ricette personali

- 1 Selezionare il forno desiderato e selezionare **Ricette personali** nella schermata della modalità di cottura.
- 2 Selezionare la ricetta e premere l'icona del cestino in basso a sinistra dello schermo.
- 3 Selezionare **Sì**.

## Cottura Automatica

La funzione Cottura Automatica fornisce indicazioni per cucinare cibi o piatti che potrebbero non essere familiari. Contiene programmi preimpostati per la cottura di molti cibi popolari, con informazioni sul preriscaldamento consigliato, accessori e posizione délia ripiano per ottenere risultati ottimali.

### Impostazione della funzione Cottura Automatica

- 1 Selezionare il forno desiderato e selezionare **Cottura Automatica** nella schermata della modalità di cottura.
- 2 Selezionare una categoria per filtrare le opzioni.
- 3 Scorrere o premere le lettere per individuare e selezionare un elemento.
- 4 Seguire le indicazioni sul display per quanto riguarda gli accessori e la posizione del ripiano.
- 5 Selezionare **Avvio**.

## Guida Cottura Automatica

- Regolare il tempo di cottura in base alle dimensioni, allo spessore e alle preferenze di cottura.

Categoria	Menu	Limite di peso	Fase	Accessori	Temp. cibo	Posizione del vassoio	Nota	Istruzioni	
Scongelare e cuocere	1	Baguette/ croissant	0,1 - 0,3 kg (50 - 100 g / pezzo)	0,1 kg	Ripiano sul vassoio di metallo	Surgelato	1	-	1. Posizionare il pane surgelato sulla ripiano sul vassoio di metallo. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.
	2	Bocconcini di pollo	0,2 - 0,4 kg	0,1 kg	Vassoio per patatine	Surgelato	4	-	1. Riporre i bocconcini di pollo sul vassoio per patatine. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.
	3	Lasagne surgelate	0,4 kg	-	Ripiano sul vassoio di metallo	Surgelato	1	-	1. Rimuovere il vassoio dal cartone esterno e la pellicola protettiva. 2. Posizionare il cibo sulla ripiano sul vassoio di metallo. Scegliere il menu e premere Avvio. 3. Dopo la cottura, far riposare al coperto per 2 minuti.
	4	Pizza surgelata (spessa)	0,5 kg	-	Ripiano sul vassoio di metallo	Surgelato	2	-	1. Rimuovere la pizza con crosta spessa dalla sua confezione. 2. Posizionare il cibo sulla ripiano sul vassoio di metallo. 3. Scegliere il menu e premere Avvio.
	5	Pizza surgelata (sottile)	0,2 - 0,4 kg	0,1 kg	Ripiano sul vassoio di metallo	Surgelato	2	-	1. Rimuovere la pizza con crosta sottile dalla sua confezione. 2. Posizionare il cibo sulla ripiano sul vassoio di metallo. 3. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio. • Il suo programma automatico offre il miglior risultato con la pizza surgelata precotta.
	6	Filetti di salmone	0,2 - 0,6 kg	0,1 kg	Vassoio di metallo	Surgelato	2	-	1. Scegliere i filetti di salmone da 200 g e con uno spessore di 2,5 cm ciascuno. Spennellare i filetti di salmone con olio e condarli a piacere. 2. Riporre il cibo sulla griglia di metallo. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.
Frittura salutare	1	Ali di pollo	0,2 - 0,6 kg	0,1 kg	Vassoio per patatine	Refrigerato	4	Dopo il BEEP "Girare il cibo"	1. Spennellare le ali di pollo con burro fuso o olio e condire a piacere. 2. Riporre il cibo sul vassoio per patatine. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio. 3. Dopo il BEEP, girare il cibo e premere Avvio per continuare la cottura.
	2	Cotoletta di pesce	0,2 - 0,6 kg	0,1 kg	Vassoio per patatine	Refrigerato	4	Dopo il BEEP "Girare il cibo"	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p><b>Ingredienti</b></p> <p>Filetti di pesce da 150 - 200 g ciascuno 1 tazza di farina 2 uova, leggermente sbattute 1 tazza di pangrattato finemente grattugiato Sale e pepe a piacere</p> </div> <p>1. Condire i filetti di pesce con sale e pepe o a piacere, ricoprire di farina e spennellare con le uova sbattute. Ricoprire di pangrattato finemente grattugiato e spennellare con olio il pesce sbriciolato. 2. Riporre il cibo sul vassoio per patatine. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio. 3. Dopo il BEEP, girare il cibo e premere Avvio per continuare la cottura.</p>

Categoria	Menu	Limite di peso	Fase	Accessori	Temp. cibo	Posizione del vassoio	Nota	Istruzioni	
Frittura salutare	3	Patatine fritte	0,2 - 0,3 kg	0,1 kg	Vassoio per patatine	Surgelato	4	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Distribuire le patate surgelate sul vassoio per patatine. Per i migliori risultati, cuocere in un unico strato.</li> <li>2. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> </ol>
	4	Hamburger	0,2 - 0,4 kg	0,1 kg	Vassoio per patatine	Refrigerato	4	Dopo il BEEP "Girare il cibo"	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scegliere hamburger da 100 g e 1 cm di spessore ciascuno. Spennellare gli hamburger con olio.</li> <li>2. Riporre il cibo sul vassoio per patatine. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> <li>3. Dopo il BEEP, girare il cibo e premere Avvio per continuare la cottura.</li> </ol>
	5	Salsicce	0,2 - 0,6 kg	0,1 kg	Vassoio per patatine	Refrigerato	4	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rimuovere tutti gli imballaggi e fare un taglio sulla superficie.</li> <li>2. Riporre il cibo sul vassoio per patatine. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> </ol>
	6	Patate a spicchi	0,2 - 0,4 kg	0,1 kg	Vassoio per patatine	Spazio	4	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavare le patate e tagliarle a spicchi. Spennellare le patate con olio.</li> <li>2. Riporre il cibo sul vassoio per patatine. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> </ol>
Arrostire e cuocere	1	Biscotti	24 Biscotti	-	Vassoio di metallo + Vassoio per patatine	Spazio	1 + 4	-	<p><b>Ingredienti</b></p> <p>80 g di zucchero di canna  80 g di burro, ammorbidito  1 uovo, leggermente sbattuto  180 g di farina per tutti gli usi, setacciata  1/2 cucchiaino di lievito in polvere  1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio  100 g di mini-gocce di cioccolato</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mescolare lo zucchero di canna e il burro ammorbidito. Aggiungere a poco a poco l'uovo e mescolare fino a quando l'impasto non apparirà leggero e spumoso. Aggiungere la farina, il lievito, il bicarbonato e le gocce di cioccolato e mescolare bene.</li> <li>2. Deporre cucchiainate di impasto di circa 18 g sul vassoio di metallo unto e sul vassoio per patatine. I biscotti devono essere distanziati di 2 cm l'uno dall'altro.</li> <li>3. Posizionare il vassoio di metallo e il vassoio per patatine nel forno. Scegliere il menu e premere Avvio.</li> <li>4. Dopo la cottura, rimuoverli dal forno e lasciarli raffreddare.</li> </ol>

Categoria	Menu	Limite di peso	Fase	Accessori	Temp. cibo	Posizione del vassoio	Nota	Istruzioni
Arrostire e cuocere	2 Pizza fresca	1 Pizza	-	*Teglia per pizza da 22 cm sulla ripiano sul vassoio di metallo	Spazio	2	-	<p><b>Ingredienti</b></p> <p><b>Impasto:</b>  120 g di farina per tutti gli usi o per pane  1 cucchiaino di lievito secco attivo  1/3 di cucchiaino di sale  1 cucchiaino di zucchero  70 ml di acqua calda  1 cucchiaino di olio extra vergine d'oliva, più un po' per il rivestimento</p> <p><b>Guarnizione:</b>  3 cucchiaini di salsa per pizza  30 g di salsiccia affettata  1/2 cipolla affettata  2 funghi freschi, affettati  1/2 peperoncino fresco  100 g di mozzarella grattugiata</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Unire tutti gli ingredienti dell'impasto in una grande ciotola.</li> <li>Impastare con un miscelatore elettrico per ottenere un impasto omogeneo ed elastico.</li> <li>Stendere l'impasto e riporlo sulla teglia per pizza. Stendere la salsa per pizza. Completare con guarnizione e formaggio.</li> <li>Riporre la teglia per pizza sulla ripiano sul vassoio di metallo. Scegliere il menu e premere Avvio.</li> </ol>
	3 Arrosto di manzo	0,5 - 1,5 kg	0,1 kg	Ripiano sul vassoio di metallo	Refrigerato	1	Dopo il BEEP "Girare il cibo"	<ol style="list-style-type: none"> <li>Spennellare la carne con burro fuso o olio e condire a piacere.</li> <li>Posizionare il cibo sulla ripiano su un vassoio di metallo. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> <li>Dopo il BEEP, drenare i succhi e girare il cibo immediatamente. Quindi premere Avvio per continuare la cottura.</li> <li>Dopo la cottura, far riposare al coperto con un foglio di alluminio per 10 minuti.</li> </ol>
	4 Pollo arrosto	0,8 - 1,8 kg	0,1 kg	Ripiano sul vassoio di metallo	Refrigerato	1	Dopo il BEEP "Girare il cibo"	<ol style="list-style-type: none"> <li>Spennellare il pollo con burro fuso o olio e condirlo a piacere.</li> <li>Disporre il pollo intero con il lato del petto rivolto verso il basso sulla ripiano su un vassoio di metallo. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> <li>Dopo il BEEP, drenare i succhi e girare il cibo immediatamente. Quindi premere Avvio per continuare la cottura.</li> <li>Dopo la cottura, far riposare al coperto con un foglio di alluminio per 10 minuti.</li> </ol>
	5 Maiale arrosto	0,5 - 1,5 kg	0,1 kg	Ripiano sul vassoio di metallo	Refrigerato	1	Dopo il BEEP "Girare il cibo"	<ol style="list-style-type: none"> <li>Spennellare il maiale con burro fuso o olio e condirlo a piacere.</li> <li>Posizionare il cibo sulla ripiano su un vassoio di metallo. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> <li>Dopo il BEEP, drenare i succhi e girare il cibo immediatamente. Quindi premere Avvio per continuare la cottura.</li> <li>Dopo la cottura, far riposare al coperto con un foglio di alluminio per 10 minuti.</li> </ol>

Categoria	Menu	Limite di peso	Fase	Accessori	Temp. cibo	Posizione del vassoio	Nota	Istruzioni
Arrostire e cuocere	6 Pasticcini	10~15 Pasticcini	-	*Pirottini in carta per muffin sul vassoio di metallo (o *stampo per muffin sul vassoio di metallo)	Spazio	1	-	<p><b>Ingredienti</b></p> <p>120 g di zucchero  120 g di burro, ammorbidito  2 uova, leggermente sbattute  150 g di farina per tutti gli usi, setacciata  1 cucchiaino di lievito per dolci  10~15 pirottini in carta per muffin (base 50 mm x altezza 30 mm)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mescolare lo zucchero e il burro ammorbidito. Aggiungere a poco a poco le uova e mescolare fino a quando l'impasto non apparirà leggero e spumoso. Aggiungere la farina e il lievito e mescolare bene. Riempire uniformemente i contenitori per muffin con la pastella. (25~30 g ciascuno)</li> <li>Riporre i pirottini per muffin sul vassoio di metallo. Scegliere il menu e premere Avvio.</li> <li>Dopo la cottura, rimuoverli dal forno e lasciarli raffreddare.</li> </ol>
Menu popolare	1 Crostata di mele	1 Crostata	-	*Teglia per torta da 22 cm sulla ripiano sul vassoio di metallo	Spazio	1	-	<p><b>Ingredienti</b></p> <p>1 pasta frolla  5 mele  20 g di zucchero  2 cucchiari di miele liquido</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Su una superficie leggermente infarinata, stendere la pasta frolla in cerchio e inserirla nella teglia per torte. Tagliare i bordi, lasciando poca sporgenza. Forarla con una forchetta e mettere da parte.</li> <li>Tritare 2 ½ mele e metterle in una padella con lo zucchero. Cuocere a fuoco lento fino a quando la mela non si ammorbidisce. Tagliare le mele restanti in fette da 5 mm.</li> <li>Distribuire le mele cotte sull'impasto e disporre le mele a fette a formare delle rosette a spirale su tutta la superficie. Infine, spalmare il miele in cima alle mele.</li> <li>Riporre la teglia per torte sulla ripiano sul vassoio di metallo. Scegliere il menu e premere Avvio.</li> <li>Dopo la cottura, rimuoverli dal forno e lasciarli raffreddare.</li> </ol>
	2 Costolette d'agnello	0,2 - 0,6 kg	0,1 kg	Vassoio per patatine	Refrigerato	4	Dopo il BEEP "Girare il cibo"	<ol style="list-style-type: none"> <li>Scegliere costolette d'agnello da 100-150 g di 1,5-2,0 cm di spessore ciascuna. Condire con sale e pepe o a piacere.</li> <li>Riporre il cibo sul vassoio per patatine. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> <li>Dopo il BEEP, girare il cibo e premere Avvio per continuare la cottura.</li> </ol>

Categoria	Menu	Limite di peso	Fase	Accessori	Temp. cibo	Posizione del vassoio	Nota	Istruzioni	
Menu popolare	3	Lasagne	1 piatto	-	*pirofila da 26 x 17 cm sulla ripiano sul vassoio di metallo	Spazio	1	-	<p><b>Ingredienti</b></p> <p>9 fogli di lasagne 500 g di sugo per spaghetti 600 g di salsa al formaggio 350 g di mozzarella grattugiata 10 g di parmigiano grattugiato</p> <p><b>Per la salsa al formaggio:</b></p> <p>60 g di burro 50 g di farina semplice Un pizzico di noce moscata 500 ml di latte 20 g di parmigiano grattugiato</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sciogliere il burro in una piccola casseruola. Aggiungere la farina e la noce moscata, mescolando fino a ottenere un impasto omogeneo.</li> <li>2. Aggiungere gradualmente il latte e mescolare fino a quando bolle e si addensa.</li> <li>3. Ridurre la fiamma e aggiungere il parmigiano. Mescolare finché il formaggio non si scioglie bene.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuocere le lasagne in base alle indicazioni riportate sulla confezione e scolarle.</li> <li>2. Distribuire circa 125 g di sugo per spaghetti in una pirofila da 26 x 17 cm.</li> <li>3. 3 strati di pasta per lasagne, 300 g di salsa di formaggio, 125 g di sugo per spaghetti, 100 g di mozzarella. Ripetere dall'inizio.</li> <li>4. Mettere i rimanenti strati di lasagne, distribuire 125 g di sugo per spaghetti, cospargere con 150 g di mozzarella e 10 g di parmigiano.</li> <li>5. Posizionare la pirofila sulla ripiano sul vassoio di metallo. Scegliere il menu e premere Avvio.</li> </ol>
	4	Braciole di maiale	0,2 - 0,6 kg	0,1 kg	Vassoio per patatine	Refrigerato	4	Dopo il BEEP "Girare il cibo"	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scegliere le braciole di maiale da 200 g e 2,5 cm di spessore ciascuna. Condire con sale e pepe o a piacere.</li> <li>2. Riporre il cibo sul vassoio per patatine. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> <li>3. Dopo il BEEP, girare il cibo e premere Avvio per continuare la cottura.</li> </ol>
	5	Patate al gratin	1,5 kg	-	*pirofila da 20 x 20 cm sulla ripiano sul vassoio di metallo	Spazio	1	-	<p><b>Ingredienti</b></p> <p>1 kg di patate 1 spicchio d'aglio 20 g di burro 200 g di panna 100 g di formaggio grattugiato Noce moscata, sale e pepe a piacere</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sbucciare e lavare le patate, quindi tagliarle a fette da 5 mm. Strofinare all'interno di una pirofila con spicchio d'aglio e burro.</li> <li>2. Riporre metà delle patate nella pirofila e condire. Riempire con le patate rimanenti e condire a piacere. Quindi versare la panna e il formaggio sopra.</li> <li>3. Posizionare la pirofila sulla ripiano sul vassoio di metallo. Scegliere il menu e premere Avvio.</li> </ol>

Categoria	Menu	Limite di peso	Fase	Accessori	Temp. cibo	Posizione del vassoio	Nota	Istruzioni																																
Menu popolare	6 Riso/Pasta	0,1 - 0,3 kg	0,1 kg	*Ciotola adatta al microonde sulla ripiano sul vassoio di metallo	Spazio	1	Dopo il BEEP "Mescolare"	<p><b>Ingredienti per il riso</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Riso</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>burro fuso</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>cipolla sminuzzata</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>brodo di</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>sale</td> <td colspan="3">a piacere</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aggiungere il riso, il burro fuso e la cipolla in una ciotola adatta al microonde profonda e larga (3 L) e mescolare bene. Versare brodo di pollo bollente o acqua e aggiungere sale. Coprire con pellicola trasparente e lasciar raffreddare.</li> <li>2. Posizionare la ciotola adatta al microonde sulla ripiano su un vassoio di metallo. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> <li>3. Dopo il BEEP, mescolare e premere Avvio per continuare la cottura.</li> <li>4. Dopo la cottura, mescolare e lasciar riposare coperto per 5 - 10 minuti, se necessario.</li> </ol> <p><b>Ingredienti per pasta</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Pasta</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Acqua</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1000 ml</td> </tr> <tr> <td>sale</td> <td colspan="3">a piacere</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettere la pasta e l'acqua bollente con sale in una ciotola adatta al microonde profonda e larga (3 L). Coprire con pellicola trasparente e lasciar raffreddare.</li> <li>2. Posizionare la ciotola adatta al microonde sulla ripiano su un vassoio di metallo. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> <li>3. Dopo il BEEP, mescolare e premere Avvio per continuare la cottura.</li> <li>4. Dopo la cottura, sciacquare la pasta con acqua fredda.</li> </ol>	Riso	100 g	200 g	300 g	burro fuso	30 g	40 g	50 g	cipolla sminuzzata	50 g	75 g	100 g	brodo di	250 ml	500 ml	750 ml	sale	a piacere			Pasta	100 g	200 g	300 g	Acqua	400 ml	800 ml	1000 ml	sale	a piacere		
Riso	100 g	200 g	300 g																																					
burro fuso	30 g	40 g	50 g																																					
cipolla sminuzzata	50 g	75 g	100 g																																					
brodo di	250 ml	500 ml	750 ml																																					
sale	a piacere																																							
Pasta	100 g	200 g	300 g																																					
Acqua	400 ml	800 ml	1000 ml																																					
sale	a piacere																																							

\*Teglia per pizza da 22 cm, \*pirottini in carta per muffin, \*Stampo per muffin, \*piatto adatto al microonde, \*teglia per torte da 22 cm,

\*pirofila da 26 x 17 cm

\*Pirofila da 20 x 20cm, \*ciotola adatta al microonde: Utilizzare questi contenitori per la cottura nel forno.

## Cottura a vapore

La cottura a vapore usa il calore umido del vapore per cuocere il cibo. Si tratta di un metodo di cottura ideale per cibi delicati come frutti di mare, che possono perdere nutrienti se bolliti.

Il forno possiede 3 modalità di cottura a vapore: Assistenza vapore, Comb. vapore e Vapore Gourmet.

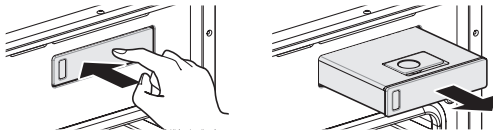
### ⚠ ATTENZIONE

- Attenzione ad aprire lo sportello del forno durante o dopo la cottura a vapore. Il vapore bollente può causare ustioni.

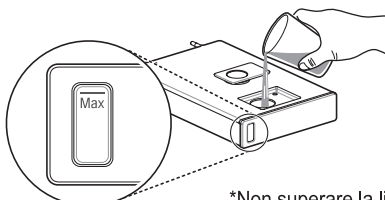
### Uso del serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua si trova nel vano cottura.

