

# Manuel de l'utilisateur

Advantium®  
240V Speedcook Oven

Pour les modèles

ZSC2200

ZSC2201

ZSC2202

49-40758  
350A4502P770

06-15 GE



MFL38211633

## Introduction

Votre nouveau four Monogram Advantium 240 V constitue une éloquente démonstration de style, de commodité et de polyvalence en aménagement de cuisine. Que vous le choisissiez pour la pureté de sa ligne, son système de rangement pratique ou l'attention portée aux détails —ou pour toutes ces raisons— vous constaterez que la combinaison supérieure de forme et de fonctionnalité de votre four Monogram vous comblera pour les années à venir.

Le four Monogram a été conçu pour bien s'intégrer aux armoires de votre cuisine.

Ses lignes pures s'harmonisent en beauté à votre cuisine.

L'information qui suit vous aidera à utiliser et entretenir votre four correctement.

Pour toute question, visitez notre site Web sur [monogram.com](http://monogram.com)

## Contents

### Advantium

Commandes de cuisson.....	16
Fonctions du four.....	15
Sécurité.....	4-13
Se familiariser avec l'Advantium.....	14

### Cuisson rapide

Conseils de cuisson.....	18
Cuisson rapide personnalisée.....	22
Recettes favorites.....	23, 24
Niveau de puissance.....	20
Répéter la dernière fonction.....	22
Fonction Continuer.....	22
Récipients pour cuisson rapide.....	18
Récipients convenant à la cuisson rapide.....	8, 9
Ce qui est normal.....	17
Utilisation du menu de cuisson rapide pré-réglé.....	21

### Autres fonctions de cuisson

Cuisson au gril et grillage.....	26
Cuisson par convection.....	25
Réchauffage et fermentation.....	27

### Cuisson aux micro-ondes

Cuisson minutée.....	29
Conseils de cuisson.....	28
Décongélation par type d'aliments.....	31
Décongélation minutée.....	30
Conseils pour la décongélation.....	30
Cuisson express.....	19, 30
Recettes favorites.....	30
Niveau(x) de puissance des micro-ondes.....	29
Récipients convenant au four à micro-ondes.....	10, 11
Précautions à observer pour éviter une éventuelle exposition excessive aux micro-ondes.....	4, 5
Cuisson avec capteur.....	32, 33
Ce qui est normal.....	28
Utilisation des sélections pré-réglées des micro-ondes.....	29

### Autres fonctions

Ventilateurs automatiques.....	35
Conversion automatique de la température de la recette.....	34
Volume du signal sonore.....	34
Verrouillage de la commande.....	35
Horloge.....	19, 34
Temps de cuisson terminé.....	33
Démarrage différé.....	34
Activation/Désactivation de l'affichage de l'horloge.....	34
Aide.....	35
Rappel.....	34
Visualiser le réglage.....	34
Vitesse de défilement.....	34
Minuterie.....	35

### Entretien et nettoyage

Nettoyage des lampes halogènes et de la feuille de mica.....	37
Nettoyage de l'intérieur du four.....	36
Nettoyage de l'extérieur du four et du tiroir de rangement d'accessoires (certains modèles).....	38
Plateaux de cuisson et grille de broche.....	37
Plateau tournant amovible.....	36

### Dépannage

Solutionneur de problèmes.....	39, 40
--------------------------------	--------

### Assistance aux consommateurs

Assistance aux consommateurs.....	43
Garantie.....	Page de couverture arrière

*Avant d'utiliser votre four*

Lisez ce manuel attentivement. Il est conçu pour vous aider à utiliser et entretenir correctement votre nouveau four.

Gardez-le à portée de la main pour répondre à vos questions.

Si quelque chose vous échappe ou avez besoin

d'aide, une liste de numéros d'assistance au consommateur sans frais se trouve dans la dernière section de ce manuel.

**OU**

Visitez notre site Web sur **monogram.com**

*Notez les numéros de modèle et de série*

Ils figurent sur l'étiquette située sur la garniture frontale gauche derrière la porte du four.

Veillez inscrire ces numéros sur la fiche d'inscription de propriété du produit du consommateur incluse dans la matériel d'emballage.

**Avant de poster la fiche, veuillez inscrire les numéros ici :**

\_\_\_\_\_  
Numéro de modèle

\_\_\_\_\_  
Numéro de série

Utilisez ces numéros pour toute correspondance ou appels de service concernant votre four.

*Si vous avez reçu un four mural endommagé*

Communiquez immédiatement avec le concessionnaire (ou le fabricant) qui vous a vendu le four.

*Économisez temps et argent*

Lisez ce manuel. Vous y trouverez de nombreux conseils sur la façon d'utiliser et entretenir votre four correctement. Seulement un peu de prévention de votre part peut vous faire économiser beaucoup de temps et d'argent sur toute la durée de vie de votre four.

Vous trouverez plusieurs réponses aux problèmes communs dans la section Avant de demander un appel de service. Consultez d'abord notre tableau de dépannage, un appel de service pourra se révéler inutile.

*Si vous avez besoin d'un service technique*

Pour obtenir un service technique, consultez la page Services au consommateur au dos de ce manuel.

Nous sommes fiers de notre assistance technique et nous souhaitons votre satisfaction. Si pour une raison quelconque vous n'êtes pas satisfait du service reçu, voici la marche à suivre pour obtenir de l'aide supplémentaire.

D'ABORD, communiquez avec les personnes qui ont réparé votre appareil. Expliquez la raison de votre mécontentement. Dans la plupart des cas, cette démarche résoudra le problème.

ENSUITE, si vous n'êtes toujours pas satisfait, écrivez tous les détails, incluant votre numéro de téléphone, à l'adresse suivante:

Director, Customer Relations  
MC Commercial  
Suite 310, 1 Factory Lane  
Moncton, NB. E1C9M3

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

Four Advantium

## PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

- (a) **N'essayez pas** de faire fonctionner cet appareil lorsque la porte est ouverte. Vous vous exposeriez aux effets nocifs de l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas mettre en échec ou modifier le système de verrouillage de sécurité.
- (b) **Ne placez** aucun objet entre la surface frontale du four et la porte. Ne laissez pas de saleté ou de résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces étanches.
- (c) **Ne faites pas** fonctionner le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte du four ferme bien et que les pièces suivantes ne soient pas endommagées :
- (1) Porte (déformée),
  - (2) Charnières et loquets (cassés ou desserrés),
  - (3) Joints de porte et surfaces étanches.
- (d) Seul un technicien qualifié est habilité à régler ou réparer le four.

L'utilisation d'appareils électriques exige d'observer des mesures de sécurité élémentaires, dont les suivantes :

**▲ AVERTISSEMENT** Pour réduire le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures corporelles ou d'exposition excessive aux micro-ondes:

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
  - Lisez et respectez les mesures de sécurité énoncées dans la section PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES.
  - Veillez à ce que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié conformément aux instructions d'installation fournies.
  - Installez ou positionnez cet appareil uniquement en conformité avec les instructions d'installation fournies.
  - Certains produits comme les œufs entiers ou les aliments contenus dans des récipients fermés – un pot en verre par exemple – peuvent éclater. Vous ne devez pas les faire chauffer dans le four à micro-ondes. Une telle utilisation du four à micro-ondes peut causer des blessures.
  - Ne montez pas cet appareil au-dessus d'un évier.
  - Ce four n'est ni homologué ni testé pour un usage dans un environnement marin.
  - Ce four est homologué UL pour une installation murale standard au-dessus de 92 cm (36 pouces).
  - N'utilisez pas cet appareil suite à un mal fonctionnement, un bris ou une chute.
  - Comme pour la plupart des appareils, une surveillance étroite est nécessaire en cas d'emploi par des enfants.
  - Utilisez cet appareil uniquement selon l'usage approprié décrit dans ce manuel.
  - N'utilisez pas des produits chimiques corrosifs (solides ou vaporeux) dans cet appareil.
  - Ce four est spécialement conçu pour chauffer, sécher ou cuire des aliments, et non pour un usage industriel ou en laboratoire.
  - Seul un technicien qualifié peut réparer cet appareil. Communiquez avec le centre de service le plus près pour obtenir une inspection, une réparation ou un réglage.
- Ne recouvrez ni bloquez aucune des ouvertures de cet appareil.
  - Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau – par exemple dans un sous-sol mouillé, près d'une piscine, d'un évier ni dans des endroits similaires.
  - Consultez les instructions de nettoyage de la porte dans la section Entretien et nettoyage du four de ce manuel.
  - Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :
    - Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matières combustibles sont placés à l'intérieur du four lors de la cuisson
    - Retirez les liens torsadés en broche et les poignées métalliques des récipients en papier ou plastique avant de les placer dans le four.
    - Ne rangez rien à l'intérieur du four. Ne laissez pas d'articles en papier, de récipients ni d'aliments dans le four lorsqu'il n'est pas en fonction.
    - N'utilisez pas les fonctions avec capteur deux fois de suite pour les mêmes aliments. Si les aliments ne sont pas assez cuits après le décompte, utilisez la fonction COOK BY TIME (Cuisson minutée) pour augmenter la durée de cuisson.
    - N'utilisez pas le four pour sécher des journaux.
    - Si des matières prennent feu à l'intérieur du four, gardez sa porte fermée, mettez-le hors tension et coupez l'alimentation électrique au panneau des fusibles ou du disjoncteur. Laisser la porte ouverte risque de propager les flammes.
    - La grille du four en broche ne doit pas être utilisée pour la cuisson rapide ou aux micro-ondes afin de prévenir la formation d'un arc électrique.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

Four Advantium

## ▲ AVERTISSEMENT! CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- N'utilisez pas le four sans le plateau tournant en place. Ce plateau doit être libre de tourner.
- Durant et après l'utilisation, abstenez-vous de toucher l'intérieur du four ou d'y porter une pièce de vêtement ou toute autre matière inflammable; allouez suffisamment de temps pour le refroidissement.
- La porte, le fond, les parois, la grille et le plateau tournant du four présentent des surfaces pouvant devenir très chaudes.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le four.
- Cuisez la viande à fond : elle doit atteindre une température INTERNE d'au moins 160 °F, de 180 °F pour la VOLAILLE. En général, la cuisson à ces températures protège contre les empoisonnements alimentaires.