- 1 Spingere gentilmente la parte anteriore del serbatoio dell'acqua per farlo scorrere.



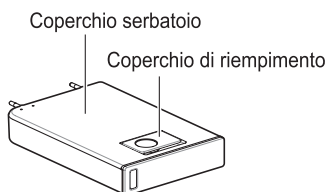
- 2 Rimuovere il serbatoio e posizionarlo su una superficie piana.
- 3 Rimuovere il coperchio del serbatoio o aprire il coperchio di riempimento nella parte anteriore del coperchio stesso.
- 4 Aprire il tappo del serbatoio e riempire il serbatoio con 1000 ml (34 oz) di acqua potabile. Se possibile, utilizzare acqua filtrata addolcita. L'acqua dura può ostruire il generatore di vapore più rapidamente con l'accumulo di calcare.



LINEA MASSIMA

\*Non superare la linea di riempimento massimo.

- 5 Montare il coperchio o chiudere a scatto il coperchio di rifornimento.



### ⚠ ATTENZIONE

- Assicurarsi che il coperchio del serbatoio e il coperchio di riempimento siano chiusi prima di mettere in forno.

- 6 Inserire con cautela il serbatoio nella fessura del dosatore di vapore, facendo attenzione a mantenerlo in piano durante il trasporto. Se il serbatoio non viene tenuto in piano, l'acqua defluirà dai tubi sul retro.

- 7 Far scorrere il serbatoio nella fessura finché non scatta in posizione.

### Modalità Assist. vapore

La modalità Assist. vapore riscalda i cibi gradualmente, utilizzando sia le resistenze del forno che il calore umido del vapore. Le opzioni di temperatura preimpostate iniziano a 160°C (320°F).

### NOTA

- Se i depositi minerali rimangono sul fondo del forno dopo il funzionamento a vapore, utilizzare un panno o una spugna imbevuti di aceto o di una soluzione di acido citrico debole per rimuoverli prima di riutilizzare la modalità vapore. Vedere la sezione Manutenzione sotto Decalcificazione per maggiori informazioni. Per rimuovere l'incrostazione ostinata di acqua dura, utilizzare la funzione di decalcificazione.
- Eliminare l'acqua in eccesso rimasta dopo il raffreddamento.
- Per evitare danni e prolungare la durata del prodotto, decalcificare l'alimentatore di vapore ogni 8 ore di utilizzo, o più spesso se necessario.
- Dopo 8 ore di utilizzo della modalità vapore, la prossima volta che viene selezionata, sul display viene visualizzato un promemoria per la decalcificazione del prodotto. Non è possibile utilizzare la modalità vapore fino a quando non viene eseguita la funzione di decalcificazione. Per evitare questo ritardo, eseguire la funzione di decalcificazione ogni 2-3 utilizzi della modalità vapore.
- Se appare il promemoria della decalcificazione, premere OK per eseguire la funzione di decalcificazione.

### Impostazione della modalità Assist. vapore

- 1 Selezionare **Cottura a vapore**.
- 2 Selezionare **Assist. vapore..**
- 3 Impostare la temperatura desiderata e il livello di vapore: Bassa, Media o Alta.
- 4 Impostare il tempo di cottura e l'ora di fine cottura.
- 5 Selezionare **Avvio**.
- 6 Una volta terminata la cottura, lasciare raffreddare completamente il forno, quindi asciugare l'acqua eventualmente presente nel vano cottura.

Una volta che la modalità Assist. vapore è stata avviata, un indicatore sul display mostra lo stato della funzione vapore.

Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia pieno prima di avviare la modalità Assist. vapore. Se l'acqua termina durante la cottura, si udrà un segnale acustico e apparirà una finestra pop-up sul display. Il forno continua a cuocere senza vapore.

**NOTA**

- Ricordarsi di svuotare il serbatoio dell'acqua dopo l'uso.

**Modifica delle Impostazioni di Assist. vapore**

- 1 Selezionare **MODIFICA** nel display per visualizzare la schermata Impostazioni di Cottura.
- 2 Regolare le impostazioni come desiderato.
- 3 Selezionare **Avvio**.

**Per interrompere la Assist. vapore**

- 1 Selezionare **ARRESTA** sul display, quindi selezionare **Si**.

**Vapore Combi. Modalità**

La modalità Vapore Combi riscalda il cibo gradualmente usando sia il calore del microonde che quello umido del vapore. Preimpostare le opzioni del livello di potenza a partire da 1000 W.

**Impostare Vapore Combi. Modalità**

- 1 Selezionare **Cottura a vapore**.
- 2 Premere **Vapore Combi**.
- 3 Selezionare il livello di potenza microonde desiderato e il livello di vapore: Bassa, Media o Alta.
- 4 Impostare il tempo di cottura.
- 5 Selezionare **Avvio**.
- 6 Una volta terminata la cottura, lasciare raffreddare completamente il forno, quindi asciugare l'acqua eventualmente presente nel vano cottura.

**Modificare Vapore Combi. Impostazioni**

- 1 Premere **Modifica** nel display per visualizzare la schermata Impostazioni di Cottura.
- 2 Regolare le impostazioni come desiderato.
- 3 Selezionare **Avvio**.

**Per mettere in pausa la cottura**

- 1 Selezionare **Pausa** sul display.
- 2 Se si vuole avviare, selezionare **Avvio** nel display.

**Per interrompere la cottura**

- 1 Selezionare **ARRESTA** sul display, quindi selezionare **Si**.

**Vapore Gourmet**

Si ottengono grandi risultati utilizzando ricette di cottura a vapore preimpostate che includono suggerimenti per accessori e posizione del vassoio.

**Impostazione della funzione Gourmet Steam**

- 1 Selezionare **Cottura a vapore**.
- 2 Selezionare **Vapore gourmet**.
- 3 Selezionare una categoria per filtrare le opzioni.
- 4 Scorrere o premere le lettere per individuare e selezionare un elemento.
- 5 Seguire le indicazioni sul display per quanto riguarda gli accessori e la posizione del vassoio.
- 6 Selezionare **Avvio**.
- 7 Una volta terminata la cottura, lasciare raffreddare completamente il forno, quindi asciugare l'acqua eventualmente presente nel vano cottura.

**NOTA**

È normale sentire il suono dell'acqua che bolle provenire dal generatore di vapore durante il funzionamento delle funzioni Vapore.

## Guida Vapore Gourmet

- Regolare il tempo di cottura in base alle dimensioni, allo spessore e alle preferenze di cottura.

Categoria	Menu	Limite di peso	Fase	Accessori	Temp. cibo	Posizione del vassoio	Nota	Istruzioni
Vapore Gourmet	1 Broccoli/ Cavolfiore	0,2 - 0,5 kg	0,1 kg	*Ciotola adatta al microonde sulla ripiano sul vassoio di metallo	Refrigerato	1	Riempire al massimo il serbatoio dell'acqua seguendo la scala graduata posizionata sul davanti del serbatoio.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavare la verdura e tagliarla in pezzi di dimensioni simili.</li> <li>2. Posizionare il cibo preparato sul piatto adatto al microonde sulla ripiano sul vassoio di metallo in un singolo strato.</li> <li>3. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio. - Tagliare piccoli rametti. (12-15 g/pezzo)</li> </ol>
	2 Carote	0,2 - 0,5 kg	0,1 kg	*Ciotola adatta al microonde sulla ripiano sul vassoio di metallo	Refrigerato	1	Riempire al massimo il serbatoio dell'acqua seguendo la scala graduata posizionata sul davanti del serbatoio.	<p>Come sopra</p> <p>- Spessore inferiore ai 5 mm.</p>
	3 Uova	2 - 9 ea	1 ea	Ripiano sul vassoio di metallo	Refrigerato	1	Riempire al massimo il serbatoio dell'acqua seguendo la scala graduata posizionata sul davanti del serbatoio.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Posizionare le uova sulla ripiano sul vassoio di metallo.</li> <li>2. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> </ol>
	4 Filetti di pesce	0,2 - 0,6 kg	0,1 kg	Ripiano sul vassoio di metallo	Refrigerato	1	Riempire al massimo il serbatoio dell'acqua seguendo la scala graduata posizionata sul davanti del serbatoio.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavare i filetti di pesce e tagliarli in pezzi di dimensioni simili.</li> <li>2. Posizionare il cibo preparato sulla ripiano sul vassoio di metallo in un singolo strato.</li> <li>3. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio. - Tagliare spessori inferiori a 2,5 cm</li> </ol>
	5 Fagiolini	0,1 - 0,3 kg	0,1 kg	*Ciotola adatta al microonde sulla ripiano sul vassoio di metallo	Refrigerato	1	Riempire al massimo il serbatoio dell'acqua seguendo la scala graduata posizionata sul davanti del serbatoio.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavare la verdura.</li> <li>2. Posizionare il cibo preparato sul piatto adatto al microonde sulla ripiano sul vassoio di metallo in un singolo strato.</li> <li>3. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> </ol>
	6 Scampi	0,2 - 0,6 kg	0,1 kg	Ripiano sul vassoio di metallo	Refrigerato	1	Riempire al massimo il serbatoio dell'acqua seguendo la scala graduata posizionata sul davanti del serbatoio.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavare gli scampi.</li> <li>2. Posizionare il cibo preparato sulla ripiano sul vassoio di metallo in un singolo strato.</li> <li>3. Scegliere il menu e il peso, premere Avvio.</li> </ol>

\*Piatto adatto al microonde: Utilizzare questo contenitore per la cottura nel forno.



### ATTENZIONE

- Attenzione ad aprire lo sportello del forno durante o dopo la cottura a vapore. Il vapore bollente può causare ustioni.

## Informazioni per enti di prova

- Questo tavolo è inteso esclusivamente per l'uso da parte di enti di prova. Include le migliori impostazioni per le ricette di prova tratte dagli standard IEC 60350-1 e IEC 60705

Modalità	Menu	Modalità di cottura	Temp in [°C]	Potenza microonde [W]	Accessori	Posizione	Preriscaldare	Tempo di cottura [min]	Istruzioni
Forno	Tortina	Calore sopra e sotto	160	-	Vassoio di metallo	1	Sì	20-25	
	Tortina	Aria calda	160	-	Vassoio di metallo	2	Sì	30-35	
	Torta di mele	Calore sopra e sotto	170	-	Ripiano	Fondo	No	65-75	
	Torta di mele	Aria calda	170	-	Ripiano	Fondo	No	65-75	
	Pan di Spagna	Calore sopra e sotto	160	-	Ripiano sul vassoio di metallo	1	Sì	30-35	
	Pan di Spagna	Aria calda	160	-	Ripiano sul vassoio di metallo	1	Sì	35-40	
	Strisce di pasta	Calore sopra e sotto	160	-	Ripiano sul vassoio di metallo	3	Sì	20-25	
	Strisce di pasta	Aria calda	140	-	Ripiano sul vassoio di metallo	2	Sì	20-25	
	Toast	Grill	High	-	Ripiano sul vassoio di metallo	3	Sì ( 5Min )	3-5	
	Bistecche di manzo	Grill	High	-	Vassoio per patatine	3	Sì ( 5Min )	10-15/ 10-15	Girare a metà cottura
Microonde	Carne macinata	Microonde	-	200	Ripiano	Fondo	No	8-12	
	Torta	Microonde	-	400	Ripiano	Fondo	No	10-15	
	Crema pasticcera	Microonde	-	400	Ripiano	Fondo	No	25-30	
	Polpettone	Microonde	-	400	Ripiano	Fondo	No	31-35	
Comb.	Torta	Comb. aria calda	170	200	Ripiano	Fondo	No	20-25	
	Patate al gratin	Comb. aria calda	170	400	Ripiano sul vassoio di metallo	1	No	25-35	
	Pollo	Comb. aria calda	200	200	Ripiano sul vassoio di metallo	1	No	15-20/ 15-20	Girare a metà cottura

## FUNZIONI SMART

### Applicazione LG ThinQ

Questa funzione è disponibile solo sui modelli con Wi-Fi.

L'applicazione **LG ThinQ** consente di comunicare con l'apparecchio utilizzando uno smartphone.

### Caratteristiche dell'applicazione LG ThinQ

Comunica con l'elettrodomestico da uno smartphone utilizzando le comode funzioni smart.

- **Smart Diagnosis™**

Questa funzione fornisce informazioni utili per la diagnosi e la risoluzione dei problemi in base al modello di utilizzo.

- **Impostazioni**

Modificare le impostazioni del forno, incluse Volume, Spia allarme preriscaldamento.

- **Controllo remoto**

È possibile scaricare le impostazioni del forno utilizzando l'app per smartphone **LG ThinQ**.

- **Monitoraggio**

Vedere lo stato attuale del forno, il tempo di cottura rimanente, le impostazioni di cottura e l'ora di fine cottura.

- **Notifiche Impostazioni**

Attivare gli avvisi nell'app per ricevere le notifiche sullo stato attuale dell'elettrodomestico. Gli avvisi push vengono inviati anche se l'app **LG ThinQ** è disattivata.

- **Timer**

Impostare il Timer dall'app.

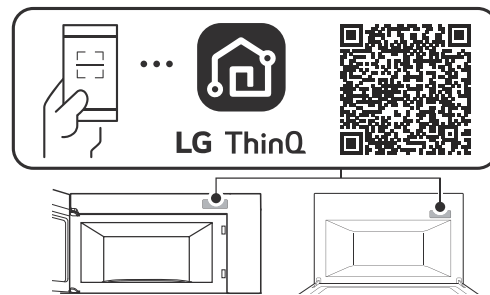
#### NOTA

- Se si cambia router wireless, provider di servizi Internet o password, eliminare l'apparecchio registrato dall'applicazione **LG ThinQ** e registrarlo nuovamente.
- L'applicazione è soggetta a modifiche per scopi di miglioramento dell'apparecchio senza preavviso agli utenti.
- Questa funzione è disponibile solo su alcuni modelli.

## Installazione dell'applicazione LG ThinQ e collegamento di un apparecchio LG

### Modelli con QR Code

Scansiona il codice QR collegato al prodotto utilizzando la fotocamera o un'applicazione di lettura del codice QR sul tuo smartphone.



### Modelli senza QR Code

1. Cerca e installa l'applicazione **LG ThinQ** da Google Play Store o Apple App Store su uno smartphone.
2. Esegui l'applicazione **LG ThinQ** e accedi con il tuo account esistente o crea un account LG per accedere.
3. Toccare il pulsante aggiungi (+) sull'applicazione **LG ThinQ** per collegare l'apparecchio LG. Seguire le istruzioni nell'applicazione per completare il processo.

#### NOTA

- Per verificare il collegamento Wi-Fi, controllare che l'indicatore Wi-Fi sul pannello di controllo sia illuminato.

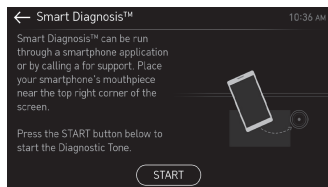
**NOTA**

- Il dispositivo supporta soltanto reti Wi-Fi a 2,4 GHz. Per controllare la frequenza della propria rete, è necessario contattare il provider di servizi internet o fare riferimento al proprio manuale per il router wireless.
- **LG ThinQ** non è responsabile di eventuali problemi relativi alla connessione di rete né di guasti, malfunzionamenti o errori causati dalla connessione di rete.
- L'ambiente wireless circostante potrebbe causare rallentamenti nel servizio di rete wireless.
- Se la distanza tra l'elettrodomestico e il router wireless fosse eccessiva, la potenza del segnale si indebolirebbe. Potrebbe volerci quindi molto tempo per la connessione o l'installazione potrebbe non andare a buon fine.
- In caso di problemi di connessione dell'elettrodomestico alla rete Wi-Fi, è possibile che l'elettrodomestico sia troppo distante dal router. Acquistare un ripetitore Wi-Fi (range extender) per aumentare l'intensità del segnale Wi-Fi.
- La connessione di rete potrebbe non funzionare correttamente a seconda del fornitore del servizio Internet.
- La connessione Wi-Fi potrebbe non avvenire o potrebbe interrompersi a causa dell'ambiente della rete domestica.
- L'elettrodomestico non può essere connesso a causa di problemi con la trasmissione del segnale wireless. Disconnettere l'elettrodomestico e aspettare per circa un minuto prima di provare nuovamente.
- Se il firewall sul router wireless è attivo, disattivarlo o aggiungere una eccezione.
- Il nome della rete wireless (SSID) dovrebbe essere una combinazione di lettere inglesi e numeri. (Non utilizzare caratteri speciali)
- L'interfaccia utente smartphone (IU) può variare a seconda del sistema operativo mobile (OS) e del produttore.
- Se il protocollo di sicurezza del router è impostato su **WEP**, potrebbe non essere possibile impostare la rete. Cambiare il protocollo di sicurezza (**WPA2** è quello consigliato) e collegare nuovamente il prodotto.

## Funzione Smart Diagnosis™

In caso di problemi con l'apparecchio, ha la capacità di trasmettere i dati tramite il telefono al Centro informazioni clienti di SIGNATURE KITCHEN SUITE.

I modelli dotati di NFC o Wi-Fi possono anche trasmettere dati a uno smartphone utilizzando l'applicazione **LG ThinQ**.



## Smart Diagnosis™ attraverso il Servizio Concierge

Questo metodo ti consente di parlare direttamente con i nostri specialisti qualificati. Lo specialista registra i dati trasmessi dall'apparecchio e li utilizza per analizzare il problema, fornendo una diagnosi rapida ed efficace.

1. Chiama il servizio di concierge SIGNATURE KITCHEN SUITE al numero 800-978-866.
2. Toccare **IMPOSTAZIONI**, situate in basso al centro dello schermo del display principale. Scorri fino alla seconda schermata delle impostazioni e seleziona Smart Diagnosis™. Seguire le istruzioni sul display.

### NOTA

Non toccare altri pulsanti o icone sullo schermo.

3. Toccare Start.
4. Mantenere il telefono in posizione fino al termine della trasmissione del tono.
5. Una volta che i toni si sono fermati, riprendi la conversazione con l'agente di chiamata, che sarà quindi in grado di aiutarti a utilizzare le informazioni trasmesse per l'analisi.

### NOTA

- Per ottenere i migliori risultati, non spostare il telefono mentre i toni vengono trasmessi.
- Se l'agente non fosse in grado di ottenere una registrazione accurata dei dati, potrebbe essere richiesto di riprovare.

## SIGNATURE KITCHEN SUITE Smart Diagnosis™

Utilizzare la funzione Smart Diagnosis nell'applicazione **LG ThinQ** per aiutare a diagnosticare i problemi con l'apparecchio senza l'assistenza del Centro informazioni clienti di SIGNATURE KITCHEN SUITE.

Seguire le istruzioni nell'applicazione **LG ThinQ** per eseguire una diagnosi intelligente utilizzando lo smartphone.

1. Scarica l'applicazione **LG ThinQ** sul tuo smartphone.
2. Apri l'applicazione **LG ThinQ** sul tuo smartphone. Toccare il pulsante Smart Diagnosis™ per passare alla schermata successiva.
3. Seguire le istruzioni nell'applicazione. Se il metodo Wi-Fi non funziona bene, seguire le istruzioni per l'utilizzo di Audible Diagnosis.
4. Toccare [ ? ] nell'applicazione **LG ThinQ** per una guida più dettagliata su come utilizzare la funzione Wi-Fi.

### NOTA

- Smart Diagnosis™ non può essere attivato a meno che l'apparecchio non possa essere acceso utilizzando il pulsante di accensione. Se l'apparecchio non può essere acceso, la risoluzione dei problemi deve essere eseguita senza utilizzare Smart Diagnosis™.
- Le differenze di qualità delle chiamate a seconda della regione possono influenzare la funzione.
- Utilizzare un telefono fisso per migliorare le prestazioni di comunicazione, con conseguente migliore servizio.
- Una cattiva qualità delle chiamate può causare una scarsa trasmissione dei dati dal telefono alla macchina, che potrebbe causare il malfunzionamento di Smart Diagnosis™.

## Specifiche del modulo LAN wireless

Modello	LCW-009
Range di frequenza	2412 MHz - 2472 MHz
Output Power (Max)	IEEE 802.11b : 17.64 dBm IEEE 802.11g : 16.81 dBm IEEE 802.11n(HT20) : 15.68 dBm IEEE 802.11n(HT40) : 16.00 dBm

Funzione wireless versione S/W: V 1.0

Si consiglia agli utenti di installare questo dispositivo ad una distanza minima di 20 cm dal corpo.

## Dichiarazione di conformità



Con la presente, LG Electronics dichiara che il tipo di apparecchiatura radio forno veloce da incasso è conforme con la Direttiva 2014/53/EU. Il testo integrale della dichiarazione UE di conformità è disponibile al seguente indirizzo internet:

<http://www.lg.com/global/support/cedoc/cedoc#>

**LG Electronics Inc. Single Point of Contact (EU/UK) :**  
**Krijgsman 1, 1186 DM Amstelveen, The Netherlands.**

## Informazioni sul software open source

Per ottenere il codice sorgente contenuto in questo prodotto, secondo le licenze GPL, LGPL, MPL e altre licenze open source che prevedono l'obbligo di divulgare il codice sorgente, e per accedere a tutti i termini di licenza, alle note sul copyright e ad altri documenti pertinenti, visitare il sito <https://open-source.lge.com>.

SIGNATURE KITCHEN SUITE fornirà inoltre all'utente il codice open source su CD-ROM a fronte di una spesa che copra i costi di esecuzione di tale distribuzione (quali i costi dei supporti, di spedizione e di gestione) previa richiesta via email all'indirizzo [opensource@lge.com](mailto:opensource@lge.com).

Questa offerta è valida per chiunque riceva queste informazioni per un periodo di tre anni dopo la nostra ultima spedizione di questo prodotto.

## Controllo remoto

Se l'elettrodomestico è registrato su una rete Wi-Fi domestica, è possibile scaricare le impostazioni del forno utilizzando l'app per smartphone **LG ThinQ**.

### Preparare il forno per Controllo remoto

- 1 Selezionare **IMPOSTAZIONI** nella parte inferiore centrale dello schermo. Selezionare Controllo remoto nella prima schermata Impostazioni, quindi selezionare On. Seguire le istruzioni del pop-up che si apre sul display.
- 2 Seguire le istruzioni dell'applicazione per smartphone **LG ThinQ** per utilizzare la funzione Controllo remoto.

### NOTA

- Controllo remoto è disconnesso nelle seguenti situazioni:
  - Controllo remoto non è mai stato impostato nell'app.
  - Lo stato Controllo remoto è segnato come "pronto".
  - Controllo remoto ha dei problemi durante il funzionamento.
- L'icona Wi-Fi sul display mostra lo stato della connessione di rete dell'elettrodomestico. Se l'icona Wi-Fi non è accesa, utilizzare di nuovo l'applicazione per smartphone per selezionare la rete Wi-Fi o registrare nuovamente il prodotto.
- Una connessione Wi-Fi difettosa potrebbe ritardare la funzione.

# UTENSILI PER FORNO A MICROONDE

## Non utilizzare mai metalli o utensili tagliati quando si usa la funzione microonde

Le microonde non possono penetrare il metallo. Faranno rimbalzare qualsiasi oggetto metallico nel forno e causare la formazione di archi, un fenomeno allarmante che assomiglia a un fulmine. La maggior parte degli utensili non metallici da cucina resistenti al calore sono sicuri da usare nel forno. Tuttavia, alcuni possono contenere materiali che li rendono inadatti come le pentole per forno a microonde. Se avete dei dubbi su un particolare utensile, c'è un modo semplice per sapere se può essere utilizzato nel forno a microonde.

Mettere l'utensile in questione accanto a una ciotola di vetro riempita con acqua utilizzando la funzione microonde. Cuocere a microonde ad ALTA potenza per 1 minuto. Se l'acqua si riscalda, ma l'utensile rimane freddo al tatto, l'utensile è sicuro per il forno a microonde. Tuttavia, se l'acqua non cambia temperatura, ma l'utensile si riscalda, le microonde sono assorbite dall'utensile e non è sicuro per l'uso della funzione microonde. Probabilmente avete molti articoli a portata di mano in cucina proprio ora che possono essere utilizzati come le attrezzature da cucina nel microonde. Basta leggere la seguente lista di controllo.

## Piatti piani

Molti tipi di stoviglie sono sicuri per il microonde. In caso di dubbio consultare la documentazione del produttore o eseguire il test del microonde.

## Cristalleria

La cristalleria che è resistente al calore è sicura nel microonde. Ciò include tutte le marche di pentole in vetro temperate per forno. Tuttavia, non utilizzare cristalleria delicata, come ad esempio bicchieri e bicchieri di vino, in quanto questi potrebbero frantumarsi appena il cibo si riscalda.

## Contenitori di plastica

Questi possono essere utilizzati per contenere alimenti che devono essere rapidamente riscaldati. Tuttavia, non devono essere usati per contenere gli alimenti che avranno bisogno di tempo considerevole nel forno in quanto i cibi caldi alla fine deformeranno o scioglieranno i contenitori di plastica.

## Carta

I piatti e i contenitori di carta sono convenienti e sicuri da usare utilizzando la funzione microonde, a condizione che il tempo di cottura è breve e gli alimenti da cuocere sono a basso contenuto di grassi e umidità. I tovaglioli di carta sono anche molto utili per avvolgere gli alimenti e per il rivestimento di teglie in cui vengono cotti cibi grassi come pancetta. In generale, evitare i prodotti di carta colorata in quanto il colore può colare. Alcuni prodotti di carta riciclata possono contenere impurità che potrebbero causare archi elettrici o incendi quando usati nel microonde.

## Sacchetti di plastica da cucina

A condizione che siano realizzati appositamente per la cottura, i sacchetti di cottura sono sicuri nel microonde. Tuttavia, assicurarsi di fare una fessura nella borsa in modo che il vapore possa fuoriuscire. Non utilizzare mai normali sacchetti di plastica per la cottura utilizzando la funzione microonde, in quanto si scioglierebbero e si romperebbero.

## Pentole per microonde in plastica

E' disponibile una varietà di forme e dimensioni di pentole per microonde. Per la maggior parte, probabilmente si possono utilizzare gli elementi che si hanno già a portata di mano, piuttosto che acquistare nuove attrezzature da cucina.

## Terracotte, grès e ceramica

I contenitori in questi materiali sono di solito buoni per l'uso della funzione microonde, ma devono essere testati per essere sicuri.

### ATTENZIONE

- Alcuni oggetti ad alto contenuto di piombo o di ferro non sono adatti come utensili da cucina.
- Gli utensili devono essere controllati per assicurare che siano adatti per l'uso nel microonde.

# CARATTERISTICHE CIBO & COTTURA NEL MICROONDE

## Tenendo d'occhio le cose

Controllare sempre il cibo durante la cottura. La funzione microonde è dotata di una luce che si accende automaticamente quando il forno è in funzione in modo da poter vedere l'interno e verificare lo stato di avanzamento del vostro cibo. Indicazioni date nelle ricette per sollevare, mescolare, e simili devono essere considerate come le fasi minime consigliate. Se sembra che il cibo si stia cuocendo in modo non uniforme, è sufficiente apportare le modifiche necessarie ritenute appropriate per correggere il problema.

## Fattori che influenzano i tempi di cottura a microonde

Molti fattori influenzano i tempi di cottura. La temperatura degli ingredienti utilizzati in una ricetta fa una grande differenza nei tempi di cottura. Ad esempio, una torta fatta con burro ghiacciato, latte, e uova richiederà una cottura molto più lunga di una fatta con ingredienti che sono a temperatura ambiente. Alcune delle ricette, in particolare quelle per il pane, torte e creme, raccomandano che il cibo sia rimosso dal forno quando è leggermente crudo.

Questo non è un errore. Quando messi a riposare, di solito coperti, questi alimenti continueranno a cucinare all'esterno del forno, in quanto il calore intrappolato all'interno delle porzioni esterne del cibo gradualmente viaggia verso l'interno. Se il cibo viene lasciato nel forno fino alla fine della cottura, le porzioni esterne risulteranno cotte o bruciate. Diventerete sempre più abili nel valutare sia la cottura che i tempi di riposo per vari alimenti.

## Densità di cibo

Cibi leggeri, porosi come torte e pane cuociono più velocemente dei cibi pesanti, densi come arrostiti e stufati. È necessario fare attenzione quando si cuoce nel microonde cibo poroso in modo che i bordi esterni non diventino secchi e fragili.

## Altezza del cibo

La porzione superiore degli alimenti alti, in particolare arrostiti, cuocerà più rapidamente della porzione inferiore.

Pertanto, è saggio girare parecchio il cibo alto durante la cottura.

## Contenuto di umidità del cibo

Dal momento che il calore generato dalle microonde provoca umidità, cibo relativamente secco, come arrostiti e alcune verdure vanno spruzzati con acqua prima della cottura o coperti per trattenere l'umidità.

## Ossa e contenuto di grassi del cibo

Le ossa che conducono il calore e il grasso cuoce più rapidamente della carne. Bisogna fare attenzione quando si cucina tagli di carne ossuti o grassi per evitare che la carne non si cucini in modo non uniforme o sia troppo cotta.

## Quantità di cibo

Il numero delle microonde in forno rimane costante indipendentemente dalla quantità di cibo che viene cucinato.

Pertanto, più cibo si inserisce nel forno, più lungo è il tempo di cottura. Ricordare di diminuire i tempi di cottura almeno di un terzo quando si dimezza una ricetta.

## Forma del cibo

Le microonde penetrano solo circa 2 cm nel cibo, la parte interna degli alimenti spessi sono cotti appena il calore generato all'esterno viaggia verso l'interno. Solo il bordo esterno del cibo è cucinato dall'energia a microonde; il resto è cotto per conduzione. La forma peggiore possibile per un cibo che deve essere scaldato è un quadrato spesso.

Gli angoli si bruciano molto prima che il centro sia caldo. Gli alimenti rotondi sottili e gli alimenti a forma di anello cuociono meglio nel microonde.

## Copertura

Una copertura intrappola il calore e il vapore che fa cucinare il cibo in modo più rapido. Utilizzare un coperchio o una pellicola trasparente per microonde con un angolo ripiegato indietro per evitare la spaccatura.

### Rosolatura

Carni e pollame che vengono cucinati quindici minuti o più rosoleranno leggermente nel loro grasso. Gli alimenti che vengono cucinati per un periodo di tempo più breve possono essere spennellati con salsa rosolante come salsa Worcestershire, salsa di soia o salsa barbecue per ottenere un colore appetitoso. Poiché relativamente piccole quantità di salse rosolanti sono aggiunte agli alimenti, il sapore originale della ricetta non viene alterata.

### Copertura con carta da forno

E' una copertura più flessibile di un coperchio o di una pellicola trasparente, il cibo può asciugarsi leggermente. Ma poiché offre una copertura più flessibile di un coperchio o della pellicola trasparente, permette al cibo di asciugarsi leggermente.

### Organizzazione e distanza

I singoli alimenti come le patate al forno, piccoli dolci e antipasti si riscaldano in modo più uniforme se collocati nel forno ad una distanza uguale a parte, preferibilmente in un modello circolare. Non impilare gli alimenti uno sopra l'altro.

### Mescolare

Il mescolare è una delle più importanti tecniche del microonde. Nella cottura tradizionale, il cibo viene mescolato per la miscelazione. Il cibo cotto nel microonde, tuttavia, è mescolato per diffondere e ridistribuire il calore.

Mescolare sempre dall'esterno verso il centro in quanto l'esterno del cibo si riscalda prima.

### Girare

Gli alimenti grandi e alti quali arrostiti e polli interi devono essere girati in modo che la parte superiore e inferiore si cuoceranno in modo uniforme. E' anche una buona idea quella di girare il pollo tagliato e le costole.

### Posizionamento di porzioni più spesse rivolte verso l'esterno

Poiché le microonde sono attratte verso la porzione esterna del cibo, è opportuno posizionare porzioni più spesse di carne, pollame e pesce al bordo esterno della teglia. In questo modo, porzioni più spesse riceveranno più energia a microonde e il cibo cuoce uniformemente.

### Schermatura

Strisce di foglio di alluminio (che bloccano le microonde) possono essere posizionate negli angoli o spigoli di alimenti quadrati e rettangolari per evitare che quelle porzioni cuociano troppo. Non usare mai troppo stagnola e assicurarsi che il foglio è fissato al piatto o può causare la formazione di archi nel forno.

### Elevazione

Alimenti spessi o densi possono essere elevati in modo che le microonde possono essere assorbite dalla parte inferiore e dal centro degli alimenti.

### Foratura

I cibi racchiusi in un guscio, buccia o membrana possono scoppiare nel forno a meno che non siano forati prima della cottura. Tali alimenti includono tuorli e albumi delle uova, vongole e ostriche e ortaggi interi e frutta.

### Provare se è cotto

Gli alimenti cuociono così rapidamente in un forno, che è necessario provarli frequentemente. Alcuni alimenti sono lasciati nel forno a microonde fino a completa cottura, ma la maggior parte dei cibi, tra cui la carne e pollame, vengono rimossi dal forno quando sono ancora leggermente crudi e si termina la cottura durante il tempo di riposo. La temperatura interna degli alimenti salirà tra 3°C(5°F) e 8°C(15°F) durante il tempo di riposo.

### Tempo di riposo

Gli alimenti sono spesso lasciati riposare da 3 a 10 minuti dopo essere stati rimossi dal forno. Di solito i cibi sono coperti durante il tempo di riposo per trattenere il calore a meno che non si suppone che abbiano una consistenza asciutta (alcune torte e biscotti, per esempio). Il riposo permette agli alimenti di terminare la cottura e aiuta anche a assorbire e sviluppare il sapore.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

## Domande frequenti

### Uso

#### Il forno a microonde viene danneggiato se azionato quando è vuoto?

Sì. Non azionare mai il forno quando è vuoto.

#### L'energia del microonde attraversa lo schermo dello sportello?

No. Lo schermo in metallo respinge l'energia nel vano cottura. I fori (o porte) fanno filtrare solo la luce. Non lasciano passare l'energia del microonde.

#### Il forno a microonde può essere danneggiato se il cibo viene cotto troppo a lungo?

Come ogni altro elettrodomestico di cottura, è possibile cuocere eccessivamente il cibo fino al punto in cui questo crea del fumo e magari anche del fuoco, danneggiando il vano cottura. Si consiglia sempre di restare in prossimità del forno mentre si cucina.

#### Ho inserito la presa del forno e non funziona adeguatamente. Cosa non va?

Il microcomputer che controlla il forno potrebbe essere momentaneamente disturbato e non funzionare come programmato quando si è inserita la presa del forno per la prima volta o quando torna la corrente dopo un'interruzione. Staccare la spina dalla presa domestica da 230 V, poi reinserirla per azzerare il microcomputer.

#### È possibile cuocere popcorn in un forno a microonde?

Sì, se si utilizza uno dei due metodi qui di seguito:

(1) dispositivi per cuocere i popcorn al microonde ideati specificamente per la cottura al microonde

(2) popcorn confezionati per il microonde che specificano il tempo di cottura e la potenza necessaria.

Seguire le direttive specifiche di ogni produttore di popcorn e non lasciare il forno incustodito mentre cuociono i popcorn. Se i popcorn non scoppiano dopo il periodo di tempo proposto, interrompere la cottura. Cuocerli eccessivamente potrebbe causare un incendio nel forno.



### ATTENZIONE

Non utilizzare mai un sacchetto di carta marrone per cuocere i popcorn né tentare di far scoppiare i chicchi rimasti.

#### Perché si consiglia un tempo di attesa alla fine del tempo di cottura nel microonde?

Il tempo di attesa permette al cibo di continuare a cuocere uniformemente per alcuni minuti dopo l'effettiva cottura nel microonde. La quantità del tempo di attesa dipende dalla densità del cibo.

#### Perché è richiesto ulteriore tempo per cuocere cibo conservato in congelatore?

Come nella cucina tradizionale, la temperatura iniziale del cibo influenza il tempo totale di cottura. È necessario più tempo per cuocere il cibo preso da un congelatore rispetto a quello a temperatura ambiente.


#### È normale sentire dei ticchettii dal retro del forno durante l'uso?

Questo forno è ideato per mantenere un maggior controllo sulla temperatura. Ogni tanto è possibile sentire dei ticchettii provenienti dagli elementi riscaldanti del forno, più frequentemente nel forno nuovo. Questo è NORMALE.

#### Durante la cottura a convezione il ventilatore si arresta all'apertura dello sportello. È normale?

Sì, è normale. Quando lo sportello viene aperto, il ventilatore di convezione si arresta fino a quando lo sportello non viene chiuso.

#### Perché i pulsanti di funzione non si attivano?

Assicurarsi che la modalità Blocco Bambini non sia attiva. Se il Blocco Bambini è attivo, il blocco  apparirà sul display. Per disattivare Blocco Bambini, premere il display per vedere il popup di sblocco. Premere SBLOCCA per 3 secondi per annullare la funzione di blocco bambini. L'icona di blocco in alto a destra del display sparirà.

#### Il forno è ancora sporco dopo aver eseguito il ciclo Pulizia rapida. Che altro devo fare?

Il ciclo Pulizia rapida aiuta solo ad ammorbidire lo sporco leggero nel forno per aiutare nella pulizia manuale. Non rimuove automaticamente tutto lo sporco dopo il ciclo. Dopo aver eseguito il ciclo Pulizia rapida è necessario pulire il forno strofinando.

#### Ho provato a strofinare il forno dopo aver eseguito Pulizia rapida, ma rimane ancora dello sporco. Cosa posso fare?

La funzione Pulizia rapida funziona al meglio quando lo sporco è completamente impregnato e immerso nell'acqua prima di iniziare il ciclo e durante la pulizia manuale. Se così non fosse, ciò può influire negativamente sulle prestazioni di pulizia. Ripetere la procedura Pulizia rapida con acqua sufficiente. Alcune macchie di unto e a base di zuccheri sono particolarmente difficili da ripulire.

## Prima di chiamare l'assistenza

Prima di rivolgersi all'assistenza tecnica, consultare questo elenco. Ciò potrebbe far risparmiare tempo e denaro. L'elenco include eventi comuni che non sono il risultato di difetti di lavorazione o di materiali in questo prodotto.