## ARC ÉLECTRIQUE

*La formation d'arc électrique peut survenir durant la cuisson rapide et aux micro-ondes. Si vous en êtes témoin, pressez la touche CANCEL/OFF (Annuler/Arrêter) et corrigez le problème.*

L'arc électrique est le terme qui désigne la production d'étincelles dans un four à micro-ondes. Ce phénomène est causé par :

- Le contact d'objet métallique (p. ex. feuille d'aluminium, etc.) contre la paroi du four.
- Le papier d'aluminium qui n'épouse pas la forme de l'aliment (les bords retournés qui agissent comme des antennes).
- Utilisez le papier d'aluminium uniquement selon les recommandations de ce manuel.
- Les récipients métalliques ou la grille de four en métal utilisés durant la cuisson rapide ou par micro-ondes (à l'exception des plateaux fournis avec le four).
- Les articles métalliques, tels que liens torsadés, broches à volaille ou vaisselle à motifs d'or.
- Les serviettes de papier recyclé contenant des particules métalliques.

## ALIMENTS

- Pour la cuisson aux micro-ondes, placez tous les aliments et les récipients sur le plateau de verre transparent.
- Ne faites pas éclater de maïs soufflé dans le four à moins d'utiliser un accessoire conçu à cet effet ou un maïs dont l'emballage en précise la compatibilité.
- Ne faites pas bouillir des œufs dans ce four car la pression accumulée dans le jaune d'œuf posera un risque de blessure en éclatant.
- Pour éviter de l'endommager, n'utilisez pas le four sans nourriture à l'intérieur. La chaleur augmenterait autour du magnétron réduisant ainsi la longévité du four.
- Percez les aliments dotés d'une « peau » extérieure (patates, saucisses, tomates, pommes, foies de poulet et autres abats, jaunes d'œufs) pour en évacuer la vapeur durant la cuisson.
- **EAU SURCHAUFFÉE**  
*Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'il n'y paraisse. Les signes apparents d'ébullition, bulles ou autres, ne sont pas toujours présents lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes. UN DÉBORDEMENT TRÈS CHAUD PEUT SURVENIR SOUDAINEMENT LORSQUE LE LIQUIDE EST AGITÉ PAR UN MOUVEMENT OU PAR L'INTRODUCTION D'UN USTENSILE À SA SORTIE DU FOUR.*  
Pour réduire le risque de blessure:
  - Ne surchauffez pas le liquide.
  - Brassez le liquide au préalable ainsi qu'à mi-temps du réchauffage.
  - N'utilisez pas de récipients aux parois verticales et dont l'orifice est étroit.
  - Après le réchauffage, laissez le récipient dans le four à micro-ondes pendant une brève période avant de le retirer.
  - Usez d'extrême précaution en insérant une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

Four Advantium

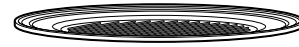
## ▲ AVERTISSEMENT!

### Récipients convenant à la cuisson rapide

- **Le four et sa porte deviennent très chauds suite à la cuisson rapide.**
- **Les récipients deviennent très chauds.**  
Des gants isolants sont nécessaires pour manipuler les récipients.
- N'utilisez pas d'enveloppes, de récipients ni de sacs brunisseurs fabriqués de papier d'aluminium, de plastique, de cire ou de papier pour la cuisson rapide.
- Ne recouvrez pas le plateau tournant, les plateaux métalliques ni une partie du four avec du papier métallique. Un arc électrique pourrait se former.
- Utilisez le plateau métallique comme vous le feriez avec un plateau de cuisson peu profond ou une plaque à pâtisserie.
- N'utilisez pas la grille de broche pour la cuisson rapide.
- Placez les aliments directement dans les plateaux métalliques pour la cuisson sauf si le four indique de procéder autrement.
- Vous pouvez utiliser tout plat non métallique allant au four. Les recettes du livre de recettes Advantium ont été essayées dans des plats en verre Pyrex® et dans des cocottes en céramique Corningware®. Les temps de cuisson et les résultats peuvent varier si l'on utilise d'autres types de plats allant au four. Placez-les directement sur les plateaux.
- En cuisson rapide, l'utilisation d'un plateau de verre transparent nuira au rendement de la cuisson et peut même causer le craquèlement du plateau de verre.
- Utilisez uniquement les plateaux métalliques destinés à ce four. Les autres plateaux métalliques ne sont pas conçus pour ce four et leur rendement de cuisson sera inférieur.
- N'utilisez pas le four pour sécher des journaux.



*Le plateau tournant doit toujours être en place lorsque le four est en fonction.*



*Placez les aliments directement sur le plateau à grille métallique pour la cuisson rapide.*



*Placez les aliments directement sur le plateau métallique pour la cuisson par convection, pour réchauffer ou griller.*

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

---

*Récipients allant au four pour la cuisson par convection ou au gril, le réchauffage, la fermentation et le grillage.*

- **Le four et sa porte deviennent très chauds suite à une cuisson par convection ou au gril, au réchauffage, à la fermentation ou au grillage.**
- **Les récipients deviennent très chauds.** Des gants isolants sont nécessaires pour manipuler les récipients.
- Ne recouvrez pas les plats et n'utilisez pas des récipients en plastique, des sacs de cuisson ou des sacs brunisseurs en plastique, de la pellicule en plastique, du papier ciré ni du papier pour la cuisson au gril ou le grillage du pain.
- Ne recouvrez pas le plateau tournant, la grille de broche, les plateaux ni une partie du four avec du papier d'aluminium. Un arc électrique se produira dans le four si les modes micro-ondes ou cuisson rapide sont utilisés.
- Utilisez le plateau métallique comme vous le feriez avec un plateau de cuisson peu profond ou une plaque à pâtisserie.
- Utilisez la grille de broche pour la cuisson par convection ou le réchauffage sur deux niveaux.
- Placez les aliments directement sur les plateaux métalliques pour la cuisson à moins que la recette ne requiert un plat.
- Vous pouvez utiliser tout plat allant au four. Les recettes du livre de recettes Advantium ont été essayées dans des plats en verre Pyrex® et dans des cocottes en céramique Corningware®. Les temps de cuisson et les résultats peuvent varier si l'on utilise d'autres types de plats allant au four. Placez-les directement sur les plateaux.
- L'utilisation d'un plateau de verre transparent pour la cuisson par convection ou au gril, le réchauffage ou le grillage nuira au rendement de la cuisson.
- N'utilisez pas le four pour sécher des journaux.



*Le plateau tournant doit toujours être en place lorsque le four est en fonction.*



*Placez les aliments directement sur le plateau à grille métallique comme il est requis pour la cuisson au gril.*



*Placez les aliments ou les plats allant au four directement sur le plateau métallique pour la cuisson par convection, le réchauffage ou le grillage.*



*Placez les aliments directement sur le plateau métallique (ou dans un plat approprié) et placez la grille de broche pour la cuisson ou le réchauffement sur deux niveaux..*

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

Four Advantium

## ▲ AVERTISSEMENT

### Récipients convenant au four à micro-ondes



Le plateau tournant doit toujours être en place lorsque le four est en fonction.



Le plateau de verre transparent doit toujours être en place en présence de micro-ondes.

Assurez-vous d'utiliser des récipients qui conviennent à la cuisson aux micro-ondes. La plupart des articles suivants sont appropriés : cocottes en verre, plats de cuisson, tasses à mesurer, ramequins, et vaisselle en céramique ou porcelaine qui ne comporte pas de bordure métallique ou de glaçage au lustre métallique. Certains récipients affichent la mention « suitable for microwaving » (convient au four à micro-ondes).

- N'utilisez pas la grille de broche pour la cuisson aux micro-ondes
- Placez les aliments ou le récipient approprié directement sur le plateau de verre transparent pour la cuisson.
- L'utilisation d'un plateau métallique pour la cuisson aux micro-ondes nuira au rendement de la cuisson.
- Si vous doutez qu'un récipient convienne aux micro-ondes, faites cet essai : Placez l'article à vérifier ainsi qu'une tasse à mesurer contenant 1 tasse d'eau dans le four. Placez la tasse à mesurer dans l'article ou à côté. Démarrez les micro-ondes pendant 30 à 45 secondes au réglage élevé. Si l'article devient chaud, il ne convient pas aux micro-ondes. S'il demeure « frais » (alors que l'eau dans la tasse s'est réchauffée), il convient aux micro-ondes.



Comment vérifier qu'une pièce de vaisselle convient aux micro-ondes..