Sintomi	Possibili cause / Soluzioni
<b>Il forno non si avvia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inserire il cavo di alimentazione.</li> <li>• Chiudere lo sportello.</li> <li>• Impostare il tempo di cottura.</li> </ul>
<b>Formazione di archi voltaici o scintille</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le pentole non sono adatte per il microonde. In caso di dubbi, testare le pentole prima dell'uso.</li> <li>• Non azionare il forno vuoto.</li> </ul>
<b>Il controllo del forno emette un segnale acustico e visualizza il codice di errore F1-F20.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Errore di controllo elettronico. Premere <b>OK</b> per azzerare il display e interrompere l'emissione di segnali acustici. Riprogrammare il forno. Se l'errore si ripete, registrare il numero di errore. Premere <b>OK</b> e contattare un addetto all'assistenza.</li> </ul>
<b>Il forno non funziona</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La spina non è completamente inserita nella presa elettrica. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Assicurarsi che la spina elettrica sia collegata a una presa di corrente con messa a terra adeguata.</li> </ul> </li> <li>• Un fusibile nell'abitazione potrebbe essere bruciato o l'interruttore automatico potrebbe scattare. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico.</li> </ul> </li> <li>• I comandi del forno non sono impostati correttamente. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Vedere la sezione Utilizzo del forno.</li> </ul> </li> <li>• Forno troppo caldo. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Lasciare raffreddare il forno al di sotto della temperatura di blocco.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Il vapore si esaurisce attraverso lo sfianto del forno.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cucinare cibi con elevata umidità produce vapore. Questo è normale.</li> </ul>
<b>L'elettrodomestico non si riscalda.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare che il cavo sia collegato correttamente alla presa di corrente. Controllare gli interruttori automatici.</li> <li>• Interruzione di corrente. Controllare le luci della casa per accertarsene. Chiamare l'azienda elettrica locale per assistenza.</li> </ul>
<b>La luce del forno non funziona.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Questo forno è dotato di illuminazione a LED che deve essere riparata o sostituita da un tecnico autorizzato.</li> </ul>
<b>I forno fuma eccessivamente durante la cottura alla griglia.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il comando non è impostato adeguatamente. Seguire le istruzioni riportate in Impostazione dei controlli del forno.</li> <li>• Carne troppo vicina alla resistenza. Riposizionare il ripiano per garantire uno spazio adeguato tra la carne e la resistenza. Preriscaldare la griglia per la cottura.</li> <li>• Carne non adeguatamente preparata. Rimuovere il grasso in eccesso dalla carne. Tagliare i restanti bordi grassi per evitare l'arricciamento.</li> <li>• Il grasso si è accumulato sulle superfici del forno. Una pulizia regolare è necessaria quando si griglia frequentemente. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Il grasso vecchio o gli schizzi di cibo causano un fumo eccessivo.</li> </ul> </li> </ul>

Sintomi	Possibili cause / Soluzioni
<b>Il cibo non cuoce o non si arrostisce correttamente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I comandi del forno sono impostati in modo errato. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Vedere la sezione Utilizzo del forno.</li> </ul> </li> <li>• La posizione del ripiano non è corretta o il ripiano non è a livello. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Vedere la sezione Utilizzo del forno.</li> </ul> </li> <li>• Sono state utilizzate stoviglie o pentole errate di dimensioni inadeguate. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Vedere la sezione Utilizzo del forno.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Problemi con la connessione dell'unità e dello smartphone alla rete Wi-Fi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La password per il Wi-Fi a cui si sta tentando di connettersi non è corretta. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Trova la rete Wi-Fi connessa al tuo smartphone e rimuovila, in seguito registra il tuo elettrodomestico su LG ThinQ.</li> </ul> </li> <li>• I dati mobili per lo smartphone risultano attivi. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Disattivare i dati mobili sullo smartphone prima di registrare l'elettrodomestico.</li> </ul> </li> <li>• Il nome della rete wireless (SSID) è impostato in modo errato. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Il nome della rete wireless (SSID) dovrebbe essere una combinazione di lettere e numeri inglesi. (Non usare caratteri speciali.)</li> </ul> </li> <li>• La frequenza del router non è 2,4 GHz. <ul style="list-style-type: none"> <li>– È supportata solo una frequenza router da 2,4 GHz. Impostare il router wireless su 2,4 GHz e collegare l'elettrodomestico al router wireless. Per controllare la frequenza del router, verificare con il proprio fornitore di servizi Internet o con il produttore del router.</li> </ul> </li> <li>• La distanza tra l'elettrodomestico e il router è eccessiva. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Se l'elettrodomestico è troppo lontano dal router, il segnale potrebbe essere debole e la connessione potrebbe non essere configurata correttamente. Avvicinare il router all'unità o acquistare e installare un ripetitore Wi-Fi.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Pozze d'acqua sul fondo del forno durante o dopo la cottura a vapore.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante la cottura a vapore, l'acqua nel serbatoio viene trasferita sul fondo del forno. È normale che l'acqua riempi il fondo del forno durante o dopo la modalità Vapore.</li> <li>• Se l'acqua lascia depositi minerali sul fondo del forno, rimuovere i depositi con un panno o una spugna imbevuti di aceto.</li> </ul>
<b>Residui bianchi appaiono sul fondo del forno dopo la cottura a vapore.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'uso di acqua dura nel serbatoio dell'acqua può provocare la presenza di acqua dura sul fondo del forno.</li> <li>• Per rimuovere i depositi minerali che rimangono sul fondo del forno, utilizzare un panno o una spugna imbevuti di aceto o una soluzione di acido citrico debole.</li> </ul>

**Se il problema non può essere risolto con le misure precedenti, contattare il centro di assistenza LG**

#### NOTA

Se difettoso, l'elettrodomestico non deve essere utilizzato. Se si verifica un guasto, l'elettrodomestico deve essere isolato rimuovendo la spina di alimentazione o spento rimuovendo il fusibile o spegnendo l'interruttore automatico nel quadro elettrico della casa.

L'elettrodomestico deve essere riparato solo da un professionista elettrico qualificato. Le riparazioni eseguite in modo improprio possono causare danni considerevoli.

#### ATTENZIONE

- Le riparazioni all'elettrodomestico devono essere eseguite esclusivamente da un tecnico autorizzato! Un rischio considerevole può derivare da riparazioni errate.
- Non utilizzare l'elettrodomestico se danneggiato. In caso di guasto o errore, spegnere l'interruttore generale. In caso di guasto, le visite dei tecnici del servizio clienti o dei concessionari potrebbero non essere coperte dalla garanzia se la causa del guasto è il risultato di un uso anomalo da parte del cliente.

## Servizio clienti e parti di ricambio

Se sono necessari pezzi di ricambio o un tecnico, contattare il centro di assistenza clienti LG locale.

La chiamata verrà automaticamente inoltrata al centro di assistenza clienti responsabile dell'area locale. È possibile trovare l'indirizzo del centro di assistenza clienti locale e altre informazioni per i clienti sul sito Internet [www.signaturekitchensuite.it](http://www.signaturekitchensuite.it)

Assicurarsi di avere i seguenti dettagli a portata di mano:

- Nome e indirizzo, incluso il proprio codice postale.
- Numero di telefono.
- Dettagli esatti della natura del problema.
- Il modello, la serie e il numero di serie. Questi dettagli si trovano sulla targhetta identificativa situata nella parte interna sinistra dello sportello del forno.
- Lo scontrino di acquisto datato. Per qualsiasi intervento in garanzia è richiesta la prova di acquisto. Prima di avanzare un reclamo in garanzia, assicurarsi di aver letto la sezione "Risoluzione dei problemi". Ci sarà un addebito per ogni ispezione effettuata da un tecnico se dovesse accadere che non c'è nessun guasto meccanico o elettrico dell'elettrodomestico.

## Servizio Clienti

Per domande generali su SIGNATURE KITCHEN SUITE, contattare il nostro servizio clienti per iscritto o a mezzo telefono o visitare il nostro sito web all'indirizzo [www.signaturekitchensuite.it](http://www.signaturekitchensuite.it)

È possibile scaricare il manuale utente all'indirizzo [www.signaturekitchensuite.it](http://www.signaturekitchensuite.it)

### Smaltimento delle apparecchiature obsolete



- 1 Tutte le apparecchiature elettriche ed elettroniche, contrassegnate da questo simbolo ("bidone della spazzatura barrato da una croce"), devono essere raccolte e smaltite separatamente rispetto agli altri rifiuti urbani misti mediante impianti di raccolta specifici installati da enti pubblici o dalle autorità locali. Si ricorda che gli utenti finali domestici possono consegnare gratuitamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita presso il punto vendita all'atto dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. Gli utenti finali domestici possono inoltre consegnare gratuitamente apparecchiature elettriche ed elettroniche di piccolissime dimensioni (non eccedenti i 25 cm) a fine vita direttamente presso un punto vendita a ciò abilitato, senza obbligo di acquistare una apparecchiatura nuova di tipo equivalente. Si prega di informarsi previamente presso il punto vendita prescelto circa tale ultima modalità di conferimento dell'apparecchiatura a fine vita.
- 2 Il corretto smaltimento dell'unità obsoleta contribuisce a prevenire possibili conseguenze negative sulla salute degli individui e sull'ambiente. Una gestione responsabile del fine vita delle apparecchiature elettriche ed elettroniche da parte degli utenti contribuisce al riutilizzo, al riciclaggio ed al recupero sostenibile dei prodotti obsoleti e dei relativi materiali.
- 3 Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento delle apparecchiature obsolete, contattare l'ufficio del comune di residenza, il servizio di smaltimento rifiuti o il punto vendita in cui è stato acquistato il prodotto. ([www.lg.com/global/recycling](http://www.lg.com/global/recycling))

# GARANZIA

La presente Garanzia si intende aggiuntiva e non sostitutiva di ogni altro diritto di cui gode l'acquirente del prodotto ed, in particolare, non pregiudica in alcun modo i diritti del consumatore stabiliti agli articoli da 128 a 134 del "Codice del Consumo", D.Lgs. 206/2005 (c.d. "Garanzia Legale"). La Garanzia Legale ha una durata di 24 mesi a partire dalla consegna del bene ed è prestata dal venditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto. In base alla Garanzia Legale il consumatore che abbia denunciato al venditore i difetti del bene entro due mesi dalla loro scoperta, ha diritto alla riparazione o sostituzione del prodotto non conforme, ovvero può richiederne una congrua riduzione del prezzo, oppure ancora la risoluzione del contratto di acquisto. Maggiori informazioni su tali rimedi e sulle relative condizioni di applicabilità possono essere consultate al seguente indirizzo, che contiene un estratto del Codice del Consumo in materia di Garanzia Legale: [www.lg.com/it](http://www.lg.com/it)

La presente garanzia, prestata da LG Electronics Italia S.p.A. sui prodotti della gamma SIGNATURE KITCHEN SUITE ai sensi dell'articolo 133 del Codice del Consumo, è per contro disciplinata dai termini e condizioni del presente certificato.

Le procedure di assistenza ed i servizi aggiuntivi descritti nella presente garanzia, potranno subire delle variazioni che saranno pubblicate nella pagina "Garanzia Prodotti" del sito [www.lg.com/it](http://www.lg.com/it) – nell'area Supporto.

## Termini e condizioni della garanzia

- La garanzia di LG Electronics sui prodotti della gamma SIGNATURE KITCHEN SUITE copre eventuali difetti dei materiali e di fabbricazione.  
Di conseguenza tutti gli altri tipi di difetti e danni sono esclusi, come quelli da uso inappropriato, impostazioni errate, errata calibrazione e installazione, mancata osservanza delle istruzioni contenute nel manuale d'uso, così come danni causati da fattori esterni, danni estetici, fenomeni naturali, normale usura nel tempo. La garanzia non copre altresì la sostituzione, riparazione o manutenzione di parti consumabili quali ad esempio cinghie, filtri e guarnizioni, deterioramento/rottura/interruzione tubi esterni.
- La garanzia di LG Electronics sui prodotti della gamma SIGNATURE KITCHEN SUITE ha validità a partire dalla data di acquisto del prodotto e si applica solo dietro presentazione della prova di acquisto originale (non manoscritta). Il documento deve essere in grado di far capire inequivocabilmente il prodotto a cui si riferisce. La presente garanzia si applica solo al primo acquisto del prodotto e sono pertanto esclusi acquisti successivi, come ad esempio vendite di seconda mano, anche se accompagnate da una valida prova d'acquisto.
- La garanzia di LG Electronics sui prodotti della gamma SIGNATURE KITCHEN SUITE diviene nulla in caso di alterazione o di lavori di riparazione eseguiti da persona non autorizzata da LG Electronics Italia S.p.A., in caso di manomissione o rimozione del numero di serie del prodotto, in caso di rilavorazione o utilizzo professionale del prodotto, intendendosi per tale l'utilizzo da parte dell'utente nell'ambito della propria attività imprenditoriale, commerciale, artigianale o professionale.
- La decisione se riparare, sostituire o rimborsare, conformemente a quanto segue, il prodotto spetta esclusivamente a LG Electronics Italia S.p.A.. Le parti e le unità sostituite o rimborsate diventano proprietà di LG Electronics Italia S.p.A.
- Altri costi diversi da quelli di riparazione o sostituzione (ad esempio: installazione e disinstallazione prodotti, utilizzo di autoscale, ponteggi o altri sistemi di elevazione) non sono coperti dalla garanzia LG Electronics sui prodotti della gamma SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- LG Electronics Italia S.p.A. non è responsabile per qualsiasi perdita o danno a software o a dispositivi di archiviazione dati, nonché danni derivanti dal mancato uso del prodotto.
- A seconda del difetto presentato dal prodotto, il Centro di assistenza, in accordo con LG Electronics Italia S.p.A., potrà procedere con la riparazione o la sostituzione del prodotto completo.  
Nella sostituzione potranno essere impiegati prodotti o parti, identici o con pari caratteristiche.  
I prodotti sostitutivi o le parti utilizzate per le riparazioni potranno essere nuovi o ricondizionati. Nei casi in cui non sia possibile applicare le soluzioni sopra descritte, LG Electronics Italia S.p.A. si impegna a rimborsare il prezzo di acquisto al cliente applicando un abbattimento in ragione della data di acquisto del prodotto stesso. La tabella di abbattimento ai fini del rimborso è consultabile al sito [www.lg.com/it](http://www.lg.com/it). Il servizio per il cliente è completamente gratuito se il prodotto viene riscontrato difettoso. Se il prodotto non viene riscontrato difettoso, il costo di manodopera dell'intervento, dell'uscita a domicilio e di un eventuale trasporto del prodotto, potranno essere addebitati al cliente stesso da parte del centro di assistenza.
- I prodotti nuovi riscontrati danneggiati alla prima apertura della confezione originale non devono essere installati o inviati/portati in riparazione presso i Centri di assistenza. I clienti finali devono rivolgersi al rivenditore che, a seconda del caso, provvederà a fornire al cliente la soluzione più idonea, in accordo con LG Electronics Italia S.p.A.
- Questo prodotto SIGNATURE KITCHEN SUITE è garantito per un periodo di ventiquattro (24) mesi.

## 50 GARANZIA

- La garanzia di 10 anni sulle parti copre il solo costo dei seguenti componenti, come applicabile: Compressore frigorifero; Motore Direct Drive Lavatrice (Statore; Rotore ed Hall Sensor) ed il Compressore Inverter dello Split Aria Condizionata montato a muro (monosplit); motore inverter aspirapolvere, magnetron inverter. Dopo il secondo anno di garanzia, i costi della manodopera e dell'eventuale diritto di chiamata restano comunque a carico del cliente.
- Le batterie interne ai prodotti hanno una garanzia di 1 anno

### Customer Information Center

Paese	Telefono	Indirizzo
Italia	800 978 866	LG Electronics Italia S.p.A. Via Aldo Rossi 4 20149 Milano

### Nomi e indirizzi degli importatori UE di LG Electronics

LG Electronics Italia S.p.A.	Via Aldo Rossi 4, 20149, Milan, Italy
------------------------------	---------------------------------------

A seconda dei prodotti o dei modelli, gli importatori effettivi potrebbero essere limitati ad alcune filiali.  
Per le unità prodotte nell'UE, non esiste un importatore UE applicabile.

ENGLISH



# OWNER'S MANUAL BUILT IN SPEED OVEN

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

SKSLV2421MS



MFL70548903\_02

[www.signaturekitchensuite.it](http://www.signaturekitchensuite.it)

Copyright © 2023-2025 Signature Kitchen Suite. All Rights Reserved.

# TABLE OF CONTENTS

## 3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

## 8 MAINTENANCE

---

- 8 How To Clean
- 9 Clean
- 9 Steam Maintenance

## 11 PRODUCT OVERVIEW

---

- 11 Parts
- 11 Accessories
- 12 Technical specifications

## 13 INSTALLATION

---

- 13 Before Installing the Oven
- 14 Installation Information
- 16 Ventilation
- 16 Installation

## 17 OPERATION

---

- 17 Control Panel Overview
- 18 Getting Started
- 18 Changing Oven Settings
- 18 Settings
- 18 Child Lock
- 19 Time
- 19 Wi-Fi
- 19 Remote On
- 19 Remote Start
- 19 Brightness
- 19 Microwave Quick start
- 20 Language Selection
- 20 Volume
- 20 Preheat Alarm Light
- 20 Units
- 20 Smart Diagnosis™
- 20 Program Update
- 21 Demo Mode
- 21 Factory Data Reset
- 21 Open Source License

- 21 Using the Oven
- 21 Timer
- 22 Oven Cooling
- 22 Microwave
- 24 Hot Air / Top Bottom Heat / Roasting / Auto Roast / Pizza Mode / Grill / Crispy Grill / Bottom Heat
- 24 Hot Air Combi. / Roast Combi./Auto Roast Combi. / Grill Combi.
- 25 Defrost
- 25 Cooking Guide
- 27 My Recipe
- 27 Auto Cook
- 28 Auto Cook Guide
- 34 Steam Cook
- 36 Gourmet Steam Guide
- 37 Information for test institutes

## 38 SMART FUNCTIONS

---

- 38 LG ThinQ Application
- 40 Smart Diagnosis™ Function
- 41 Open Source Software Notice Information
- 41 Remote On

## 42 MICROWAVE-SAFE UTENSILS

---

## 43 FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

---

## 45 TROUBLESHOOTING

---

- 45 FAQs
- 46 Before Calling for Service
- 48 Customer service & spare parts

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the appliance.

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.



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can cause death or serious injury. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "WARNING" or "CAUTION". These words mean:



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



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

## WARNING

- Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, door seals, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven which would involve the removal of any cover protecting against exposure to microwave energy. Do not operate the oven if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.
  - Unlike other appliances, the microwave oven is a high-voltage and a high electrical-current piece of equipment. Improper use or repair could result in harmful exposure to excessive microwave energy or in electric shock.
- Do not use the oven for the purpose of dehumidification. (ex. Operating the microwave oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, pet or child etc.)
  - It can be the cause of serious damage to safety such as a fire, a burn or a sudden death due to an electric shock.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. (Young) Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
  - Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
  - They may get a burn.
- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.
  - They could burst.
- Be certain to use proper accessories on each operation mode.
  - Improper use could result in damage to your oven and accessories, or could make spark and a fire.

## 4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

- The children should not allow to play with accessories or hang down from the door handle.
  - They may get hurt.
- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- Do not operate your oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
  - It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- The appliance is supplied from a cord extension set or an electrical portable outlet device, the cord extension set on electrical portable outlet device must be positioned so that it is not subject to splashing or ingress of moisture.
- Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

### CAUTION

- You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. It is important not to tamper with the safety interlocks.
  - It could result in harmful exposure to excessive microwave energy. (Safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened.)
- Do not place any object (such as kitchen towels, napkins, etc.) between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
  - It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
- Please ensure cooking times are correctly set, small amounts of food require shorter cooking or heating time.
  - Over cooking may result in the food catching on fire and subsequent damage to your oven.
- When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven,
  - Avoid using straight sided containers with narrow necks.
  - Do not overheat.
  - Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.

- After heating, let it stand in the oven for a short time; stir or shake it again carefully and check the temperature of it before consuming to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- An exhaust outlet is located on the top, bottom or side of the oven. Don't block the outlet.
  - It could result in damage to your oven and poor cooking results.
- Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.
  - Improper use could result in damage to your oven.
- Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions for the food you are cooking. And do not use newspaper in place of paper towels for cooking.
  - Improper use can cause an explosion or a fire.
- Do not use wooden containers and ceramic containers that have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
  - They may heat-up and char. Metal objects in particular may arc in the oven, which can cause serious damage.
- Do not use recycled paper products.
  - They may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
- Do not rinse the tray and rack by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
  - Improper use could result in damage to your oven.
- Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.
  - Improper use could result in bodily injury and oven damage.
- Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetables.
  - They could burst.
- Do not cook eggs in their shell. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
  - Pressure will build up inside the egg which will burst.
- Do not attempt deep fat frying in your oven.
  - This could result in a sudden boil over of the hot liquid.
- If smoke is observed (or emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flame.
  - It can cause serious damage such as a fire or electric shock.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
  - Your food may be poured due to the possibility of container deterioration, which also can cause a fire.