- Les récipients peuvent devenir chauds en raison du transfert de chaleur des aliments. Des gants isolants peuvent être requis pour manipuler les récipients.
- Utilisez le papier d'aluminium uniquement selon les directives de ce manuel. Gardez le papier d'aluminium à une distance d'au moins 2,5 cm (1 po) des parois du four.
- Si vous utilisez un thermomètre à viande pour la cuisson, assurez-vous de sa compatibilité avec les fours à micro-ondes.
- Certains récipients en mousse (comme ceux qui servent à emballer la viande) comportent une mince bande métallique incrustée dans son fond. En présence de micro-ondes, le métal peut brûler le plancher du four ou enflammer un essuie-tout.
- N'utilisez pas le four pour sécher des journaux.
- N'utilisez pas de produits en papier recyclé. Les essuie-tout, les serviettes de papier et le papier ciré faits de matières recyclées peuvent contenir des particules métalliques pouvant causer un arc électrique ou une ignition. Les articles en papier contenant du nylon ou des filaments de nylon doivent être évités car ils posent aussi un risque d'ignition

- Les essuie-tout, le papier ciré et la pellicule de plastique peuvent être utilisés pour recouvrir les plats afin de conserver l'humidité et prévenir les éclaboussures. Assurez-vous de ventiler la pellicule pour permettre l'évacuation de la vapeur.
- Certaines pellicules en plastique ne conviennent pas aux fours à micro-ondes. Vérifiez les indications sur l'emballage pour l'usage approprié.
- "Les sachets de cuisson et les sacs en plastique hermétiques doivent être fendus, percés ou ventilés selon les directives de l'emballage. Sinon, le plastique pourrait éclater durant ou immédiatement après la cuisson et ainsi poser un risque de blessure. Les récipients de conservation en plastique doivent au moins être partiellement ouverts en raison de leur étanchéité. Pour les récipients recouverts hermétiquement d'une pellicule de plastique, usez de prudence à l'ouverture et dirigez la vapeur à l'écart des mains et du visage.
- Récipients en plastique — Ces récipients conçus pour la cuisson aux micro-ondes sont commodes, mais il faut en user avec prudence. Le plastique, même compatible avec les micro-ondes, n'a pas la tolérance du verre ou de la céramique en cas de surcuisson. Le plastique peut s'amollir ou se carboniser s'il est soumis à de courtes périodes de surcuisson. Pour de plus longues périodes d'exposition, la nourriture et les récipients risquent de s'enflammer.

Observez ces lignes directrices :

1. Utilisez seulement des articles en plastique compatibles avec les micro-ondes, et utilisez-les en stricte conformité avec les recommandations des fabricants de récipients.
2. N'exposez pas des récipients vides aux micro-ondes.
3. Ne permettez pas aux enfants d'utiliser des récipients en plastique sans la surveillance d'adultes.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



## ▲ AVERTISSEMENT

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne décongelez pas les boissons congelées contenues dans des bouteilles à goulot étroit (en particulier les boissons gazéifiées). Même si le récipient est ouvert, la pression peut augmenter. Le récipient risque d'éclater et causer des blessures.
- Les aliments cuits dans des liquides (p.ex. des pâtes) peuvent cuire plus rapidement que ceux qui sont moins humides. Dans ce cas, reportez-vous à la section Entretien et nettoyage du four pour des instructions sur la façon de nettoyer l'intérieur du four.
- Les aliments très chauds et la vapeur peuvent causer des brûlures. Usez de prudence en ouvrant les récipients qui en contiennent, notamment les sacs de maïs soufflé ainsi que les boîtes et sachets de cuisson. Pour prévenir les blessures, dirigez la vapeur à l'écart des mains et du visage.
- Ne faites pas trop cuire les pommes de terre. Elles pourraient se déshydrater et prendre feu tout en endommageant le four.
- Abstenez-vous de réchauffer la nourriture pour bébés dans des pots en verre, même avec le couvercle retiré. Veillez à ce que toute nourriture pour nourrissons soit cuite correctement. Brassez les aliments pour répartir la chaleur uniformément. Veillez à prévenir l'ébouillantage en réchauffant le lait maternisé. Le récipient peut paraître plus froid que le lait. Vérifiez toujours la température du lait avant de nourrir bébé.
- Ne tentez pas de frire des aliments dans le four.
- N'utilisez pas le four pour sécher des journaux.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave/toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Les aliments ou les récipients métalliques de grand format ne doivent pas être insérés dans le four à micro-ondes/grille-pain car ils posent un risque d'incendie ou de choc électrique.
- N'utilisez pas des tampons à récurer métalliques pour le nettoyage. Des filaments du tampon peuvent toucher les pièces électriques et poser un risque de choc électrique.

## ▲ AVIS

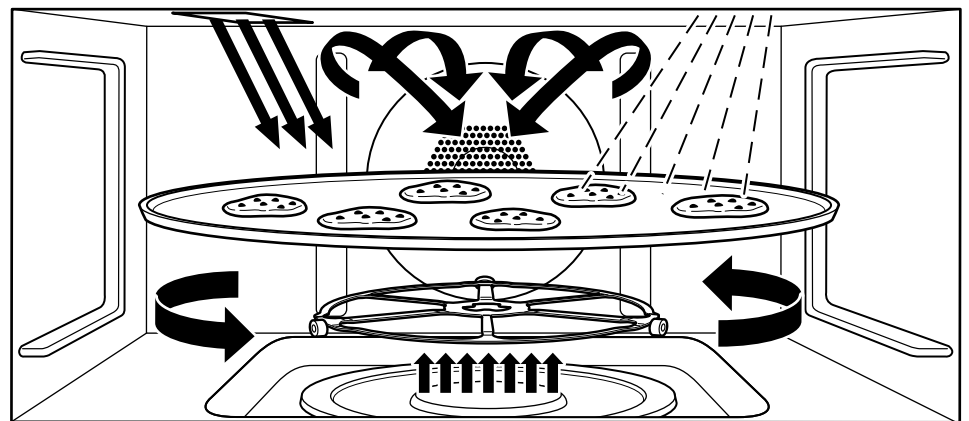
### STIMULATEURS CARDIAQUES

La plupart des stimulateurs cardiaques sont protégés contre le brouillage causé par les produits électroniques, fours à micro-ondes inclus. Cependant, les patients qui portent des stimulateurs cardiaques peuvent souhaiter consulter leur médecin en cas de doute.

### Se familiariser avec l'Advantium

Le four Advantium utilise la technologie d'avant-garde Speedcook (Cuisson rapide) pour harnacher l'énergie de la lumière. Le four Advantium cuit l'extérieur des aliments d'une façon similaire à la chaleur radiante conventionnelle, mais en pénétrant aussi la surface afin que l'intérieur puisse cuire simultanément.

Bien qu'une lampe halogène soit la source d'énergie principale, un système de convection et un élément en céramique contribuent à la cuisson et une fonction « supplément de micro-ondes » peut même intervenir dans certains algorithmes de cuisson. Les aliments cuisent uniformément et rapidement, tout en conservant leur humidité interne.



Le four Advantium procure un éventail de modes de cuisson : rapide, convection, gril, grillage, réchauffage, fermentation et micro-ondes. La fonction Cuisson rapide constitue la caractéristique la plus avantageuse du four Advantium.

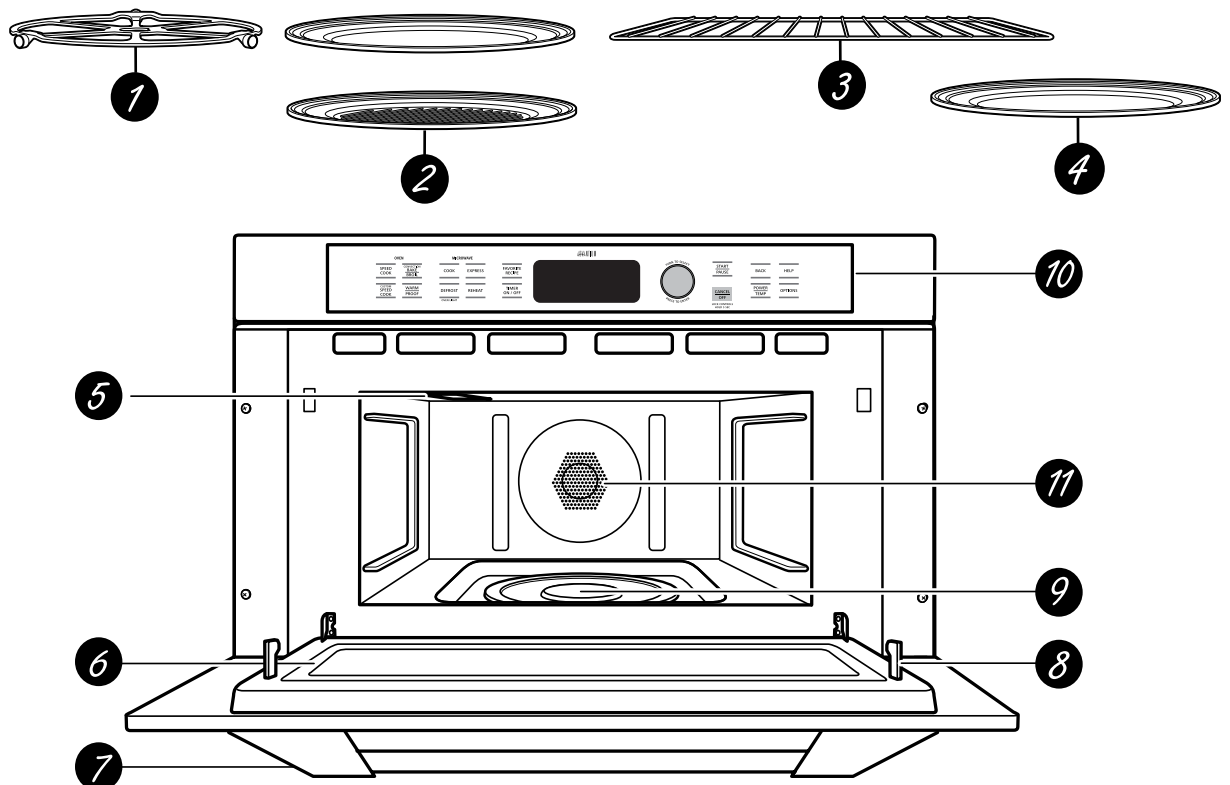
Aucun préchauffage n'est requis pour la cuisson rapide. Placez les aliments dans le four et démarrez la cuisson immédiatement. L'absence de préchauffage et la rapidité de la cuisson vous font sauver du temps.

## Fonctions du four

Four Advantium

### Fonctions du four

Dans ce manuel, les fonctions et l'apparence du four peuvent différer de votre modèle.



- 1** *Plateau tournant*  
Le plateau tournant doit toujours se trouver sur le plancher du four, et ce pour tous les types de cuisson. Il doit reposer fermement sur le pivot au centre du four avec le côté portant les inscriptions orienté vers le haut.
- 2** *Plateau métallique ou plateau à grille métallique*  
Placez la nourriture directement sur le plateau métallique ou le plateau à grille métallique et ceux-ci sur le plateau tournant pour la cuisson rapide, au gril, par grillage, par convection et pour le réchauffage.
- 3** *Grille de broche*  
Placez la nourriture directement sur le plateau métallique, ou sur une assiette allant au four posée sur la grille de broche seulement lors d'une cuisson par convection sur deux niveaux.
- 4** *Plateau en verre transparent*  
Placez la nourriture sur le plateau tournant si vous utilisez des fonctions micro-ondes. Placez la nourriture ou les récipients compatibles aux micro-ondes directement sur le plateau.
- 5** *Lampes halogènes supérieures*  
Deux lampes halogènes de 1200 W cuisent les aliments depuis le haut en cuisson rapide, cuisson au gril et grillage (toast).
- 6** *Fenêtre*  
La fenêtre permet de voir la cuisson tout en confinant les micro-ondes à l'intérieur du four.
- 7** *Poignée de porte*  
Tirez sur la poignée pour ouvrir la porte.
- 8** *Verrouillage de la porte*  
Le four ne peut fonctionner que si la porte est verrouillée correctement.
- 9** *Élément chauffant inférieur en céramique*  
Un élément en céramique de 500 W cuit les aliments depuis le bas du four pour la cuisson rapide, au gril et par grillage.
- 10** *Panneau de commande*  
Ce panneau réunit les touches qui commandent le four.
- 11** *Système de convection arrière*  
Un élément chauffant de 1500 W cuit les aliments à l'aide d'un ventilateur de convection qui fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four pour la cuisson rapide, au gril, par convection, par grillage et pour le réchauffage.

### Commandes de cuisson

Votre four Advantium vous permet de cuire à l'aide de lampes halogènes haute intensité, d'éléments chauffants en céramique, d'un chauffage par convection et/ou par micro-ondes conventionnels.



- 1 SPEEDCOOK/Repeat Last (CUISSON RAPIDE/Répéter dernière sélection)**  
 Pressez cette touche pour accéder au menu de cuisson rapide pré-réglé à l'usine. Maintenez la pression pendant 3 secondes pour répéter la dernière sélection de cuisson.
- 2 CONVECTION BAKE/BROIL (CUISSON PAR CONVECTION/AU GRIL)**  
 Pressez cette touche pour la cuisson par convection, au gril ou par grillage (toast).
- 3 CUSTOM SPEEDCOOK (CUISSON RAPIDE PERSONNALISÉE)**  
 Pressez cette touche pour régler votre propre programme de cuisson rapide.
- 4 WARM/PROOF (RÉCHAUFFAGE/FERMENTATION)**  
 Sélectionnez WARM (Réchauffage) pour maintenir les aliments chauds, cuits, à la température de service. Sélectionnez PROOF (Fermentation) pour créer un environnement favorisant la levée des produits à levure.
- 5 COOK (Microwave) (CUISSON (micro-ondes))**  
 Pressez cette touche pour cuire les aliments aux micro-ondes.
- 6 EXPRESS (Microwave) (EXPRESS (micro-ondes))**  
 Pressez cette touche pendant 30 secondes de temps de cuisson aux micro-ondes. Chaque pression additionnelle de cette touche ajoutera 30 secondes au temps de cuisson restant. Le four démarre immédiatement.
- 7 DEFROST/OVEN LIGHT (DÉGIVRAGE (micro-ondes)/LAMPE DU FOUR)**  
 Pressez cette touche pour décongeler les aliments congelés, pour amollir ou faire fondre. Durant la cuisson, pressez cette touche pour éclairer l'intérieur pendant 4 secondes.
- 8 REHEAT (RECHAUFFAGE (micro-ondes))**  
 Pressez cette touche pour réchauffer les aliments déjà cuits, un plat de restes ou des breuvages.
- 9 FAVORITE RECIPE (RECETTE FAVORITE)**  
 Pressez cette touche pour ajouter, éditer (modifier) ou supprimer une recette de la mémoire.
- 10 TIMER (MINUTERIE)**  
 Pressez cette touche pour régler la minuterie.
- 11 DISPLAY (AFFICHEUR)**  
 L'afficheur permet de visualiser les réglages et les instructions d'utilisation des fonctions.
- 12 SELECTOR DIAL (SÉLECTEUR)**—Tournez ce bouton pour faire une sélection, pressez-le pour valider. Tournez d'abord, puis pressez le sélecteur pour choisir une option, un aliment, le niveau de puissance ou la température. Utilisez aussi le sélecteur pour augmenter (dans le sens des aiguilles) ou diminuer (dans le sens contraire) les temps de cuisson.
- 13 START/PAUSE (DÉMARRER/PAUSE)**  
 Pressez cette touche pour démarrer ou arrêter temporairement un fonction de cuisson.
- 14 CANCEL/OFF (ANNULER/ARRÊTER)**  
 Pressez cette touche pour annuler TOUS les programmes du four à l'exception du verrouillage de commande, de l'horloge et de la minuterie.
- 15 BACK (RECULER)**  
 Pressez cette touche pour reculer d'une ou de plusieurs étapes d'un programme.
- 16 HELP (AIDE)**  
 Pressez cette touche pour des renseignements sur les fonctions de votre four.
- 17 POWER/TEMP (PUISSANCE/TEMPÉRATURE)**  
 Durant la cuisson, pressez cette touche et tournez/ pressez le sélecteur pour changer le niveau de puissance des micro-ondes, la température de la cuisson par convection ou le niveau de puissance de la cuisson rapide.
- 18 OPTIONS**  
 Pressez cette touche pour régler l'horloge ou accéder aux fonctions suivantes : Beeper Volume (Volume de la sonnerie), Auto Recipe Convert (Conversion de recette automatique), Clock Display ON/OFF (Allumer/Éteindre l'affichage de l'horloge), Display Scroll Speed (Vitesse de défilement de l'affichage), Delay Start (Démarrage différé) et Reminder (Rappel).

## Fonctions de cuisson rapide

**⚠ATTENTION:** Lors de l'utilisation des programmes de cuisson rapide, gardez à l'esprit que le four, la porte et les récipients deviendront très chauds!

Avant la première utilisation de votre four, vous devez régler l'horloge. Consultez la section Horloge.

Avant de commencer, assurez-vous de bien placer le plateau tournant avec le côté portant la mention TOP (Haut) orienté vers le haut. Utilisez le plateau métallique ou le plateau à grille métallique ainsi que vos récipients en verre ou céramique, au besoin.



Le **plateau tournant** doit toujours être en place lorsque le four est en fonction..



Placez les aliments directement sur le **plateau métallique** ou le **plateau à grille métallique** pour la cuisson rapide.

- Si la porte est ouverte durant la cuisson, le four cessera de fonctionner et le mot PAUSE apparaîtra sur l'afficheur. Fermez la porte et pressez START/PAUSE pour redémarrer la cuisson.
- À tout moment de la cuisson, vous pouvez tourner le sélecteur pour changer le temps de cuisson. Vous pouvez changer les niveaux de puissance en pressant POWER/TEMP.
- Cuire la viande en cuisson rapide peut générer de la fumée.
- Pour ajouter du temps une fois un cycle de cuisson terminé, utilisez la fonction Resume (Continuer) tel que demandé sur l'afficheur.

## Ce qui est normal

### Temps de cuisson

- Lors de la cuisson rapide d'aliments préprogrammés, la mention OPTIMIZING COOK TIME (Optimiser le temps de cuisson) peut s'afficher pendant plusieurs secondes suite à une pression sur START/PAUSE (Démarrer/Pause). Le four détecte automatiquement le niveau du courant électrique de votre domicile et ajuste le temps de cuisson d'une façon optimale.

### Ventilateurs de refroidissement

- Les ventilateurs fonctionnent durant la cuisson. Une fois celle-ci terminée, les ventilateurs tourneront pendant un moment pour refroidir les composants internes, puis ils s'arrêteront automatiquement.
- De l'air chaud est évacué par l'évent lorsque le four est en fonction.

### Lampes

- Lorsque le four est en marche, de la lumière peut être visible autour de la porte ou de l'enveloppe extérieure.
- Durant un cycle de cuisson rapide, l'intensité des lampes halogènes pourra varier et s'allumer et s'éteindre en alternance, parfois même à des niveaux de pleine puissance. Cela est normal. Le four détecte le niveau de chaleur et s'ajuste automatiquement.

### Chaleur du four

- Aucune période de préchauffement est nécessaire pour les cycles de cuisson rapide. Le four commence à cuire immédiatement.
- La porte et l'intérieur du four deviennent très chaud. Usez de prudence en ouvrant la porte et retirant les aliments. Prenez garde à la vapeur qui s'échappe autour de la porte.
- N'utilisez ni récipients ni recouvrements en papier, plastique ou papier d'aluminium pour la cuisson rapide.
- Lors d'une cuisson prolongée, le four peut réduire automatiquement les niveaux de puissance pour maintenir le degré approprié de chaleur.

### Sons

- L'audition de clics et de souffleries de ventilateur est tout à fait normal durant la cuisson. La commande électronique allume et éteint les composants du four.

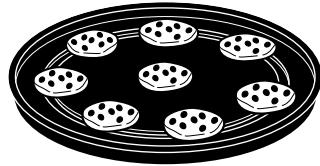
### Brouillage

- Un brouillage peut affecter un téléviseur ou une radio durant la cuisson aux micro-ondes, comme c'est le cas avec d'autres petits appareils. Cela n'indique pas un problème avec les micro-ondes. Déplacez le téléviseur ou la radio aussi loin que possible du four, ou vérifiez la position de leur antenne.