## 6 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. **Do Not** touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, before clearing make sure they are not hot.
  - **A**s they will become hot, there is the danger of a burn unless wearing thick culinary gloves.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
  - **F**ailure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
  - **Y**ou can not ascertain that the temperature is accurate with an unsuitable temperature probe.
  - **T**his model does not provide a temperature probe.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - **S**taff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - **F**arm house;
  - **B**y clients in hotels, motels and other residential environments;
  - **B**ed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. **C**hildren shall not play with the appliance. **C**leaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. **D**rying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Follow exact directions given by each manufacturer for their popcorn product. **D**o not leave the oven unattended while the corn is being popped. **I**f corn fails to pop after the suggested times, discontinue cooking. **N**ever use a brown paper bag for popping corn. **N**ever attempt to pop leftover kernels.
  - **O**vercooking could result in the corn catching a fire.
- This appliance must be earthed.

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following codes

**BLUE**~Neutral

**BROWN**~Live

**GREEN & YELLOW**~Earth


**A**s the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug proceed as follows:

The wire which is coloured **BLUE** must be connected to the terminal which is marked with the letter **N** or coloured **BLACK**.


The wire which is coloured **BROWN** must be connected to the terminal which is marked with the letter **L** or Coloured **RED**.

The wire which is coloured **GREEN & YELLOW** or **GREEN** must be connected to the terminal which is marked with the letter **G** or  $\oplus$ .

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- Improper use may cause serious electric damage.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- This oven should not be used for commercial catering purposes.
  - Improper use could result in damage to your oven.
- The connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
  - Using improper plug or switch can cause an electric shock or a fire.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Keep the inside and outside of the oven clean. For the details of how to clean your oven please reference above content "How To Clean".
- According to the installation requirements set, otherwise the impact of heat, prone to danger.
- The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
-  **Caution, hot surface**  
When the symbol is used, it means that the surfaces are liable to get hot during use.
- Do not place an object (a book, a box, etc.) on the product. The product may overheat or catch fire or the object may fall, causing injury to persons.
- It is highly recommended that users don't touch such surfaces during use in order to prevent burn hazard.

A special care should be taken for the area very close to the ventilation openings.

 the battery is in compliance with the Regulation (EU) 2023/1542

## USING THE STEAM FUNCTION

### CAUTION

- Hot steam may cause scalding.
- Don't open the door and don't touch the vent holes while the steam function is working.
- Use care when opening the door. The hot air and steam that escape can cause burns to the 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.

# MAINTENANCE

## How To Clean

### To Clean Your Oven

- Keep the inside of the oven clean
  - Food spatters or spilled liquids stick to oven walls and between the seal and door surface. It is best to wipe up spill-overs with a damp cloth right away. Crumbs and spill-overs will absorb microwave energy and lengthen cooking times. Use a damp cloth to wipe out crumbs that fall between the door and the frame. It is important to keep this area clean to ensure a tight seal. Remove greasy spatters with a soapy cloth then rinse and dry. Do not use harsh detergent or abrasive cleaners. The Metal tray can be washed by hand or in the dishwasher.
- Keep the outside of the oven clean
  - Clean the outside of your oven with soap and water, then with clean water and dry with a soft cloth or paper towel. To prevent damage to the operating parts inside the oven, the water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
- If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. This may occur when the oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
- The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly.

### DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS.

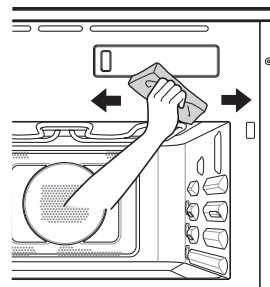
Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

- Do not use any steam cleaner
- Unplug your oven from the electrical socket when you clean the control panel with a wet cloth or spray water on the control glass to clean. If it's not, this product can be operated by touching Microwave Quick Start button.

### To Clean the Cavity

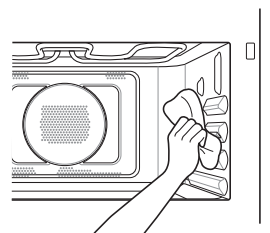
#### Cavity front side

After cooking greasy food like fried chicken, wipe the front side of the cavity with a soft sponge with neutral detergent in the direction of right to left following the texture. And finish it with a dry towel. (Inside of the door, remove the grease with a sponge or towel.)



#### Cavity inside

- Wipe inside with a towel or sponge with neutral detergent, finish it with a dry towel.
- If you do not clean inside the cavity for a long time, oil stains might stick inside and it will be hard to remove and give out a bad smell.
- If it is hard to remove water marks around the steam outlet on the wall of cavity, you can remove it effectively with a sponge and vinegar.
- After cooking with steam, wipe around the kitchen with dry towel.
- It would be convenient to use the steam cleaning function after cooking greasy food like fried chicken or fried fish.



## Clean

### Speed Clean

This 15-minute process takes advantage of the steam generator in the oven to help lift light soil.

Speed Clean can be used when the temperature inside the oven is below 65 °C. Please use after cooling.

### Setting Speed Clean

- 1 Remove oven racks and accessories from the oven.
- 2 Fill the water tank with water to the maximum fill line (34 oz/1000 cc).
- 3 Touch **Clean**.
- 4 Touch **Speed Clean**.
- 5 Touch **Start**. The remaining time appears in the display.

### Water Tank

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

#### NOTE

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

### Hard Water Scale

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

### Cleaning Scale on Oven Bottom

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

## Steam Maintenance

### Descaling

After the steam mode is used for 8 hours, a reminder to descale the product appears in the display the next time the steam mode is selected. You will not be able to use the steam mode until the Descaling function has run. To avoid this delay, run the Descaling function after every 2-3 uses of the steam mode.

For instructions on removing and filling the water tank, see "Using the Water Tank."

### Setting Descaling

- 1 Fill the water tank with a 20:1 mixture of water and citric acid. For example, use 4 tsp of citric acid in 4 1/4 cups water (20 g citric acid in 1000 ml water).
- 2 Insert the water tank into the slot over the oven cavity and push it in until it clicks into place.
- 3 Touch **Clean**, Steam Maintenance and Descaling in that order.
- 4 After about 17 minutes of descaling, a pop-up will appear in the display. Following the architecture, 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.

### Drying

The Drying function removes residual water inside the steam generator. The function takes a little over 4 minute and runs automatically after any steam cooking cycle. The Drying function can also be started manually, if needed.

#### Setting Drying

- 1 Remove water tank before start.
- 2 Touch **Clean, Steam Maintenance** and **Drying** in that order.
- 3 Touch **Start** to begin Drying. The remaining time appears in the display.

### Evaporation

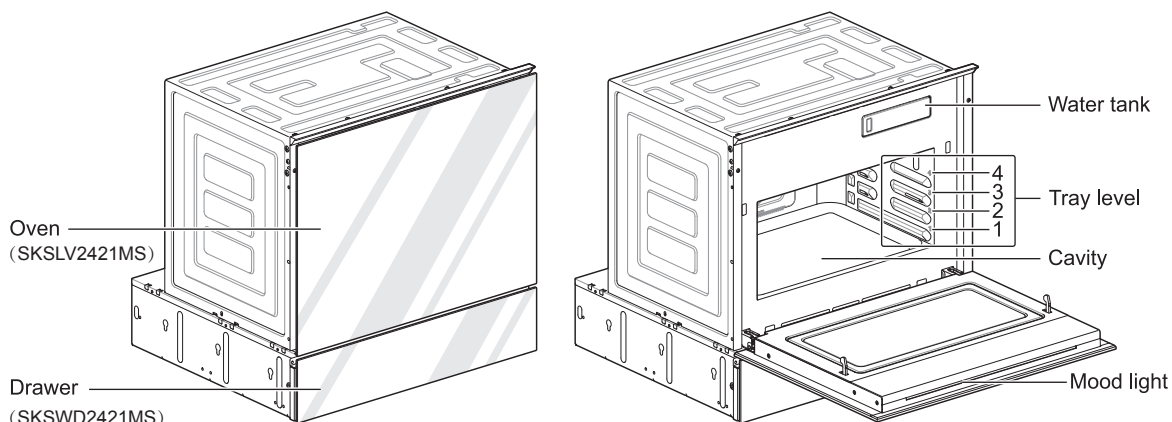
Use the Evaporation function to dry the oven cavity after a steam cooking cycle. Evaporation runs for 12 minutes.

#### 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.

# PRODUCT OVERVIEW

## Parts



ENGLISH

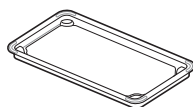
\*BUILT IN SPEED OVEN can be used with Drawer.

\*The above picture may be different from the actual product.

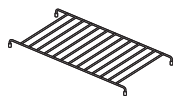
Oven levels are numbered from the bottom up. The 4th level is used for grill functions. The cooking tables throughout these operating instructions give you suggested oven settings, however you can change these to suit yourself.

## Accessories

### Included Accessories



Metal tray  
(Level 1, 2, 3 use)



Rack  
(Cavity bottom, on the metal tray use)



Crisp tray  
(Level 4 only use)



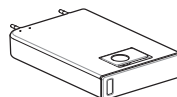
Oven glove



Owner's manual



Furniture screw (2ea)



Water tank

\* You can download the cook book at [www.signaturekitchensuite.it](http://www.signaturekitchensuite.it)

### NOTE

- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for any product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.

## Technical specifications

<b>Oven Model</b>	<b>SKSLV2421MS</b>
<b>Mains connection</b>	230 V~ 50 Hz
<b>MAX power consumption</b>	3150 Watts (3.15 KW) / 13.7 A
<b>Microwave output power</b>	Max. 1000 watt (IEC60705 rating standard)
<b>Power consumption</b>	Microwave 1300 watt Grill 1600 watt Hot Air Combi. 3050 watt
<b>Oven installation dimensions (mm)</b>	594 (W) x 460 (H) x 471 (D)
<b>Oven interior dimensions (mm)</b>	440 (W) x 235 (H) x 310 (D)
<b>Volume (Usable capacity)</b>	32 L

### COMMISSION REGULATION (EU) 2023/826 Applicable Standard EN 50564:2011

<b>Standby power consumption</b>	0.5 W
<b>Network standby power consumption</b>	2.0 W
<b>The period of time after which the power management function, or a similar function, switches the equipment automatically into standby and/or off mode and/or the condition providing networked standby</b>	5 min.

**Microwave Frequency : 2450 MHz +/- 50 MHz (Group 2 / Class B) \*\***

**Group 2 equipment:** group 2 contains all ISM RF equipment in which radio-frequency energy in the frequency range 9 kHz to 400 GHz is intentionally generated and used or only used, in the form of electromagnetic radiation, inductive and /or capacitive coupling, for the treatment of material or inspection/analysis purposes.

**Class B equipment** is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

When operating the microwave oven, If you use a product such as radio, TV, wireless LAN, Bluetooth, medical equipment, wireless equipment etc. Using the same frequency as the microwave oven, the product may receive interference from these products. This interference does not indicate a problem of the microwave or the product and is not a malfunction. Therefore, it is safe to use. However, medical equipment may receive interference as well, so use caution when using medical equipment near the product.

# INSTALLATION

## Before Installing the Oven

Remove all tape and packing materials before using the oven. Dispose of all plastic bags after unpacking the oven.  
Never allow children to play with packing materials.

### WARNING

- The information in this manual should be followed exactly.
  - Failure to do so could result in fire or electrical shock, causing property damage, personal injury or death.
- DO NOT put any weight on the oven door. Never allow anyone to climb, sit, stand or hang on the oven door.
  - The oven could be tipped and injury might result from contact with hot food or the oven itself.
- The electrical power must be shut off while the electrical connections are being made.
  - Failure to do so can result in severe personal injury, death or electrical shock.
- Mounting screws must be used.
  - Failure to do so can result in the oven falling out of the cabinet causing serious injury.

### CAUTION

- Make sure the cabinets and wall coverings around the oven can withstand the temperature (up to 90°C[194°F]) generated by the oven.
  - Discoloration, delamination or melting may occur.
- During installation, ensure that no persons can come into contact with live components.
- The oven must be installed by a qualified professional electrician, in accordance with the corresponding regulations and standards.
- The oven is a heavy appliance and must be transported with great care.
- Before initial use, remove all packaging, both external and from inside the appliance.
- No modification may be made to the oven's technical characteristics.
- The integrated cooking area or hotplates is/ are provided with special connections. These may only be attached to the appropriate corresponding connections of the same type.

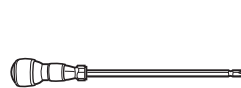
### NOTE

This installation must be completed by a qualified installer or technician.  
Proper installation is the responsibility of the installer and product failure due to improper installation is NOT covered under warranty.

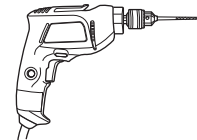
- Installer: please retain these instructions for local inspector's reference, then leave them with the consumer.
- Consumer: please read and keep these instructions for future reference and be sure to read the entire OWNER'S MANUAL prior to use.
- Do not use the parts except for provided components when you install the product.
- Make sure the oven is flush with the front of the enclosure.

## Preparing for Installation

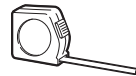
### Required Tools



Phillips screwdriver



Drill



Tape measure



Gloves

### Materials Included



Furniture screw (2ea)

## Installation Information

The first step of the installation is measure the current cutout dimensions and compare them to the cutout dimensions shown below. Little or no cabinet work may be necessary.

**NOTE**

Make sure the base is level and the front of the cabinet is square.

- A gap must be minimum 10 mm between the rear of the installed oven and the connecting wall.
- Kitchen cabinets in contact with the oven must be heat resistant up to 90°C (194°F), and fronts of nearby units up to at least 70°C (158°F).

### Installation Drawings (With Drawer)

**Cutout dimensions**

Cutout Depth min. 556 mm

Cutout Width min. 560 mm

Cutout Height min. 595 mm

**Ventilation dimension**

Cutout Depth min. 50 mm

Cutout Width min. 550 mm

**Oven dimensions**

Depth 471 mm

Width 594 mm

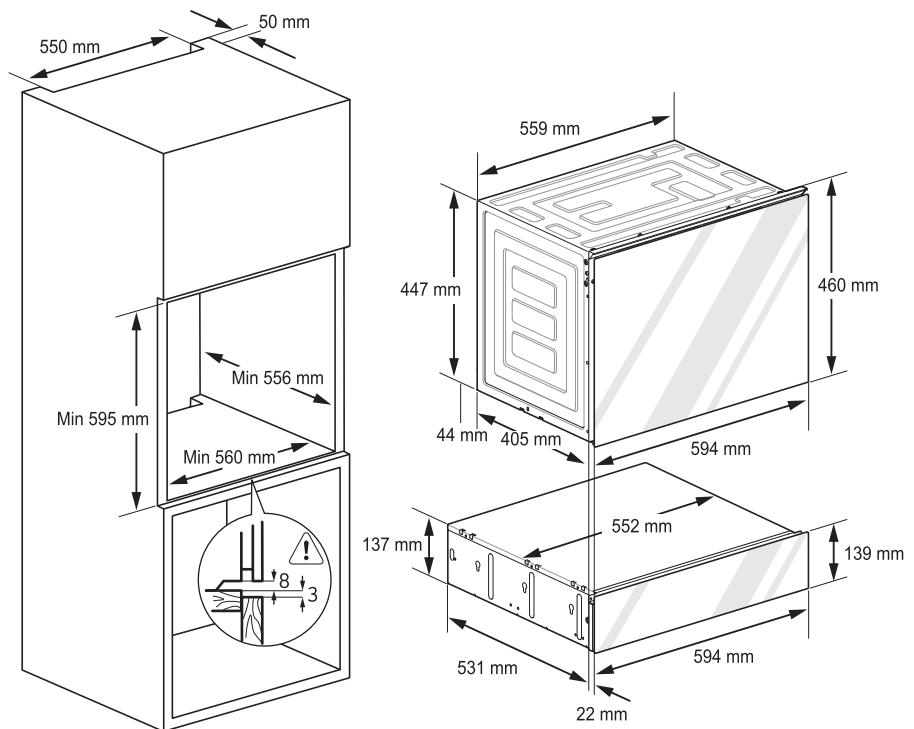
Height 460 mm

**Drawer dimensions**

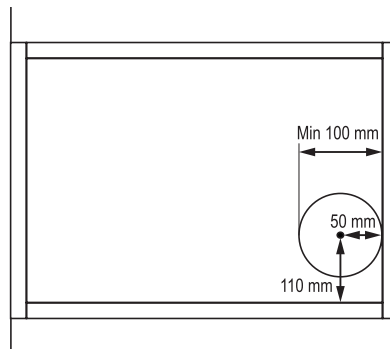
Depth 553 mm

Width 594 mm

Height 139 mm



Remove the back wall of the installation cabinet. If it is difficult to remove the back wall, make a hole at least 100 mm in diameter that the drawer power cord can protrude on the back wall.



For correct ventilation, a ventilation opening of 50 mm is required between the back wall and the floor of the installation cabinet.

## Installation Drawings (Without Drawer)

### Cutout dimensions

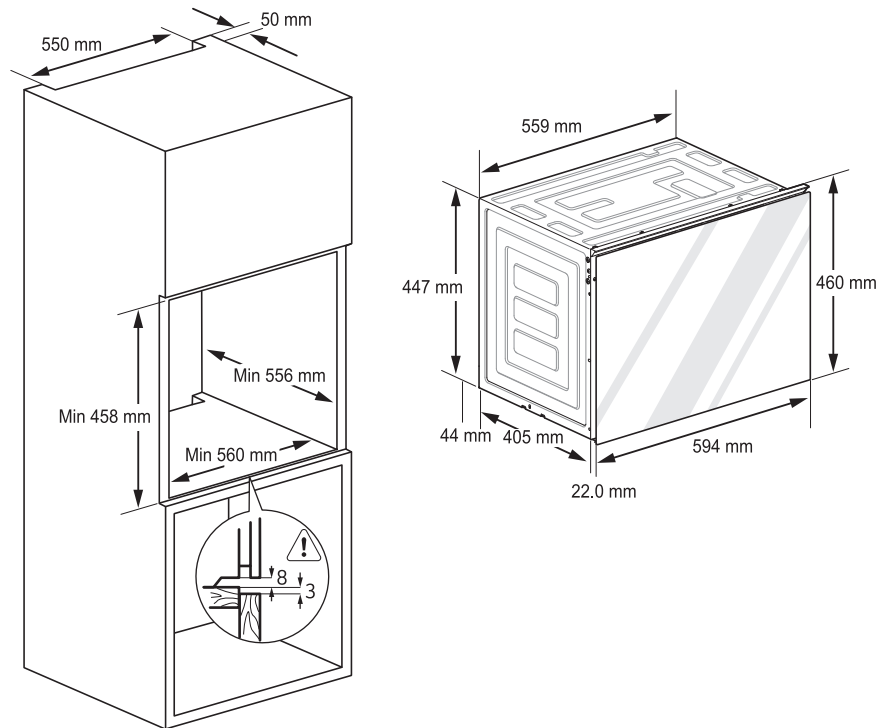
Cutout Depth min. 556 mm  
 Cutout Width min. 560 mm  
 Cutout Height min. 458 mm

### Ventilation dimensions

Cutout Depth min. 50 mm  
 Cutout Width min. 550 mm

### Oven dimensions

Depth 471 mm  
 Width 594 mm  
 Height 460 mm

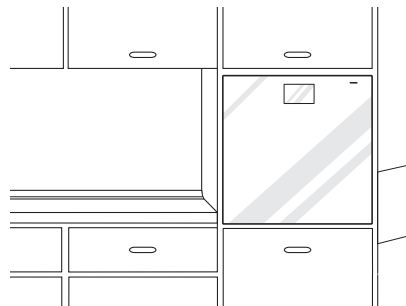


ENGLISH

Remove the back wall of the installation cabinet. If it is difficult to remove the back wall, make a hole at least 100 mm in diameter.

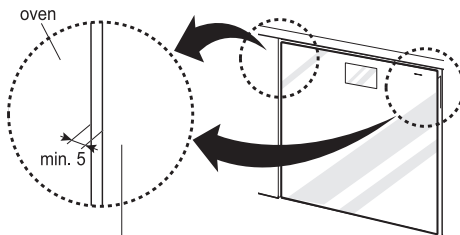
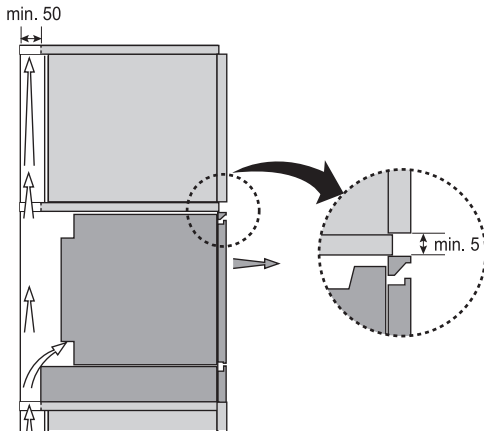
For correct ventilation, a ventilation opening of 50 mm is required between the back wall and the floor of the installation cabinet.

### Product display



## Ventilation

For correct ventilation, the ventilation opening of 50 mm should be required between the back wall and the floor of the installation cabinet, the ventilation gap of 5 mm is required between the oven top rim and the furniture lower rim, and between the oven both sides rim and the cabinet, these openings must not be closed by any way. So ensure that the sides are not touching the front edges of the housing. Connect the oven to the power supply.



close kitchen cabinet or appliance.

## Installation

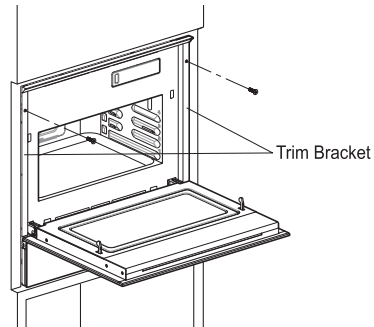
Clean the cabinet before installing the product as it may be dusty.  
Dust inside the cabinet may seep into the product and cause a breakdown.  
At least two people must work together.

### Installation with drawer

- 1 Install the drawer in the cabinet.
- 2 Place oven on the drawer.
- 3 Open the product's door and tighten the screws on the two holes on the left and right sides of the trim bracket.

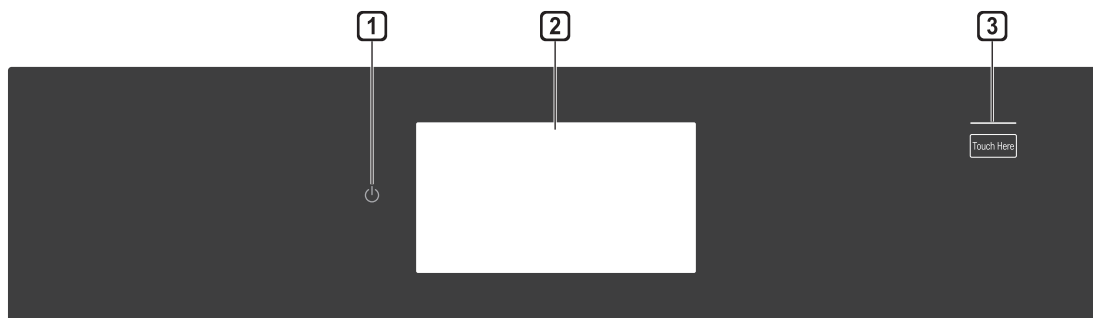
### Installation without drawer

- 1 Place oven in the cabinet.
- 2 Open the product's door and tighten the screws on the two holes on the left and right sides of the trim bracket.



# OPERATION

## Control Panel Overview



ENGLISH

### 1 Power On/Off Key

Press the Power On/Off Key for 1 second.

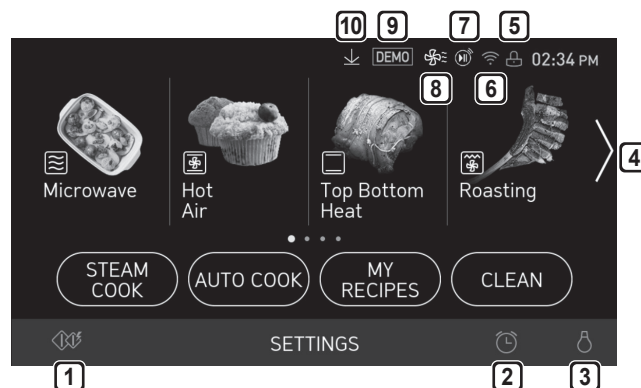
### 2 LCD Touchscreen for Oven

### 3 Door Open Key

You should touch under the light to open the oven door.

You can remove the "Touch Here" label.

## Display Icons



### 1 Microwave Quick start

Touch to start microwave mode quickly.

### 2 Timer Icon

Touch to set a timer

### 3 Lamp Icon

Touch to turn light on/off

### 4 Arrow keys

Touch when you turn on the screen.

### 5 Lock Icon

Appears when Lockout is on

### 6 Wi-Fi Icon

- Appears when oven is connected to Wi-Fi
- Appears when oven is disconnected from Wi-Fi or is not registered

### 7 Remote On Icon

Appears when Remote On is active

### 8 Oven Cooling Icon

Appears during or after oven operation to indicate cooling fan is running in oven

### 9 DEMO DEMO Mode Icon

Appears when Demo mode is active

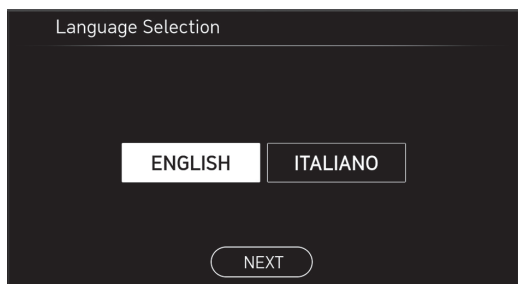
### 10 Download Icon

Update the latest version for downloading the program

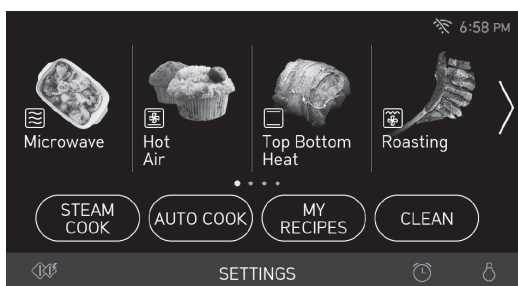
## Getting Started

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

- 1 Touch Power On/Off Key.



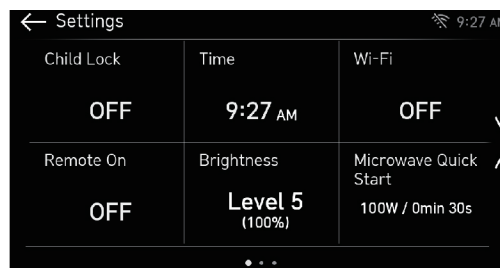
- 2 After the start-up animation, select the desired language and touch **NEXT**.
- 3 Set the current time and choose between a 12-hour or 24-hour time format, then touch **NEXT**.
- 4 Read through the application guide in the display and touch **DONE**.
- 5 The mode screen appears in the display.



## Changing Oven Settings

### Settings

To adjust settings after the initial setup, touch Settings at the bottom centre of the Main screen. Swipe the screen or touch the <> arrow keys to navigate through the Settings screens.




### Location of Settings

- Page 1: Child Lock, Time, Wi-Fi, Remote On, Brightness, Microwave Quick Start.
- Page 2: Language Selection, Volume, Preheat Alarm Light, Units, Smart Diagnosis™, Program Update.
- Page 3: Demo Mode, Factory Data Reset, Open Source License.

### Child Lock

The Child Lock feature automatically prevents most oven controls from being turned on. It does not disable the clock, timer or the interior oven light.

#### Lock


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

#### Unlock

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

## Time


### Setting Time of Day

- 1 Touch **Time** on the Settings screen.
- 2 Set the current hour and minute 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**.

## Wi-Fi

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


### Setting Up Wi-Fi

- 1 Touch **Settings** at the bottom centre 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 On

Remotely sets the cook mode of the appliance. The appliance must be registered on a home Wi-Fi network to use Remote On.


### Setting Remote On

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

## 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.

### Remote Start (network port activation/deactivation)

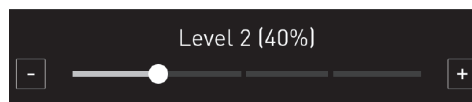
- 1 Touch Settings at the bottom centre of the Main screen, then touch Remote Start in the first Settings screen.
- 2 Select On to activate remote start or Off to deactivate it and touch OK.
- 3 Open the oven door and make sure the oven is empty.
- 4 If ON is selected, the Remote Start icon  appears 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 bottom centre of the Main screen, then touch Brightness in the first Settings screen.
- 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**.



## Microwave Quick start

You can adjust the power level of the microwave from 100 W to 1000 W in increments of 100 W.

The max cook time is 5 minute.

- 1 Touch **Settings** at the bottom centre of the Main screen, then touch Microwave Quick Start.
- 2 Set the power level by scrolling.
- 3 Set the cook time by scrolling. You can also touch the number pad icon  and enter the desired numbers.

## Language Selection

Set the display language to ENGLISH, ITALIAN.

### Selecting a Language

- 1 Touch **Settings** at the bottom centre 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 oven.

### Setting the Volume

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

## Units

Set the unit of temperature and weight for ease of use.

### Setting Units

- 1 Touch **Settings** at the bottom centre of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Units.
- 2 Select °C or °F.
- 3 Select kg or lb.
- 4 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 right corner of the screen. See "Smart Diagnosis Function" in the Smart Functions section for detailed instructions.

- 1 Touch **Settings** at the bottom centre of the Main screen, swipe to the second 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 bottom centre of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Program Update.
- 2 The display shows available programming updates. Touch **UPDATE** 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 bottom centre of the Main screen, swipe to the third Settings screen, then touch **Demo Mode** on the Settings screen.
- 2 Select either a **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 bottom centre 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

Those products identified by the Product Type and Model Oven above from SIGNATURE KITCHEN SUITE contain the open source soft detailed function. Please refer to the indicated open source licenses (as are included following this notice) for the terms and condition of their use.

- 1 Touch **Settings** at the bottom centre of the Main screen and swipe to the third Settings screen.
- 2 Touch **Open Source License**.

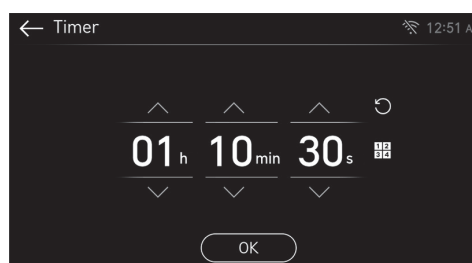
## Using the Oven

### Timer

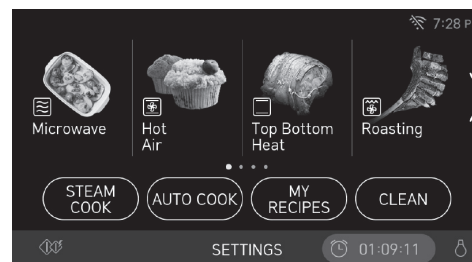
The oven timers don't affect oven operation or cooking time. Use them as extra kitchen timers. Once the time runs out, the oven chimes and "Timer finished" appears in the display.

### 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 through the numbers in the popup until the desired time appears, then touch **OK**.
- 4 The remaining time in the display is adjusted.

## Oven Cooling


The oven cooling icon appears in the display if the temperature inside the oven is high during or after operation.



## Microwave

Microwave mode is suitable for boiling and heating food. The oven has 10 levels from 1000W to 100W. The default power level is 1000W.

### Setting the Microwave Function

- 1 Select **Microwave** in the cooking mode screen.
- 2 Scroll through the numbers to select a power level.
- 3 Scroll through the numbers to set the cook time or touch the number pad icon  to enter the numbers directly and touch **OK**.
- 4 Touch **Start**.
- 5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display.
- 6 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.

### Changing the Cook Settings

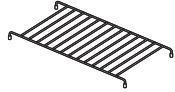
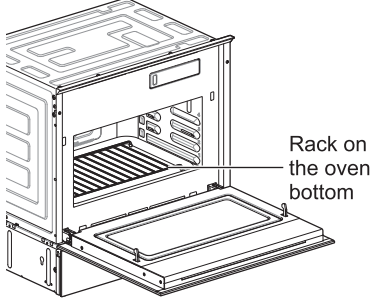
- 1 Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.
- 3 Touch **Start**.

### To pause cooking

- 1 Touch **Pause** in the display.
- 2 If you want to start, touch **Start** in the display.


### To stop cooking

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

Power Level	Use	Accessory
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boiling water.</li> <li>• Browning ground beef.</li> <li>• Making candy.</li> <li>• Cooking poultry pieces, fish, &amp; vegetables.</li> <li>• Cooking tender cuts of meat.</li> </ul>	Rack 
900 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reheating rice, pasta, &amp; vegetables.</li> </ul>	<b>*Rack Location</b> 
800 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reheating prepared foods quickly.</li> <li>• Reheating sandwiches.</li> </ul>	
700 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking egg, milk and cheese dishes.</li> <li>• Cooking cakes and breads.</li> <li>• Melting chocolate.</li> </ul>	
600 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking veal.</li> <li>• Cooking whole fish.</li> <li>• Cooking puddings and custard.</li> </ul>	
500 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking ham, whole poultry and lamb.</li> <li>• Cooking rib roast and sirloin tip.</li> </ul>	
400 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thawing meat, poultry and seafood.</li> </ul>	
300 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking less tender cuts of meat.</li> <li>• Cooking pork chops and roast.</li> </ul>	
200 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taking chill out of fruit.</li> <li>• Softening butter.</li> </ul>	
100 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keeping casseroles and main dishes warm.</li> <li>• Softening butter and cream cheese.</li> </ul>	

## Hot Air / Top Bottom Heat / Roasting / Auto Roast / Pizza Mode / Grill / Crispy Grill / Bottom Heat (Example : Hot Air)

### Setting the Hot Air Function

- 1 Select the desired oven in the display, then select **Hot Air** in the Cooking Mode screen.
- 2 Scroll through the numbers to select a cooking temperature or touch the number pad icon  to enter the numbers directly and touch **OK**.
- 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 cook time and 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.

### 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**.

## Hot Air Combi. / Roast Combi./Auto Roast Combi. / Grill Combi. (Example : Hot Air Combi.)

### Setting the Hot Air Combi. Function

- 1 Select the desired oven in the display, then select **Hot Air Combi.** in the Cooking Mode screen.
- 2 Scroll through the numbers to select a cooking temperature or touch the number pad icon  to enter the numbers directly and touch **OK**.
- 3 Scroll through the numbers to select a power level.
- 4 If desired, set the cook time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the cook time settings.
- 5 Touch **Start**. The oven starts.
- 6 If the cook time is set, the remaining time appears in the display.
- 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.

### 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**.

## Defrost

### Setting the Defrost Function

- 1 Select the desired oven in the display, then select **Defrost** in the Cooking Mode screen.
- 2 Select food type and weight by scrolling.
- 3 Touch **Start**. The oven starts.
- 4 The remaining time appears in the display.
- 5 After The BEEP, turn the food over and press start to continue cooking.

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

### To pause cooking

- 1 Touch **Pause** in the display.
- 2 If you want to start, touch **Start** in the display.

### To stop cooking

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

## Cooking Guide

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

Always use an oven glove to remove food. Do not touch the broil element. Failure to obey this caution can result in severe personal injury.

Category	Baking	Roasting	Grilling	Pizza
1	Baguette	Beef (approx. 1 kg)	Beef steaks	Pizza (Home-made)
2	Biscuits	Leg of Lamb (approx. 1 kg)	Grilling sausages	Pizza (Frozen, thick)
3	Bread (rye bread)	Pork (approx. 1 kg)	Hamburgers	Pizza (Frozen, thin)
4	Lasagne	Poultry (approx. 1.5 kg)	Pork fillet	
5	Pie	Whole fish (approx. 1.5 kg)	Salmon fillets	
6	Small cake		Toast	
7	Souffle			
8	Sponge cake			

## Baking Tables

Menu	Accessory	Hot Air			Top Bottom Heat			
		Tray position	Temp in °C	Cooking time in mins.	Tray position	Temp in °C	Cooking time in mins.	
Biscuits	Metal tray	1	180~190	15~30	1	180~190	15~30	
Bread (rye bread)	*Loaf pan on the Metal tray	1	180~190	15~40	1	180~190	15~40	
Lasagne	Metal tray	1	180~190	40~70	1	180~190	50~80	
Pie	*Pie pan on the Rack	Bottom	180~190	15~35	Bottom	180~190	20~40	
Small cake	*Paper muffin cups on the Metal tray	1	160	15~30	1	160	15~30	
Souffle	Metal tray	1	160~170	45~75	1	160~170	45~75	
Sponge cake	Metal tray	1	180	10~25	1	180	10~35	
Menu	Accessory	Hot Air			Steam-assist			
		Tray position	Temp in °C	Cooking time in mins.	Tray position	Steam level	Temp in °C	Cooking time in mins.
Baguette	*Baguette tray on the Metal tray	1	200	20~30	1	High	200~210	15~25

\* Loaf pan, \* Pie pan, \* Paper muffin cups, \* Baguette tray : Use these cooking containers in your own.

**Roasting Tables**

Menu	Accessory	Auto Roast			Roasting			Steam-assist		
		Tray position	Temp in °C	Cooking time in mins.	Tray position	Temp in °C	Cooking time in mins.	Tray position	Temp in °C	Cooking time in mins.
Beef (approx. 1 kg)	Rack on the Metal tray	1	180~190	80~100	1	180~190	80~100	1	180~190	70~90
Leg of Lamb (approx. 1 kg)	Rack on the Metal tray	1	180~190	70~90	1	180~190	70~90	1	180~190	60~80
Pork (approx. 1 kg)	Rack on the Metal tray	1	180~190	110~130	1	180~190	110~130	1	180~190	100~120
Poultry (approx. 1.5 kg)	Rack on the Metal tray	1	190~200	70~90	1	190~200	70~90	1	190~200	60~80
Whole fish (approx. 1.0 kg)	Rack on the Metal tray	2	160~170	30~50	2	170~180	30~50	2	170~180	30~50

**Grilling Tables**

Menu	Accessory	Tray position	Grill		
			Mode	Cooking time in mins.	
				1 <sup>st</sup> side	2 <sup>nd</sup> side
Beef steaks	Crisp tray	4	Grill_High	5~10	4~9
Grilling sausages	Crisp tray	4	Grill_High	5~15	3~10
Hamburgers	Crisp tray	4	Grill_High	5~15	3~10
Pork fillet	Crisp tray	4	Grill_High	10~20	7~18
Salmon fillets	Crisp tray	4	Grill_High	6~11	5~10
Toast	Rack on the Metal tray	3	Grill_High	3~5	3~5

- Let the oven preheat for approximately five minutes before cooking food.

**Pizza Tables**

Menu	Accessory	Hot Air			Pizza Mode		
		Tray position	Temp in °C	Cooking time in mins.	Tray position	Temp in °C	Cooking time in mins.
Pizza (Home-made)	Metal tray	2	190~200	10~30	2	190~200	10~30
Pizza (Frozen, thick)	Metal tray	2	190~200	10~30	2	190~200	10~30
Pizza (Frozen, thin)	Metal tray	2	190~200	10~20	2	190~200	10~20

## 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 three cooking modes, a cooking time must be set before selecting an additional cooking mode.
- 1 Touch **My Recipe** in the Cooking Modes screen.
  - 2 Touch **Create** to make a new hot key.
  - 3 Select a first cook mode from the list in the display and set the desired cook temperature or level.
  - 4 Touch **Set Cook Time**.
  - 5 If there are no additional cooking stages, touch **Done**. To add another cooking stage, set a cooking time for the first stage. Then touch **Add Cook Stage**.
  - 6 Repeat steps 1-3 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

- After the steam mode is used for 8 hours, a reminder to descale the product appears in the display the next time the steam mode is selected. You will not be able to use the steam mode until the Descaling function is run. To avoid this delay, run the Descaling function after every 2-3 uses of the steam mode.
- If the descaling reminder appears, press OK to run the Descaling function.