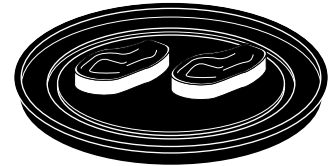
## Conseils de cuisson pour de meilleurs résultats

Disposez les aliments d'après les illustrations ci-dessous pour garantir un brunissage constant et uniforme lorsque vous les cuisez directement sur le plateau métallique.

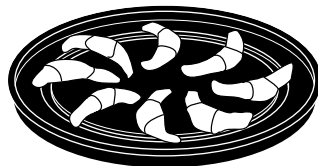
Les aliments peuvent se toucher mais ils ne doivent pas se superposer.



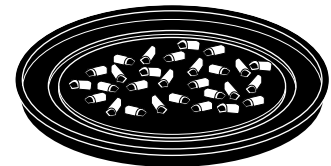
Patron circulaire  
(Exemple : petits gâteaux secs, biscuits)



Patron côte à côte  
(Exemple : viande, volaille)



Patron en rayons  
(Exemple : croissants, gressins)



Patron en couche unique  
(Exemple : hors-d'œuvre)

La viande fraîche, le poulet, le poisson ou les fruits de mer qui ont été congelés doivent être décongelés avant la cuisson (on peut utiliser la fonction Décongeler des micro-ondes). Pour d'autres aliments congelés, observez les directives figurant sur l'emballage.

## Récipients pour cuisson rapide

- Observez les suggestions de récipients sur l'afficheur du four, le livre de recettes ou le guide de cuisson.
- Les récipients deviennent très chauds. Des gants isolants sont requis pour manipuler les récipients.
- Placez les aliments directement sur le plateau métallique ou le plateau à grille métallique pour la cuisson, sauf si l'afficheur du four indique de procéder autrement.
- Utilisez le plateau métallique comme vous le feriez pour une tôle à pâtisserie ou un plateau de cuisson peu profond.
- En plus des récipients fournis, vous pouvez utiliser des plats non métalliques, des assiettes à tarte et d'autres récipients qui vont au four.



- Assurez-vous de choisir un format de récipient qui permettra la rotation.
- Placez le plateau métallique ou le plateau à grille métallique sur le plateau tournant. Placez les récipients en verre ou céramique sur le plateau.
- N'utilisez ni récipients ni recouvrements en papier, plastique ou papier d'aluminium durant un cycle de cuisson rapide.

# Démarrage rapide

Four Advantium

## Réglage de l'horloge



Lorsque vous branchez le four la première fois ou suite à une panne de courant :

1. Tournez le sélecteur pour régler l'heure. Pressez le sélecteur pour valider la sélection.
2. Tournez le sélecteur pour régler la minute. Pressez le sélecteur pour valider la sélection.

3. Tournez le sélecteur pour choisir AM ou PM. Pressez le sélecteur pour valider la sélection.

Pour changer l'heure :

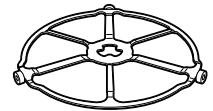
1. Pressez la touche OPTIONS.
2. Tournez le sélecteur à SET CLOCK (Régler l'horloge). Pressez le sélecteur pour valider et suivez les instructions de l'afficheur pour le réglage.

## Cuisson aux micro-ondes avec Express

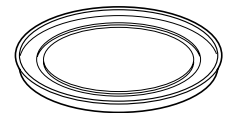


Pressez Express à répétition pour augmenter à coups de 30 secondes de temps de cuisson aux micro-ondes.

Le four démarre immédiatement.

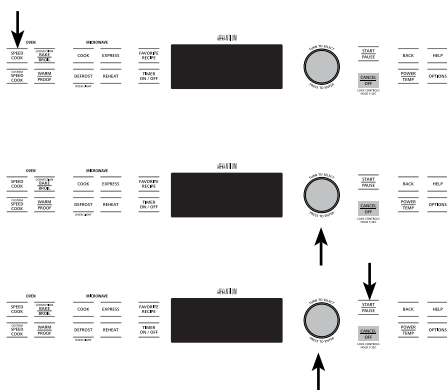


Le **plateau tournant** doit toujours être en place lorsque le four est en fonction.



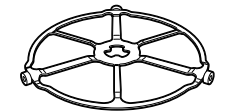
Le **plateau en verre transparent** doit toujours être en place lors de la cuisson aux micro-ondes.

## Démarrer la cuisson rapide

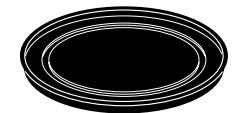


1. Pressez la touche SPEEDCOOK (Cuisson rapide).
2. Tournez le sélecteur à FOOD MENU (Menu des aliments). Pressez le sélecteur pour valider.
3. Tournez le sélecteur pour sélectionner le type de catégorie d'aliments souhaité. Pressez le sélecteur pour valider.
4. Tournez le sélecteur pour sélectionner un aliment particulier. Pressez le sélecteur pour valider.
5. Tournez le sélecteur pour sélectionner la quantité, la taille et/ou la préférence de cuisson (si nécessaire, le four vous le demandera). Pressez le sélecteur après chaque sélection.
6. Lorsque la mention ADJUST TIME OR START (Régler la durée ou démarrer) s'affiche, pressez le sélecteur ou la touche Démarrer pour commencer la cuisson.

■ **Pressez CANCEL/OFF (Annuler/ Arrêter) en tout temps pour arrêter la cuisson.**

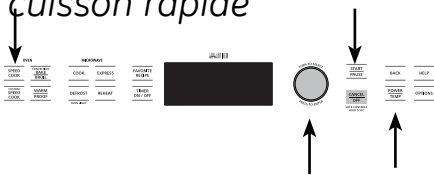


Le **plateau tournant** doit toujours être en place lorsque le four est en fonction.



Placez les aliments directement sur le **plateau métallique anti-adhésif pour la cuisson rapide.**

## Niveau de puissance de la cuisson rapide



Le four Advantium utilise la puissance de lampes halogènes haute intensité, d'un élément chauffant en céramique, d'un système de convection et de micro-ondes pour cuire les aliments depuis le haut, le bas et l'intérieur simultanément afin de sceller l'humidité et la saveur.

Lorsque vous choisissez des aliments du menu pré-réglé, les niveaux de puissance sont déjà sélectionnés pour vous. Ces niveaux peuvent cependant être ajustés si vous utilisez le menu avec la fonction CUSTOM SPEEDCOOK (Cuisson rapide personnalisée).

Chaque niveau de puissance procure l'énergie d'une lampe halogène, d'un élément chauffant en céramique ou de micro-ondes pendant une certaine partie du temps, ou procure la chaleur du système par convection.

Par exemple :

- U-07 Lampe halogène supérieure pendant 70 % du temps.
- L-07 Élément en céramique inférieur pendant 70 % du temps.
- C-06 L'élément par convection chauffe le four à 350 °F.
- M-05 Les micro-ondes cuisent pendant 50 % du temps

**REMARQUE:** Soyez prudent en réglant les niveaux de puissance de façon à ne pas trop cuire les aliments ou insuffisamment.

1. Pressez la touche SPEEDCOOK et sélectionnez votre aliment (suivez les instructions de la section Utilisation du menu de cuisson rapide pré-réglé).
2. Lorsque l'afficheur indique ADJUST TIME (Régler la durée) ou START (Démarrer), pressez la touche POWER LEVEL (Niveau de puissance).

*Si vous ne souhaitez pas changer un des réglages, pressez simplement le sélecteur pour aller à la prochaine sélection.*

3. Tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles pour augmenter le niveau de puissance supérieur ou dans le sens contraire pour le diminuer. Pressez le sélecteur pour valider.
4. Tournez le sélecteur pour changer le niveau de puissance inférieur. Pressez le sélecteur pour valider.
5. Tournez le sélecteur pour changer le niveau de puissances des micro-ondes. Pressez le sélecteur pour valider.
6. Tournez le sélecteur pour changer le niveau de puissance de la cuisson par convection. Pressez le sélecteur pour valider.
7. Pressez la touche START/PAUSE (Démarrer/Pause) ou le sélecteur pour démarrer la cuisson.

Suivez les lignes directrices suivantes pour la sélection des meilleurs réglages U=, L=, M= et C= pour votre recette favorite :

U = Sélectionnez un réglage plus élevé pour les aliments minces qui exigent un dessus brun-doré (p.ex. filets de poisson, pain grillé, poitrines de poulet désossées). Sélectionnez un réglage moins élevé pour les aliments plus épais, à haute teneur en sucre ou gras (p.ex. muffins, rôtis, casseroles) ou qui demandent un temps de cuisson plus long.

L = Sélectionnez un réglage plus élevé pour les aliments épais ou denses qui ne cuisent pas rapidement en leur centre (p.ex. steaks, casseroles). Sélectionnez un réglage moins élevé pour les aliments minces (p.ex. biscuits).

M = Sélectionnez un réglage plus élevé pour abréger le temps de cuisson pour les aliments denses ou lourds (p.ex. casseroles, poulet entier). Sélectionnez un réglage moins élevé pour les aliments délicats (p.ex. les pains) ou ceux qui exigent un temps de cuisson prolongé pour la tendreté (p.ex. ragoût, bœuf braisé).

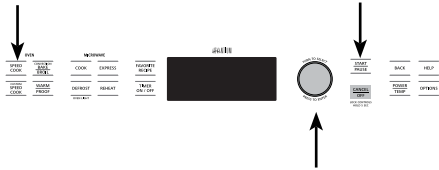
C = Sélectionnez un réglage moins élevé pour des aliments plus délicats qui cuisent à basse température. Sélectionnez un réglage plus élevé (6 ou supérieur) pour les aliments plus robustes ou ceux qui cuisent à des températures supérieures à 350 °F.



# Cuisson rapide

Four Advantium

## Utilisation du menu de cuisson rapide pré-réglé



Le four Advantium est déjà pré-réglé pour cuire plus de 175 recettes populaires.