### Editing My Recipe

- The Edit function cannot add or remove cooking stages to a recipe. Only the oven temperature, level, 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 Select the desired oven and touch **My Recipe** in the Cooking Mode 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 pre-set programs for cooking many popular food items, with information on recommended preheating, accessories, and rack position for optimal results.

### Setting Auto Cook Function

- 1 Select the desired oven and touch **Auto Cook** in the Cooking Mode 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

- Adjust cook time according to the size, thickness, and your personal state.

Category	Menu	Weight Limit	Step	Accessory	Food Temp.	Tray position	Remark	Instructions
Defrost & Cook	1 Baguette/ Croissant	0.1 - 0.3 kg (50 - 100 g / piece)	0.1 kg	Rack on the metal tray	Frozen	1	-	1. Place frozen bread on the rack on the metal tray. Choose the menu and weight, press start.
	2 Chicken Nuggets	0.2 - 0.4 kg	0.1 kg	Crisp tray	Frozen	4	-	1. Place chicken nuggets on the crisp tray. Choose the menu and weight, press start.
	3 Frozen Lasagne	0.4 kg	-	Rack on the metal tray	Frozen	1	-	1. Remove a tray from outer carton and remove protective film. 2. Place food on the rack on the metal tray. Choose the menu, press start. 3. After cooking, stand covered for 2 minutes.
	4 Frozen Pizza (Thick)	0.5 kg	-	Rack on the metal tray	Frozen	2	-	1. Remove thick-crust pizza from all packaging. 2. Place food on the rack on the metal tray. 3. Choose the menu, press start.
	5 Frozen Pizza (Thin)	0.2 - 0.4 kg	0.1 kg	Rack on the metal tray	Frozen	2	-	1. Remove thin-crust pizza from all packaging. 2. Place food on the rack on the metal tray. 3. Choose the menu and weight, press start. • This automatic program receives best result for pre-baked frozen pizza.
	6 Salmon Fillets	0.2 - 0.6 kg	0.1 kg	Metal tray	Frozen	2	-	1. Choose salmon fillets of 200 g and 2.5 cm thick each. Brush salmon fillet with oil and season as desired. 2. Place food on the metal tray. Choose the menu and weight, press start.
Healthy Fry	1 Chicken Wings	0.2 - 0.6 kg	0.1 kg	Crisp tray	Refrigerated	4	After the BEEP "Turn food over"	1. Brush chicken wings with melted butter or oil and season as desired. 2. Place food on the crisp tray. Choose the menu and weight, press start. 3. After the BEEP, turn food over and press start to continue cooking.
	2 Fish Schnitzel	0.2 - 0.6 kg	0.1 kg	Crisp tray	Refrigerated	4	After the BEEP "Turn food over"	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p><b>Ingredients</b></p> <p>Fish fillets of 150 - 200 g each 1 cup flour 2 eggs, lightly beaten 1 cup finely ground breadcrumbs Salt and pepper to taste</p> </div> <p>1. Season fish fillets with salt and pepper or as desired, coat in flour and brush with beaten eggs. Coat with finely ground breadcrumbs and brush crumbled fish with oil. 2. Place food on the crisp tray. Choose the menu and weight, press start. 3. After the BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</p>

Category	Menu	Weight Limit	Step	Accessory	Food Temp.	Tray position	Remark	Instructions	
Healthy Fry	3	French Fries	0.2 - 0.3 kg	0.1 kg	Crisp tray	Frozen	4	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spread frozen potato products out on the crisp tray. For the best results, cook in a single layer.</li> <li>2. Choose the menu and weight, press start.</li> </ol>
	4	Hamburgers	0.2 - 0.4 kg	0.1 kg	Crisp tray	Refrigerated	4	After the BEEP "Turn food over"	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Choose hamburgers of 100 g and 1 cm thick each, Brush hamburgers with oil.</li> <li>2. Place food on the crisp tray. Choose the menu and weight, press start.</li> <li>3. After the BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</li> </ol>
	5	Sausages	0.2 - 0.6 kg	0.1 kg	Crisp tray	Refrigerated	4	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remove all packaging and slit on the surface.</li> <li>2. Place food on the crisp tray. Choose the menu and weight, press start.</li> </ol>
	6	Wedge Potatoes	0.2 - 0.4 kg	0.1 kg	Crisp tray	Room	4	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wash potatoes and cut into wedges. Brush potatoes with oil.</li> <li>2. Place food on the crisp tray. Choose the menu and weight, press start.</li> </ol>
Roast & Bake	1	Cookies	24 cookies	-	Metal tray + crisp tray	Room	1 + 4	-	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p><b>Ingredients</b></p> <p>80 g brown sugar  80 g butter, softened  1 egg, lightly beaten  180 g all - purpose flour, sifted  1/2 teaspoon baking powder  1/2 teaspoon baking soda  100 g mini chocolate chips</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mix brown sugar and softened butter. Gradually add egg and stir until light and fluffy. Add flour, baking powder, baking soda and chocolate chips and mix well.</li> <li>2. Drop about 18 g of dough by tablespoon onto the greased metal tray and crisp tray. Cookies should be spaced 2 cm apart.</li> <li>3. Place the metal tray and crisp tray in the oven. Choose the menu, press start.</li> <li>4. After cooking, remove from the oven and let them cool.</li> </ol>

## 30 OPERATION

Category	Menu	Weight Limit	Step	Accessory	Food Temp.	Tray position	Remark	Instructions
Roast & Bake	2 Fresh Pizza	1 Pizza	-	*22 cm pizza pan on the rack on the metal tray	Room	2	-	<p><b>Ingredients</b></p> <p><b>Dough :</b>            120 g all-purpose or bread flour            1 teaspoon active dry yeast            1/3 teaspoon salt            1 teaspoon sugar            70 ml warm water            1 teaspoon extra-virgin olive oil, plus little for coating</p> <p><b>Topping :</b>            3 tablespoons pizza sauce            30 g sausage, sliced            1/2 onion, sliced            2 fresh mushrooms, sliced            1/2 fresh pepper            100 g shredded mozzarella cheese</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Combine all ingredients for Dough in a large mixing bowl.</li> <li>Knead with an electric mixer to make smooth and elastic dough.</li> <li>Roll dough out and place dough on the pizza pan. Spread pizza sauce. Top with toppings and cheese.</li> <li>Place the pizza pan on the rack on the metal tray. Choose the menu, press start.</li> </ol>
	3 Roast Beef	0.5 - 1.5 kg	0.1 kg	Rack on the metal tray	Refrigerated	1	After the BEEP "Turn food over"	<ol style="list-style-type: none"> <li>Brush beef with melted butter or oil and season as desired.</li> <li>Place food on the rack on the metal tray. Choose the menu and weight, press start.</li> <li>After the BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press start to continue cooking.</li> <li>After cooking, stand covered with an aluminium foil for 10 minutes.</li> </ol>
	4 Roast Chicken	0.8 - 1.8 kg	0.1 kg	Rack on the metal tray	Refrigerated	1	After the BEEP "Turn food over"	<ol style="list-style-type: none"> <li>Brush chicken with melted butter or oil and season as desired.</li> <li>Place whole chicken breast side-down on the rack on the metal tray. Choose the menu and weight, press start.</li> <li>After the BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press start to continue cooking.</li> <li>After cooking, stand covered with an aluminium foil for 10 minutes.</li> </ol>
	5 Roast Pork	0.5 - 1.5 kg	0.1 kg	Rack on the metal tray	Refrigerated	1	After the BEEP "Turn food over"	<ol style="list-style-type: none"> <li>Brush pork with melted butter or oil and season as desired.</li> <li>Place food on the rack on the metal tray. Choose the menu and weight, press start.</li> <li>After the BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press start to continue cooking.</li> <li>After cooking, stand covered with an aluminium foil for 10 minutes.</li> </ol>

Category	Menu	Weight Limit	Step	Accessory	Food Temp.	Tray position	Remark	Instructions
Roast & Bake	6 Small Cakes	10~15 Small cakes	-	*Paper muffin cups on the metal tray (or *muffin tin on the metal tray)	Room	1	-	<p><b>Ingredients</b></p> <p>120 g sugar 120 g butter, softened 2 eggs, lightly beaten 150 g all-purpose flour, sifted 1 teaspoon baking powder 10~15 ea paper muffin cups (50 mm base x 30 mm height)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mix sugar and softened butter. Gradually add eggs and stir until light and fluffy. Add flour and baking powder and mix well. Evenly fill paper muffin cups with batter. (25~30 g per each)</li> <li>Place muffin cups on the metal tray. Choose the menu, press start.</li> <li>After cooking, remove from the oven and let them cool.</li> </ol>
Popular Menu	1 Apple Tart	1 Tart	-	*22 cm tart pan on the rack on the metal tray	Room	1	-	<p><b>Ingredients</b></p> <p>1 short crust pastry dough 5 apples 20 g sugar 2 tablespoons liquid honey</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>On a lightly floured surface, roll out the pastry into a circle and put in the tart pan. Trim edges, leaving a little overhang. Prick with a fork and set aside.</li> <li>Chop 2 1/2 apples and place in a frying pan with sugar. Simmer until apple is soft. Cut remaining apples into 5 mm slices.</li> <li>Spread cooked apples onto the dough and arrange sliced apples in spiralling rosettes over the entire surface. Finally spread honey on top of apples.</li> <li>Place the tart pan on the rack on the metal tray. Choose the menu, press start.</li> <li>After cooking, remove from the oven and let them cool.</li> </ol>
	2 Lamb Chops	0.2 - 0.6 kg	0.1 kg	Crisp tray	Refrigerated	4	After the BEEP "Turn food over"	<ol style="list-style-type: none"> <li>Choose lamb chops of 100 - 150 g weight and 1.5 - 2.0 cm thickness each. Season with salt and pepper or as desired.</li> <li>Place food on the crisp tray. Choose the menu and weight, press start.</li> <li>After the BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</li> </ol>

## 32 OPERATION

Category	Menu	Weight Limit	Step	Accessory	Food Temp.	Tray position	Remark	Instructions
Popular Menu	3 Lasagne	1 Dish	-	*26 x 17 cm baking dish on the rack on the metal tray	Room	1	-	<p><b>Ingredients</b></p> <p>9 lasagne sheets 500 g spaghetti sauce 600 g cheese sauce 350 g grated mozzarella cheese 10 g grated parmesan cheese</p> <p><b>For Cheese sauce :</b></p> <p>60 g butter 50 g plain flour Pinch ground nutmeg 500 ml milk 20 g grated parmesan cheese</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Melt butter in small saucepan. Add flour and nutmeg, stirring until smooth.</li> <li>Gradually add milk and stir until it boils and thickens.</li> <li>Reduce heat and add parmesan cheese. Stir until cheese melts well.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>Cook lasagne sheets according to package directions and drain.</li> <li>Spread about 125 g spaghetti sauce in a 26 x 17 cm baking dish.</li> <li>Layer 3 lasagne sheets, 300 g cheese sauce, 125 g spaghetti sauce, 100 g mozzarella cheese. Repeat layering.</li> <li>Finally layer remaining lasagne sheets, spread 125 g spaghetti sauce, sprinkle with 150 g mozzarella cheese and 10 g parmesan cheese.</li> <li>Place baking dish on the rack on the metal tray. Choose the menu, press start.</li> </ol>
	4 Pork Chops	0.2 - 0.6 kg	0.1 kg	Crisp tray	Refrigerated	4	After the BEEP "Turn food over"	<ol style="list-style-type: none"> <li>Choose Pork chops of 200 g weight and 2.5 cm thickness each. Season with salt and pepper or as desired.</li> <li>Place food on the crisp tray. Choose the menu and weight, press start.</li> <li>After the BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</li> </ol>
	5 Potato Gratin	1.5 kg	-	*20 x 20 cm baking dish on the rack on the metal tray	Room	1	-	<p><b>Ingredients</b></p> <p>1 kg potatoes 1 clove garlic 20 g butter 200 g cream 100 g grated cheese Nutmeg, salt and pepper to taste</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Peel and wash potatoes then cut into 5 mm slices. Rub the inside of a baking dish with a garlic clove and butter.</li> <li>Place half of the potatoes in the baking dish and season. Fill with remaining potatoes and season as desired. Then pour cream and cheese over the top.</li> <li>Place the baking dish on the rack on the metal tray. Choose the menu, press start.</li> </ol>

Category	Menu	Weight Limit	Step	Accessory	Food Temp.	Tray position	Remark	Instructions																																
Popular Menu	6 Rice/Pasta	0.1 - 0.3 kg	0.1 kg	*Microwave-safe Bowl on the rack on the metal tray	Room	1	After the BEEP "Stir"	<p><b>Ingredients for rice</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Rice</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Butter, melted</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Onion, grated</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Chicken stock or water</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td colspan="3">To taste</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>Add rice, melted butter and onion in a deep and large microwave-safe bowl (3 L) and mix well. Pour boiling chicken stock or water and add salt. Cover with plastic wrap and vent.</li> <li>Place a microwave-safe bowl on the rack on the metal tray. Choose the menu and weight, press start.</li> <li>After the BEEP, stir and press start to continue cooking.</li> <li>After cooking, stir and stand covered for 5 - 10 minutes if needed.</li> </ol> <p><b>Ingredients for pasta</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Pasta</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1000 ml</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td colspan="3">To taste</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>Place pasta and boiling water with salt in a deep and large microwave-safe bowl (3 L). Cover with plastic wrap and vent.</li> <li>Place a microwave-safe bowl on the rack on the metal tray. Choose the menu and weight, press start.</li> <li>After the BEEP, stir and press start to continue cooking.</li> <li>After cooking, Rinse pasta with cold water.</li> </ol>	Rice	100 g	200 g	300 g	Butter, melted	30 g	40 g	50 g	Onion, grated	50 g	75 g	100 g	Chicken stock or water	250 ml	500 ml	750 ml	Salt	To taste			Pasta	100 g	200 g	300 g	Water	400 ml	800 ml	1000 ml	Salt	To taste		
Rice	100 g	200 g	300 g																																					
Butter, melted	30 g	40 g	50 g																																					
Onion, grated	50 g	75 g	100 g																																					
Chicken stock or water	250 ml	500 ml	750 ml																																					
Salt	To taste																																							
Pasta	100 g	200 g	300 g																																					
Water	400 ml	800 ml	1000 ml																																					
Salt	To taste																																							

\*22 cm Pizza pan, \*Paper muffin cups, \*Muffin tin, \*Microwave-safe dish, \*22 cm Tart pan, \*26 x 17 cm baking dish

\*20 x 20cm baking dish, \*Microwave-safe Bowl : Use these cooking containers in your own.

## Steam Cook

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 3 methods of steam cooking: Steam Assist, Steam Combi., and Gourmet Steam.

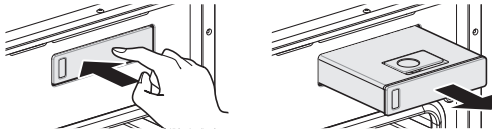
### CAUTION

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

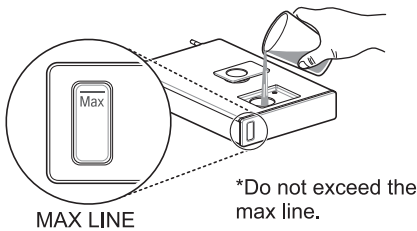
## Using the Water Tank

The water tank is located over the oven cavity.

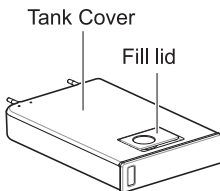
- 1 Gently push the front of the water tank to slide it out.



- 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 Open the reservoir cap, and then fill the reservoir with 34 oz. (1000 ml) of drinkable water. Use softened, filtered water, if possible. Hard water may clog the steam generator more quickly with scale build-up.



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



### 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 both the oven heating elements and moist steam heat. Preset temperature options start at 160°C (320°F).

### NOTE

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

## 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 Set the cook time or cooking end time.
- 5 Touch **Start**.
- 6 Once cooking is finished, allow oven to cool completely, then wipe up any water left on the oven interior.

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

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

**NOTE**

- Remember to drain the water tank after use.

**Changing the Steam-Assist 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-Assist**

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

**Steam Combi. Mode**

The Steam Combi. mode heats food gradually, using both the microwave and moist steam heat. Preset power level options start at 1000 W.

**Setting Steam Combi. Mode**

- 1 Touch **Steam Cook**.
- 2 Touch **Steam Combi..**
- 3 Select the desired microwave power level and steam level: Low, Medium, or High.
- 4 Set the cook time.
- 5 Touch **Start**.
- 6 Once cooking is finished, allow oven to cool completely, then wipe up any water left on oven interior.

**Changing the Steam Combi. Settings**

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

**To pause cooking**

- 1 Touch **Pause** in the display.
- 2 If you want to start, touch **Start** in the display.

**To stop 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.

## Gourmet Steam Guide

- Adjust cook time according to the size, thickness, and your personal state.

Category	Menu	Weight Limit	Step	Accessory	Food Temp.	Tray position	Remark	Instructions
Gourmet Steam	1 Broccoli/ Cauliflower	0.2 - 0.5 kg	0.1 kg	*Microwave-safe dish on the rack on the metal tray	Refrigerated	1	Fill the water tank to the max line located at the front of the tank.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wash vegetables and cut into similar sized pieces.</li> <li>2. Place prepared food on the microwave-safe dish on the rack on the metal tray in a single layer.</li> <li>3. Choose the menu and weight, press start. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cut small florets. (12-15 g/piece)</li> </ul> </li> </ol>
	2 Carrot	0.2 - 0.5 kg	0.1 kg	*Microwave-safe dish on the rack on the metal tray	Refrigerated	1	Fill the water tank to the max line located at the front of the tank.	Same as above - Under 5 mm thickness.
	3 Eggs	2 - 9 ea	1 ea	Rack on the metal tray	Refrigerated	1	Fill the water tank to the max line located at the front of the tank.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place eggs on the rack on the metal tray.</li> <li>2. Choose the menu and weight, press start.</li> </ol>
	4 Fish Fillets	0.2 - 0.6 kg	0.1 kg	Rack on the metal tray	Refrigerated	1	Fill the water tank to the max line located at the front of the tank.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wash fish fillets and cut into similar sized pieces.</li> <li>2. Place prepared food on the rack on the metal tray in a single layer.</li> <li>3. Choose the menu and weight, press start. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cut under 2.5 cm thickness</li> </ul> </li> </ol>
	5 Green Beans	0.1 - 0.3 kg	0.1 kg	*Microwave-safe dish on the rack on the metal tray	Refrigerated	1	Fill the water tank to the max line located at the front of the tank.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wash vegetables.</li> <li>2. Place prepared food on the microwave-safe dish on the rack on the metal tray in a single layer.</li> <li>3. Choose the menu and weight, press start.</li> </ol>
	6 Prawns	0.2 - 0.6 kg	0.1 kg	Rack on the metal tray	Refrigerated	1	Fill the water tank to the max line located at the front of the tank.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wash prawns.</li> <li>2. Place prepared food on the rack on the metal tray in a single layer.</li> <li>3. Choose the menu and weight, press start.</li> </ol>

\*Microwave-safe dish : Use this cooking container in your own.