1. Appuyez sur la touche SPEEDCOOK (Cuisson rapide).  
Si aucune sélection n'est effectuée au bout de 15 secondes, l'heure du jour réapparaîtra sur l'afficheur.
2. Tournez le sélecteur pour sélectionner la catégorie d'aliments souhaitée. Appuyez sur le sélecteur pour valider.
3. Tournez le sélecteur pour sélectionner un aliment particulier (sélection dans le menu). Appuyez sur le sélecteur pour valider.
4. Tournez le sélecteur pour sélectionner la quantité, la taille et/ou la préférence de cuisson (si nécessaire, le four vous le demandera). Appuyez sur le sélecteur après chaque sélection.

5. Lorsque ADJUST TIME (Régler la durée) ou START (Démarrer) apparaît sur l'afficheur, appuyez sur la touche START/PAUSE (Démarrer/Pause) ou le sélecteur pour démarrer la cuisson.

Retournez l'aliment lorsque le four signale TURN FOOD OVER (Retourner l'aliment) (pour certains aliments).

Lorsque le four signale CHECK for DONENESS (Vérifier la préférence de cuisson), vérifiez si la cuisson de l'aliment correspond à votre préférence (certains aliments).

Pour examiner les réglages durant la cuisson, appuyez sur le sélecteur.

Si vous entrez une sélection non voulue en tout temps, appuyez simplement sur la touche BACK (Reculer) et entrez la sélection désirée.

La cuisson rapide des viandes peut générer de la fumée.

## Sélections du menu de cuisson rapide pré-réglé

Une fois le cycle de cuisson terminé, utilisez la fonction Resume (Continuer) pour ajouter du temps de cuisson.

Pour examiner les réglages durant la cuisson, appuyez sur le sélecteur.

Catégorie d'aliments	Sélection du menu	Catégorie d'aliments	Sélection du menu	Catégorie d'aliments	Sélection du menu
<b>Hors-d'œuvre</b>	Bouchées de bagel Batonnets de fromage Rouleaux impériaux (congelés) Trempeuse chaude (2 à 4 tasses) Piments jalapeno Boulettes de viande (congelées) Nachos Noix, rôties Rondelles d'oignon Rouleaux pizza Quésadillas (fraîche) Pretzels mous (congelés) Taqitos (congelés) Bagels (congelés) Petits gâteaux secs Gressins (réfrigérés) Pain au fromage Croissants Petits pains mollets Pain à l'ail Mélanges à muffin Préparation rapide pour pain (mélange) Brioche/Danoise Coquilles de tacos (boîte) Pain grillé texan	<b>Desserts</b>	Brownies Cobbler (frais 7x11) Gâteau danois Biscuits Croustilles (fraîches 8x8) Tarte (fruits frais) Croûte de tarte Petits pains mollets (réfrigérés) Chaussons	<b>Volaille</b>	Poulet, non désossé Poulet, désossé Filet de poulet (congelé) Bâtonnet de poulet (congelé) Poulet, frit (congelé) Croquettes de poulet (congelées) Fricadelle de poulet (congelée) Escalope de poulet (congelée) Ailes de poulet (congelées) Poulet, entier Dinde
<b>Boulangerie</b>	Croissants Petits pains mollets Pain à l'ail Mélanges à muffin Préparation rapide pour pain (mélange) Brioche/Danoise Coquilles de tacos (boîte) Pain grillé texan	<b>Entrées</b>	Burritos (congelés) Chimichanga (congelés) Casserole aux œufs (11x7) Pâtés impériaux (congelés) Enchilada (frais) Lasagne Pain de viande (9x5) Quésadillas (frais) Poivrons farcis Taqitos (congelés) Filet mignon Hamburger Côtelettes d'agneau Côtelettes de porc Bifteck de faux-filet Bifteck de surlonge bifteck de coquille d'ailoyau Bifteck d'ailoyau Filet	<b>Sandwich</b>	Saucisse sur bâtonnet (congelé) Croissant Hot Dog Sandwich grillé Hot dog dans une brioche Sandwich en pochette
<b>Déjeuner</b>	Bagels (congelés) Gaufres belges Burritos petit déjeuner Pizza petit déjeuner Gâteau danois Pain doré Pommes de terre rissolées Crêpes (congelées) Pains mollets (réfrigérés) Petits pains à la saucisse Saucisse Strudels (congelés) Brioche/Danoise Chaussons Gaufres (congelées)	<b>Viandes</b>	Pizza Pizza Deli/Fraîche Pizza congelée Croûte précuite Pommes de terre au four Pommes de terre rissolées Frites congelées Croquettes congelées Patates douces/Ignome	<b>Poissons et fruits de mer</b>	Filets de morue Bâtonnets de poisson (congelés) Queues de homard en chapelure congelées Filet d'hoplostète orange Saumon Bar commun Crustacés Darne d'espadon (2,5 cm) Tilapia Darne de thon Cisco/Morue Casserole Haricots frites (16 oz) Asperges rôties Poivron rôti Piment rôti Maïs rôti Ail rôti Mélange de légumes rôtis Pommes de terre à la normande Farce (mélange) Champignons farcis Tomates farcies

## Répéter la dernière fonction



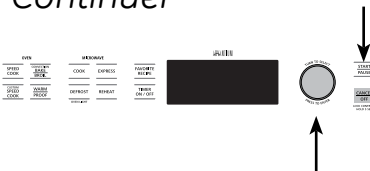
Pour sauver du temps, utilisez cette fonction pour cuire des aliments répétitifs comme les biscuits ou les hors-d'œuvre.

REMARQUE : Le dernier programme utilisé est mémorisé pendant deux heures.

1. Maintenez une pression sur la touche SPEEDCOOK (Cuisson rapide) pendant 3 secondes.
2. Le dernier aliment pré-réglé s'affichera.

3. Pressez la touche START/PAUSE (Démarrer/Pause) ou le sélecteur pour démarrer la cuisson.

## Fonction Continuer



1. Si un aliment requiert un temps de cuisson un peu plus long, vous pouvez redémarrer le four en pressant START/PAUSE ou le sélecteur.
2. La mention RESUME COOKING (Continuer la cuisson) apparaît et le four redémarre immédiatement pendant 10 % du temps initial.

Le programme reste en mémoire pendant 10 minutes. Passé ce délai, vous devrez recommencer le programme. Consultez la section *Utilisation du menu de cuisson rapide pré-réglé*.

## Cuisson rapide personnalisée



Le four Advantium vous offre la flexibilité de cuire vos plats favoris.

Si vous souhaitez cuire un aliment qui ne se trouve dans les sélections pré-réglées, utilisez la fonction de cuisson rapide personnalisée.

1. Pressez la touche CUSTOM SPEEDCOOK (Cuisson rapide personnalisée).  
*Si aucune entrée n'est effectuée au bout de 15 secondes, l'heure du jour r apparaîtra sur l'afficheur.*
2. Tournez le sélecteur pour sélectionner le temps de cuisson. Pressez le sélecteur pour valider votre choix.

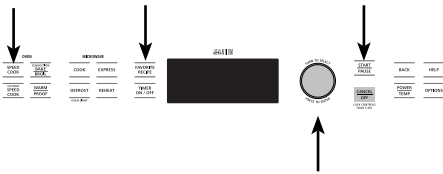
*L'afficheur vous demandera de sélectionner le ou les niveaux de puissance.*

3. Tournez le sélecteur pour sélectionner le niveau de puissance supérieur. Tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles pour augmenter le niveau, dans le sens contraire pour le diminuer. Pressez le sélecteur pour valider.

4. Tournez le sélecteur pour sélectionner le niveau de puissance inférieur. Pressez le sélecteur pour valider.
5. Tournez le sélecteur pour sélectionner le niveau de puissance des micro-ondes. Pressez le sélecteur pour valider.
6. Tournez le sélecteur pour sélectionner le niveau de puissance de la convection. Pressez le sélecteur pour valider.
7. Pressez START/PAUSE (Démarrer/Pause) ou le sélecteur pour démarrer la cuisson.

*Pour des suggestions sur le niveau de puissance et le temps de cuisson, consultez le guide de cuisson, le livre de recettes et les sélections du menu de cuisson rapide pré-réglées.*

## Entrée et sauvegarde de la recette favorite



**Ajoutez et sauvegardez jusqu'à 30 recettes personnelles pour la cuisson rapide ou aux micro-ondes, ou intégrez parmi celles-ci des recettes du menu de cuisson rapide prééglées. Une fois la programmation terminée, vous pouvez récupérer rapidement une recette favorite afin que vos aliments cuisent à votre manière à tout coup!**

1. Pressez la touche FAVORITE RECIPE (Recette favorite) ou SPEEDCOOK (Cuisson rapide).
2. Tournez le sélecteur jusqu'à faire apparaître FAVORITE RECIPE. Pressez le sélecteur pour valider. (Sautez cette étape si la touche FAVORITE RECIPE a été pressée à l'étape 1.)
3. Tournez le sélecteur jusqu'à faire apparaître ADD RECIPE (Ajouter une recette). Pressez le sélecteur pour valider.
4. Tournez le sélecteur jusqu'à COPY SPEED RECIPE (Copier une recette de cuisson rapide) ou ADD NEW RECIPE (Ajouter une nouvelle recette).

Si COPY SPEED RECIPE a été sélectionnée, tournez le sélecteur jusqu'au(x) type(s) d'aliment(s) et PRESSEZ la touche FAVORITE RECIPE pour entrer et sauvegarder la recette.

Si ADD NEW RECIPE a été sélectionnée, tournez le sélecteur pour choisir SPEEDCOOK ou MICROWAVE. Pressez le sélecteur pour valider votre choix et passez aux étapes suivantes.

5. La mention SELECT COOK TIME (Sélectionner le temps de cuisson) apparaît. Tournez le sélecteur pour sélectionner le temps de cuisson. Pressez le sélecteur pour valider.