### CAUTION

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

## Information for test institutes

- This table is only for use by test institutes. It includes the best settings for the test recipes out of the standard IEC 60350-1 and IEC 60705

Mode	Menu	Cook Mode	Temperature [°C]	Microwave power [W]	Accessories	Position	Preheated	Cooking time [min]	Instructions
Oven	Small Cake	Top/Bottom Heat	160	-	Metal Tray	1	Yes	20-25	
	Small Cake	Hot Air	160	-	Metal Tray	2	Yes	30-35	
	Apple Pie	Top/Bottom Heat	170	-	Rack	bottom	No	65-75	
	Apple Pie	Hot Air	170	-	Rack	bottom	No	65-75	
	Sponge Cake	Top/Bottom Heat	160	-	Rack on Metal Tray	1	Yes	30-35	
	Sponge Cake	Hot air	160	-	Rack on Metal Tray	1	Yes	35-40	
	Pastry Stripes	Top/Bottom Heat	160	-	Rack on Metal Tray	3	Yes	20-25	
	Pastry Stripes	Hot Air	140	-	Rack on Metal Tray	2	Yes	20-25	
	Toast	Grill	High	-	Rack on Metal Tray	3	Yes (5Min)	3-5	
	Beef Steaks	Grill	High	-	Crispy Tray	3	Yes (5Min)	10-15/ 10-15	Turn after half time
Microwave	Minced meat	Microwave	-	200	Rack	bottom	No	8-12	
	Cake	Microwave	-	400	Rack	bottom	No	10-15	
	Egg custard	Microwave	-	400	Rack	bottom	No	25-30	
	Meatloaf	Microwave	-	400	Rack	bottom	No	31-35	
Combi.	Cake	Hot Air Combi.	170	200	Rack	bottom	No	20-25	
	Potato gratin	Hot Air Combi.	170	400	Rack on Metal Tray	1	No	25-35	
	Chicken	Roast Combi.	200	200	Rack on Metal Tray	1	No	15-20/ 15-20	Turn after half time

# 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

Communicate with the appliance from a smartphone using the convenient smart 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 the Volume, Preheat Alarm Light.

- **Remote On**

You can download the cook settings using the **LG ThinQ** smart phone app.

- **Monitoring**

See the current status for the oven, remaining cooking time, cook settings, and end cooking time.

- **Notification Settings**

Turn on alerts in the app to receive notifications about the current status of the appliance. Push alerts are sent even if the **LG ThinQ** app is off.

- **Timer**

Set the timer from the app.

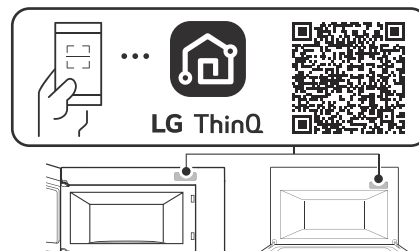
### NOTE

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

## 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 with 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

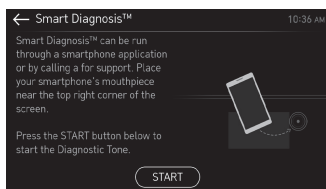
- To verify the Wi-Fi connection, check that the Wi-Fi indicator on the control panel is lit.

**NOTE**

- 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 strength becomes weak. It may take a long time to connect or installation may fail.
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.
- The network connection may not work properly depending on the Internet service provider.
- The Wi-Fi connection may not connect or may be interrupted because of the home network environment.
- 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**, you may fail to set up the network. Please change it to other security protocols (**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 analyse the issue, providing a fast and effective diagnosis.

- 1 Call the SIGNATURE KITCHEN SUITE Concierge Service at 800-978-866.
- 2 Touch **SETTINGS**, located at the bottom centre of the main display screen. Swipe to the second 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.
- 5 Once the tones have stopped, resume your conversation with the call agent, who will then be able to assist you in using the information transmitted for analysis.

### 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.

## SIGNATURE KITCHEN SUITE

### 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 Centre.

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

- 1 Download the **LG ThinQ** application on your smartphone.
- 2 Open the **LG ThinQ** application on your smartphone. 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.

### Wireless LAN Module Specifications

Model	LCW-009
Frequency Range	2412 MHz - 2472 MHz
Output Power (Max)	IEEE 802.11b : 17.64 dBm IEEE 802.11g : 16.81 dBm IEEE 802.11n(HT20) : 15.68 dBm IEEE 802.11n(HT40) : 16.00 dBm

Wireless function S/W version : V 1.0

For consideration of the user, this device should be installed and operated with a minimum distance of 20 cm between the device and the body.

### Declaration of Conformity



Hereby, LG Electronics declares that the radio equipment type Built-in Speed Oven is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address:

<http://www.lg.com/global/support/cedoc/cedoc#>

**LG Electronics Inc. Single Point of Contact (EU/UK) :**  
**Krijgsman 1, 1186 DM Amstelveen, The Netherlands.**

## 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>.

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](mailto: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.

## Remote On

If the appliance is registered on a home Wi-Fi network, You can download the oven settings using the **LG ThinQ** smart phone app.

### Preparing the Oven for a Remote On

- 1 Touch **SETTINGS**, located at the bottom centre of the display. Touch Remote On on the first Settings screen, then select On. Follow the instructions on the pop-up that opens in the display.
- 2 Follow the instructions in the **LG ThinQ** smart phone app for using the Remote On function.

### NOTE

- Remote On is disconnected in the following situations:
  - Remote On is never set up in the smart phone app.
  - The Remote On status is “ready”.
  - Remote On 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 list, 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 On function.

# MICROWAVE-SAFE UTENSILS

## Never use metal or metal trimmed utensils in using microwave function

Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning. Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there's a simple way to find out if it can be used in the microwave.

Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in using microwave function. Microwave at power HIGH for 1 minute. If the water heats up but the utensil remains cool to the touch, the utensil is microwave-safe.

However, if the water does not change temperature but the utensil becomes warm, microwaves are being absorbed by the utensil and it is not safe for use in using microwave function. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in the microwave. Just read through the following checklist.

## Dinner plates

Many kinds of dinnerware are microwave-safe. If in doubt consult the manufacturer's literature or perform the microwave test.

## Glassware

Glassware that is heat-resistant is microwave-safe. This would include all brands of oven tempered glass cookware.

However, do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter as the food warms.

## Plastic storage containers

These can be used to hold foods that are to be quickly reheated. However, they should not be used to hold foods that will need considerable time in the oven as hot foods will eventually warp or melt plastic containers.

## Paper

Paper plates and containers are convenient and safe to use in using microwave function, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked. In general, avoid coloured paper products as the colour may run. Some recycled paper products may contain impurities which could cause arcing or fires when used in the microwave.

## Plastic cooking bags

Provided they are made specially for cooking, cooking bags are microwave safe. However, be sure to make a slit in the bag so that steam can escape. Never use ordinary plastic bags for cooking in using microwave function, as they will melt and rupture.

## Plastic microwave cookware

A variety of shapes and sizes of microwave cookware are available. For the most part, you can probably use items you already have on hand rather than investing in new kitchen equipment.

## Pottery, stoneware and ceramic

Containers made of these materials are usually fine for use in using microwave function, but they should be tested to be sure.



### CAUTION

- Some items with high lead or iron content are not suitable as cooking utensils.
- Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in the microwave.

# FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

## Keeping an eye on things

The recipes in the book have been formulated with great care, but your success in preparing them depends on how much attention you pay to the food as it cooks. Always watch your food while it cooks. Your microwave function is equipped with a light that turns on automatically when the oven is in operation so that you can see inside and check the progress of your food. Directions given in recipes to elevate, stir, and the like should be thought of as the minimum steps recommended. If the food seems to be cooking unevenly, simply make the necessary adjustments you think appropriate to correct the problem.

## Factors affecting microwave cooking times

Many factors affect cooking times. The temperature of ingredients used in a recipe makes a big difference in cooking times. For example, a cake made with ice-cold butter, milk, and eggs will take considerably longer to bake than one made with ingredients that are at room temperature. All of the recipes in this book give a range of cooking times. In general, you will find that the food remains under-cooked at the lower end of the time range, and you may sometimes want to cook your food beyond the maximum time given, according to personal preference. The governing philosophy of this book is that it is best for a recipe to be conservative in giving cooking times because overcooked food is ruined for good. Some of the recipes, particularly those for bread, cake, and custards, recommend that food be removed from the oven when they are slightly undercooked.

This is not a mistake. When allowed to stand, usually covered, these foods will continue to cook outside of the oven as the heat trapped within the outer portions of the food gradually travels inward. If the food is left in the oven until it is cooked all the way through, the outer portions will become overcooked or even burnt. You will become increasingly skillful in estimating both cooking and standing times for various foods.

## Density of food

Light, porous food such as cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles.

You must take care when microwaving porous food so that the outer edges do not become dry and brittle.

## Height of food

The upper portion of tall foods, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion.

Therefore, it is wise to turn tall food several during cooking.

## Moisture content of food

Since the heat generated from microwaves causes moisture to evaporate, relatively dry food such as roasts and some vegetables should either be sprinkled with water prior to cooking or covered to retain moisture.

## Bone and fat content of food

Bones conduct heat and fat cooks more quickly than meat. Care must be taken when cooking bony or fatty cuts of meat in order to prevent unevenly or overcooked meat.

## Quantity of food

The number of microwaves in your oven remains constant regardless of how much food is being cooked.

Therefore, the more food you place in the oven, the longer the cooking time. Remember to decrease cooking times by at least one third when halving a recipe.

## Shape of food

Microwaves penetrate only about 2 cm into food, the interior portion of thick foods are cooked as the heat generated on the outside travels inward. Only the outer edge of food is cooked by microwave energy; the rest is cooked by conduction. The worst possible shape for a food that is to be microwaved is a thick square.

The corners will burn long before the centre is even warm. Round thin foods and ring shaped foods cook most successfully in the microwave.

## Covering

A cover traps heat and steam which causes food to cook more quickly. Use a lid or microwave cling film with a corner folded back to prevent splitting.

### **Browning**

Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat. Foods that are cooked for a shorter period of time may be brushed with a browning sauce such as worcestershire sauce, soy sauce or barbecue sauce to achieve an appetizing colour. Since relatively small amounts of browning sauces are added to food, the original flavour of the recipe is not altered.

### **Covering with greaseproof paper**

It is a looser cover than a lid or cling film, the food may dry out slightly. But because it makes a looser cover than a lid or clingfilm, it allows the food to dry out slightly.

### **Arranging and spacing**

Individual foods such as baked potatoes, small cakes and hors d'oeuvres will heat more evenly if placed in the oven an equal distance apart, preferably in a circular pattern. Never stack foods on top of one another.

### **Stirring**

Stirring is one of the most important of all microwaving techniques. In conventional cooking, food is stirred for the purpose of blending. Microwaved food, however, is stirred in order to spread and redistribute heat.

Always stir from the outside towards the centre as the outside of the food heats first.

### **Turning over**

Large, tall foods such as roasts and whole chickens should be turned so that the top and bottom will cook evenly. It is also a good idea to turn cut up chicken and chops.

### **Placing thicker portions facing outwards**

Since microwaves are attracted to the outside portion of food, it makes sense to place thicker portions of meat, poultry and fish to the outer edge of the baking dish. This way, thicker portions will receive the most microwave energy and the food will cook evenly.

### **Shielding**

Strips of aluminium foil (which block microwaves) can be placed over the corners or edges of square and rectangular foods to prevent those portions from overcooking. Never use too much foil and make sure the foil is secured to the dish or it may cause 'arcing' in the oven.

### **Elevating**

Thick or dense foods can be elevated so that microwaves can be absorbed by the underside and centre of the foods.

### **Piercing**

Foods enclosed in a shell, skin or membrane are likely to burst in the oven unless they are pierced prior to cooking. Such foods include yolks and whites of eggs, clams and oysters and whole vegetables and fruits.

### **Testing if cooked**

Food cooks so quickly in a oven, it is necessary to test it frequently. Some foods are left in the microwave until completely cooked, but most foods, including meats and poultry, are removed from the oven while still slightly undercooked and allowed to finish cooking during standing time. The internal temperature of foods will rise between 3°C(5°F) and 8°C(15°F) during standing time.

### **Standing time**

Foods are often allowed to stand for 3 to 10 minutes after being removed from the oven. Usually the foods are covered during standing time to retain heat unless they are supposed to be dry in texture (some cakes and biscuits, for example). Standing allows foods to finish cooking and also helps flavour blend and develop.

# TROUBLESHOOTING

## FAQs

### Operation

**Will the microwave oven be damaged if it operates empty?**

Yes. Never operate the oven empty.

**Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?**

No. The metal screen bounces the energy back to the oven cavity. The holes (or ports) allow only light to pass through. They do not let microwave energy pass through.

**Can my microwave oven be damaged if food is cooked for too long?**

Like any other cooking appliance, it is possible to overcook food to the point that the food creates smoke and even possibly fire, and damage to the inside of the oven. It is always best to be near the oven while you are cooking.

**I've plugged the oven in and it does not work properly. What is wrong?**

The microcomputer controlling your oven may temporarily become scrambled and fail to function as programmed when you plug the oven in for the first time or when power resumes after a power interruption. Unplug the oven from the 230 V household outlet and then plug it back in to reset the microcomputer.

**Is it possible to pop popcorn in a microwave oven?**

Yes, if using one of the two methods described below:

- (1) microwave-popping devices designed specifically for microwave cooking
- (2) pre-packaged commercial microwave popcorn that specifies the cook time and power output needed.

Follow exact directions given by each manufacturer for its popcorn popping product and do not leave the oven unattended while the corn is being popped. If corn fails to pop after the suggested time, discontinue cooking. Overcooking could result in an oven fire.



### CAUTION

Never use a brown paper bag for popping corn or attempt to pop leftover kernels.

**Why is a standing time recommended after microwave cooking time is over?**

Standing time allows foods to continue cooking evenly for a few minutes after the actual microwave oven cooking cycle. The amount of standing time depends upon the density of the foods.

**Why is additional time required for cooking food stored in the refrigerator?**

As in conventional cooking, the initial temperature of food affects total cooking time. You need more time to cook food taken out of a refrigerator than for food at room temperature.


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

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

**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.

**Why aren't the function buttons working?**

Make sure that the oven is not in Child Lock mode. The lock  will show in the display if Child Lock is activated. To deactivate Child Lock, tap display to see the unlock popup. Press UNLOCK for 3 seconds to cancel the child lock function. The lock icon will disappear from the upper right in the display.

**My oven is still dirty after running the Speed Clean cycle. What else should I do?**

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

**I tried scrubbing my oven after running Speed Clean, but some soils still remain. What can I do?**

The Speed Clean feature works best when the soil is fully soaked and submerged in water before running the cycle and during hand-cleaning. If soil is not sufficiently soaked in water, it can negatively affect the cleaning performance. Repeat the Speed Clean process using sufficient water. Sugar-based and certain greasy soil is especially hard to clean.

## 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
<b>Oven does not start</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plug in power cord.</li> <li>• Close oven door.</li> <li>• Set cooking time.</li> </ul>
<b>Arcing or Sparking</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cookware is not microwave safe. When in doubt, test cookware before use.</li> <li>• Do not operate oven while empty.</li> </ul>
<b>Oven control beeps and displays F1~F20 error code.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Electronic control error. Press <b>OK</b> to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Press <b>OK</b> and contact a Service agent.</li> </ul>
<b>Oven will not work</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plug on oven is not completely inserted in the electrical outlet. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.</li> </ul> </li> <li>• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> </ul> </li> <li>• Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the Using the Oven section.</li> </ul> </li> <li>• Oven too hot. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allow the oven to cool to below locking temperature.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Steam is exhausted through the oven vent.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking foods with high moisture produces steam. This is normal.</li> </ul>
<b>Appliance does not operate.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers.</li> <li>• Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.</li> </ul>
<b>Oven light does not work.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This oven uses LED lighting which must be repaired or replaced by an authorized technician.</li> </ul>
<b>Oven smokes excessively during broiling.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Control not set properly. Follow instructions under Operation.</li> <li>• Meat too close to the element. Reposition the tray to provide proper clearance between the meat and the element.</li> <li>• Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling.</li> <li>• Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Old grease or food spatters cause excessive smoking.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Food does not bake or roast properly</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the Using the Oven section.</li> </ul> </li> <li>• Tray position is incorrect. <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the Using the Oven section.</li> </ul> </li> <li>• Incorrect cookware or cookware of improper size being used. <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the Using the Oven section.</li> </ul> </li> </ul>

Symptoms	Possible Causes / Solutions
<b>Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The password for the Wi-Fi that you are trying to connect to is incorrect.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Find the Wi-Fi network connected to your smartphone and remove it, then register your appliance on LG ThinQ.</li> </ul> </li> <li>• Mobile data for your smartphone is turned on.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Turn off the Mobile data on your smartphone before registering the appliance.</li> </ul> </li> <li>• The wireless network name (SSID) is set incorrectly.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)</li> </ul> </li> <li>• The router frequency is not 2.4 GHz.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul> </li> <li>• The distance between the appliance and the router is too far.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Water pools in the bottom of the oven during or after steam cooking.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• During steam cooking, the water in the tank is transferred to the bottom of the oven. It is normal for water to fill the bottom of the oven during or after the Steam mode.</li> <li>• If the water leaves mineral deposits on the oven bottom, remove the deposits with a cloth or sponge soaked in vinegar.</li> </ul>
<b>White residue appears on the oven bottom after steam cooking.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Using hard water in the tank can result in hard water scale on the oven bottom.</li> <li>• To remove mineral deposits that remain on the oven bottom, use a cloth or sponge soaked in vinegar or a weak citric acid solution.</li> </ul>

If the fault cannot be rectified by the above measures, contact the LG service centre

#### NOTE

If faulty, the appliance must not be used. If a fault occurs, the appliance must be isolated by removing the mains plug or switched off by removing the fuse or turning off the circuit breaker in the house fuse box.

The appliance must only be repaired by a specially trained and qualified electrical professional. Repairs carried out improperly may result in considerable damage.

#### CAUTION

- Repairs to the appliance must be carried out by a specially licensed technician only! Considerable danger may result from incorrect repairs.
- Do not use the appliance if damaged. In the event of a fault or failure, switch off at the mains. In the event of a fault, visits by technicians from Customer Service or dealers may not be covered by the warranty if the cause of failure is the result of abnormal customer use.

## Customer service & spare parts

If you require spare parts or a technician, contact your local LG Customer Service Centre.

Your call will be automatically passed on to the Customer Service Centre responsible for your post code area. You can find the address of your local Customer Service Centre and other information for customers on the Internet at [www.signaturekitchensuite.it](http://www.signaturekitchensuite.it)

Please ensure you have the following details to hand:

- Your name and address, including your post code.
- Your telephone number.
- Exact details of the nature of the problem.
- The model, series and serial number.
- Your dated receipt of purchase. Please note that proof of purchase is required for any warranty claim. Before requesting a warranty claim, please ensure that you have read through the section on “Troubleshooting”. There will be a charge for any inspection carried out by a technician if it should transpire that there is no mechanical or electrical fault present in the appliance.

## Customer Service

For general queries on SIGNATURE KITCHEN SUITE, please contact our Customer Service Centre in writing or by telephone or visit our website at [www.signaturekitchensuite.it](http://www.signaturekitchensuite.it)

You can download the owner's manual at [www.signaturekitchensuite.it](http://www.signaturekitchensuite.it)

### Disposal of your old appliance



- 1 This crossed-out wheeled bin symbol indicates that waste electrical and electronic products (WEEE) should be disposed of separately from the municipal waste stream.
- 2 Old electrical products can contain hazardous substances so correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health. Your old appliance may contain reusable parts that could be used to repair other products, and other valuable materials that can be recycled to conserve limited resources.
- 3 You can take your appliance either to the shop where you purchased the product, or contact your local government waste office for details of your nearest authorised WEEE collection point. For the most up to date information for your country please see [www.lg.com/global/recycling](http://www.lg.com/global/recycling)

# MEMO

ENGLISH



Customer Information Centre

For inquires or comments, call:  
**800-978-866**

Printed in china