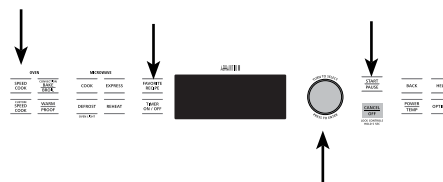
*L'afficheur vous demandera de sélectionner le ou les niveaux de puissance.*

6. Tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles pour augmenter le niveau de puissance ou dans le sens contraire pour le diminuer. Pressez le sélecteur pour valider.

*Pour des suggestions sur le niveau de puissance et le temps de cuisson, consultez le guide de cuisson ou le livre de recettes.*

7. La mention SPELL THE FOOD NAME (Épeler le nom de l'aliment) apparaît. Tournez le sélecteur jusqu'à la première lettre de l'aliment et pressez le sélecteur pour valider. Continuez cette manœuvre pour les autres lettres du nom. Pressez START/PAUSE pour sauvegarder la recette et son nom.

## Trouver et utiliser la recette favorite

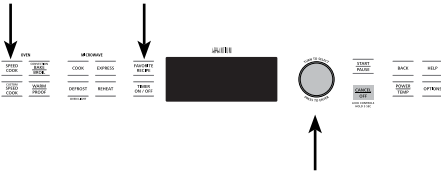


**Pour trouver et utiliser des recettes favorites :**

1. Pressez la touche FAVORITE RECIPE ou SPEEDCOOK.
2. Tournez le sélecteur jusqu'à faire apparaître FAVORITE RECIPE. Pressez le sélecteur pour valider. (Sautez cette étape si la touche FAVORITE RECIPE a été pressée à l'étape 1.)

3. Tournez le sélecteur jusqu'à USE FAVORITE RECIPE (Utiliser la recette favorite) et pressez le sélecteur pour valider.
4. Les noms de recette que vous avez entrés apparaissent.
5. Tournez le sélecteur jusqu'à afficher la recette souhaitée et pressez le sélecteur pour valider.
6. Pressez START/PAUSE ou le sélecteur pour démarrer la cuisson.

## Modifier ou changer la recette favorite



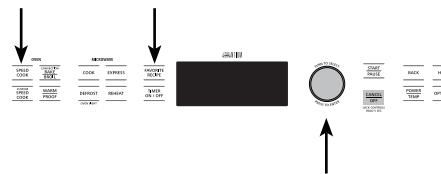
### Pour modifier ou changer les recettes de cuisson rapide personnalisées :

1. Pressez la touche FAVORITE RECIPE ou SPEEDCOOK.
2. Tournez le sélecteur jusqu'à faire apparaître FAVORITÉ RECIPE. Pressez le sélecteur pour valider. (Sautez cette étape si la touche FAVORITE RECIPE a été pressée à l'étape 1.)
3. Tournez le sélecteur jusqu'à faire apparaître EDIT RECIPE (Éditer la recette). Pressez le sélecteur pour valider.

4. Tournez le sélecteur jusqu'à la recette à changer. Pressez le sélecteur pour valider. Les réglages actuels apparaissent.
5. Pressez le sélecteur pour éditer.
6. L'afficheur vous demandera de sélectionner le ou les niveaux de puissance et d'éditer le nom. Tournez le sélecteur et pressez-le pour entrer les réglages appropriés.

*Pour des suggestions sur le niveau de puissance et le temps de cuisson, consultez le guide de cuisson ou le livre de recettes.*

## Supprimer une recette favorite



### Pour supprimer une recette de cuisson rapide personnalisée :

1. Pressez la touche FAVORITE RECIPE ou SPEEDCOOK.
2. Tournez le sélecteur jusqu'à faire apparaître FAVORITE RECIPE. Pressez le sélecteur pour valider. (Sautez cette étape si la touche FAVORITE RECIPE a été pressée à l'étape 1.)

3. Tournez le sélecteur jusqu'à faire apparaître DELETE RECIPE (Supprimer la recette) et pressez le sélecteur pour valider.
4. Tournez le sélecteur jusqu'à la recette à supprimer et pressez le sélecteur pour valider.

# Cuisson par convection

Four Advantium

## Cuisson par convection

La cuisson par convection vous permet de cuire des aliments comme dans un four conventionnel, à l'aide d'un élément chauffant qui augmente la température de l'air à l'intérieur du four. On peut régler n'importe quelle température entre 250 °F et 450 °F.

Un ventilateur fait doucement circuler l'air dans le four, au-dessus et autour des aliments. Constamment en mouvement, l'air chauffé empêche la formation d'une couche d'air plus froid autour de l'aliment de sorte que certains aliments cuisent plus rapidement que dans un four conventionnel.

Avant de commencer, assurez-vous que le plateau tournant est bien en place. Utilisez le plateau métallique en tout temps, que ce soit pour la cuisson sur un seul niveau ou deux.



Le plateau tournant doit toujours être en place lorsque le four est en fonction.



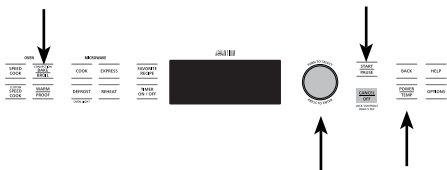
Placez les aliments ou les récipients allant au four directement sur le plateau métallique.



Placez les aliments directement sur le plateau métallique ou dans un plat approprié puis placez le tout sur une grille de broche allant au four lors d'une cuisson ou d'un réchauffage sur deux niveaux.

**ATTENTION :** Lors d'une cuisson, gardez à l'esprit que le four, sa porte et les récipients deviennent très chauds!

## Comment cuire des aliments par convection



1. Pressez la touche CONVECTION BAKE/BROIL (Cuisson par convection/Cuisson au grill).
2. Pressez le sélecteur pour sélectionner CONV BAKE (Cuisson par convection).
3. Tournez le sélecteur pour régler la température du four et pressez-le pour valider.

### Pour sauter l'étape du préchauffage :

1. Lorsque PREHEAT THE OVEN? (Préchauffer le four?) s'affiche, tournez le sélecteur jusqu'à NO (Non). Pressez le sélecteur pour valider.
2. Placez les aliments dans le four, tournez le sélecteur pour régler le temps de cuisson et pressez pour valider.
3. Pressez le sélecteur ou START/PAUSE pour démarrer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, le four émet un signal et s'éteint.

### Pour préchauffer :

1. Lorsque PREHEAT THE OVEN? (Préchauffer le four?) s'affiche, tournez le sélecteur jusqu'à YES (Oui). Pressez le sélecteur ou START/PAUSE pour démarrer le préchauffage.

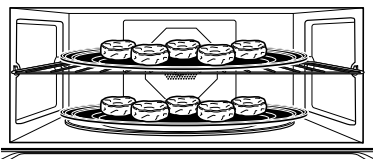
Le préchauffage débute immédiatement. Ne placez pas d'aliments dans le four. (L'afficheur vous demandera d'entrer le temps de cuisson une fois le four préchauffé.)

2. Le four signalera que le préchauffage est terminé. Le four s'éteindra automatiquement si vous n'ouvrez pas la porte au bout de 1 heure. Ouvrez la porte du four et, avec précaution, placez les aliments dans le four.
3. Fermez la porte du four. Tournez le sélecteur pour régler le temps de cuisson et pressez-le pour valider.
4. Pressez le sélecteur ou START/PAUSE pour démarrer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, le four émet un signal et s'éteint.

*Vous pouvez changer la température du four durant le préchauffage en pressant la touche POWER/TEMP (Puissance/Température) et tournant le sélecteur pour sélectionner la nouvelle température. Pressez le sélecteur pour valider.*

*Si la porte du four est ouverte durant la cuisson, PAUSE apparaîtra sur l'afficheur. Fermez la porte et pressez START/PAUSE. Le temps de cuisson est affiché en minutes et peut être réglé jusqu'à un maximum de 179 minutes. On peut le modifier durant la cuisson en tournant le sélecteur.*

## Conseils pour la cuisson par convection



■ Lorsque vous cuisez des aliments qui vont directement sur le plateau métallique, ne placez pas celui-ci dans le four durant le préchauffage. Placez les aliments directement sur le plateau, et placez le plateau métallique avec les aliments sur le plateau tournant une fois le préchauffage terminé.

■ Lorsque vous cuisez des aliments dans un plat qui ira sur le plateau métallique, placez le plateau métallique dans le four durant le préchauffage pour un rendement optimal.

■ Pour la cuisson sur deux niveaux, placez la grille de broche sur les 4 supports et le plateau métallique sur le plateau tournant. Les plats peuvent être placés directement sur la grille et le plateau tournant.

■ Si des plateaux de cuisson sont nécessaires pour cuire des aliments comme des biscuits ou des petits gâteaux secs, utilisez les plateaux métalliques fournis avec le four et les placer sur la grille de broche et sur le plateau tournant pour les meilleurs résultats.

# Cuisson au gril et grillage

Four Advantium

## Cuisson au gril et grillage

La cuisson au gril et le grillage (toast) utilisent les lampes supérieures, l'élément chauffant inférieur et le système de convection pour cuire au gril ou griller les aliments d'une façon similaire à un four conventionnel.

Avant de commencer, assurez-vous que le plateau tournant est correctement en place. Utilisez le plateau métallique pour le grillage et le plateau à grille métallique pour la cuisson au gril.



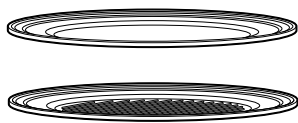
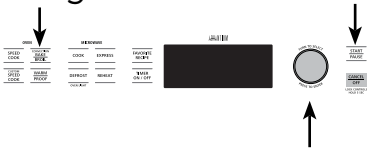
Le plateau tournant doit toujours être en place lorsque le four est en fonction.



Placez les aliments directement sur le plateau métallique ou le plateau à grille métallique.

**⚠ ATTENTION:** Lors d'une cuisson au gril ou d'un grillage, gardez à l'esprit que le four, sa porte et les récipients deviennent très chauds!

## Comment cuire au gril ou griller



Put food directly on the **metal tray** or the **metal grill tray** to broil or toast food.

1. Pressez la touche CONV BAKE/BROIL (Cuisson par convection/Cuisson au gril).
2. Tournez le sélecteur jusqu'à BROIL (Cuisson au gril) ou TOAST (Griller) et pressez pour valider.

### Pour sauter l'étape du préchauffage :

1. Lorsque PREHEAT THE OVEN? (Préchauffer le four?) s'affiche, tournez le sélecteur jusqu'à NO (Non). Pressez le sélecteur pour valider.
2. Placez les aliments dans le four, tournez le sélecteur pour régler le temps de cuisson et pressez pour valider. Pressez le sélecteur ou START/PAUSE pour démarrer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, le four émet un signal et s'éteint.

### Pour préchauffer :

1. Lorsque PREHEAT THE OVEN? (Préchauffer le four?) s'affiche, tournez le sélecteur jusqu'à YES (Oui). Pressez le sélecteur ou START/PAUSE pour démarrer

le préchauffage.

Le préchauffage débute immédiatement. Ne placez pas d'aliments dans le four. (L'afficheur vous demandera d'entrer le temps de cuisson une fois le four préchauffé.)

2. Le four signalera que le préchauffage est terminé. Le four s'éteindra automatiquement si vous n'ouvrez pas la porte au bout de 1 heure. Ouvrez la porte du four et, avec précaution, placez les aliments dans le four.
3. Fermez la porte du four. Tournez le sélecteur pour régler le temps de cuisson et pressez le sélecteur ou START/PAUSE pour démarrer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, le four émet un signal et s'éteint.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson, PAUSE apparaîtra sur l'afficheur. Fermez la porte et pressez START/PAUSE.

## Conseils pour la cuisson au gril

- Le temps de cuisson au gril peut être plus court dans le four Advantium en raison des lampes halogènes. Surveillez la cuisson attentivement pour obtenir les meilleurs résultats.
- Pour les meilleurs résultats en cuisson au gril, placez les aliments directement sur le plateau à grille métallique.
- La cuisson des viandes peut générer de la fumée.
- Si vous préchauffez le four pour la cuisson au gril de la viande, faites-le

avec le plateau à grille métallique dans le four et placez la viande sur le plateau chaud pour mieux la saisir.

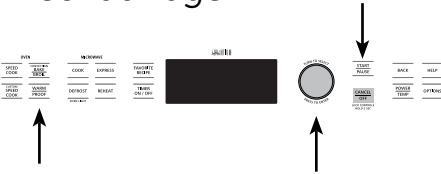
- La plupart des aliments doivent être retourné à mi-temps de cuisson. Les aliments denses tels que la volaille non désossée doivent être retournés aux  $\frac{3}{4}$  du temps de cuisson au gril.
- Retirez les pièces plus minces au besoin pour prévenir la surcuisson et la déshydratation.

## Conseils pour le grillage (toast)

- Pour les meilleurs résultats au grillage, utilisez le plateau métallique.
- La plupart des aliments doivent être retourné aux  $\frac{3}{4}$  du temps de grillage s'il n'y a pas eu préchauffage.
- Lorsque vous utilisez l'option de préchauffage, retournez les aliments à la mi-temps de la cuisson.

- Pour obtenir un extérieur croustillant tout en maintenant l'humidité à l'intérieur de l'aliment, préchauffez le four.
- Pour un extérieur et un intérieur croustillants, ne préchauffez pas le four.
- Augmentez ou diminuez le temps de grillage selon que les pièces sont plus épaisses ou plus minces.

## Réchauffage



Le plateau tournant doit toujours être en place lorsque le four est en fonction..



Le plateau de verre transparent doit toujours être en place lors d'une cuisson aux micro-ondes.

La fonction WARM (Réchauffage) maintient les aliments cuits à la température de service. Commencez toujours avec des aliments chauds. Utilisez de la vaisselle et des récipients qui peuvent supporter des températures allant jusqu'à 230 °F.

1. Pressez la touche WARM/PROOF (Réchauffage/Fermentation).
2. Tournez le sélecteur jusqu'à HOLD FOOD WARM (Maintenir les aliments chauds). Pressez le sélecteur pour valider.
3. Tournez le sélecteur pour sélectionner la température du four. Consultez le tableau et les conseils ci-dessous. Pressez le sélecteur pour valider.
  - LOW (Basse) .....140-160°F
  - MEDIUM (Moyenne) .....160-195°F
  - HIGH (Haute) .....195-230°F

4. Tournez le sélecteur pour sélectionner le niveau d'humidité désiré. Consultez le tableau et les conseils ci-dessous. Pressez le sélecteur pour valider.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson, PAUSE apparaîtra sur l'afficheur. Fermez la porte et pressez START/PAUSE.

### Pour rendre les aliments rassis croustillants :

- Placez les aliments ou les plats directement sur le plateau métallique.
- Sélectionnez les réglages LOW (Basse température) et CRISP (Croustillant). Préchauffez le four pendant 10 minutes.
- Vérifiez la croustillance au bout de 45 minutes. Ajoutez du temps au besoin.

### Conseils pour des aliments croustillants :

- Ne recouvrez pas les aliments.
- N'utilisez pas de récipients ou de film en plastique.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire sauf pour les aliments rassis (voir la section Pour rendre les aliments rassis croustillants)

### Conseils pour des aliments moelleux :

- Recouvrez les aliments d'un couvercle ou de papier aluminium.
- N'utilisez pas de récipients ou film en plastique.
- Le préchauffage du four n'est pas nécessaire..

### Tableau de sélection de la température et de l'humidité

Type d'aliment	Réglage de température	Réglage d'humidité
Pain, pain mollet dur	MEDIUM	(Croustillant)
Pain, pain mollet mou	MEDIUM	(Moelleux)
Casseroles	MEDIUM	(Moelleux)
Aliments frits	HIGH	(Croustillant)
Viandes* et poisson	MEDIUM	(Croustillant)
Crêpes, gaufres	HIGH	(Croustillant)
Pizza	HIGH	(Croustillant)
Pommes de terre au four	HIGH	(Croustillant)
Pommes de terre en purée	MEDIUM	(Moelleux)
Volaille	HIGH	(Moelleux)
Croustilles tortillas	LOW	(Croustillant)
Légumes	MEDIUM	(Moelleux)

\* L'organisme USDA/FSIS recommande une température interne de 145 °F pour une cuisson minimale du boeuf. Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la température interne.

## FERMENTATION



Le plateau tournant doit toujours être en place lorsque le four est en fonction.



Le plateau de verre transparent doit toujours être en place lors d'une cuisson aux micro-ondes.

La fonction Fermentation règle automatiquement la température optimale pour le processus de fermentation, de sorte que vous n'avez pas de réglage à effectuer.

1. Pressez la touche WARM/PROOF (Réchauffage/Fermentation).
  2. Tournez le sélecteur jusqu'à PROOF BREAD (Fermenter le pain). Pressez le sélecteur pour valider. Le four commence à fermenter immédiatement et indique le temps de fermentation écoulé.
- Pour éviter d'abaisser la température du four et d'augmenter la durée de fermentation, n'ouvrez pas la porte inutilement.

- Vérifiez le pain suffisamment tôt pour éviter une fermentation excessive.

### REMARQUES :

- N'utilisez pas le mode fermentation pour réchauffer les aliments ou les garder chauds. La température du four en fermentation n'est pas suffisante pour garder les aliments à des températures sûres. Utilisez plutôt la fonction WARM (Réchauffage) pour garder les aliments chauds.
- Pa fermentation n'aura pas lieu si le four est trop chaud. Laissez le four refroidir avant de procéder à la fermentation.

## Utilisation des fonctions des micro-ondes

Assurez-vous que le plateau tournant est en place avec le côté portant l'inscription TOP (Haut) orienté vers le haut. Utilisez le plateau de verre transparent.

Placez les aliments ou le récipient compatible avec les micro-ondes directement sur le plateau de verre transparent.



Le plateau tournant doit toujours être en place lorsque le four est en fonction.



Le plateau de verre transparent doit toujours être en place lors d'une cuisson aux micro-ondes.

### Récipients

- Assurez-vous que les récipients sont compatibles avec les micro-ondes.
- Placez les aliments ou les récipients compatibles directement sur le plateau de verre transparent pour les cuire.

### SÉLECTIONS PRÉRÉGLÉES POUR LES MICRO-ONDES

#### ■ Cuisson

- Selon le type d'aliments
- Minutée
- Minutée 1 et 2
- Démarrage différé
- Chauffer/Réchauffer
- Breuvage
- Fondre
- Cuisson lente
- Amollir

#### ■ Décongélation

- 1,0 lb rapide
- Minutée
- Selon le type d'aliments
- Selon le poids
- Démarrage différé
- Fondre
- Amollir

#### ■ Réchauffage

- Breuvage
- Casserole
- Poulet
- Pâtes
- Pizza
- Plat d'aliments
- Riz
- Soupe
- Biftecks/Côtelettes
- Légumes

## Ce qui est normal

### Interference

- Un brouillage peut être perceptible durant la cuisson aux micro-ondes, comme c'est le cas avec d'autres petits appareils. Cela n'indique pas un problème avec les micro-ondes. Déplacez le téléviseur ou la radio aussi loin que possible du four, ou vérifiez la position de leur antenne.

### Lampes

- La lampe ne s'allume pas pendant tous les cycles de cuisson. Pour voir les aliments dans le four, pressez la touche DEFROST (Décongeler) durant la cuisson pour éclairer l'intérieur du four pendant 4 secondes.

### Chaleur du four

- Les récipients peuvent devenir très chauds en raison du transfert de chaleur des aliments chauffés. Des gants isolants peuvent être requis pour manipuler les récipients.
- La vapeur peut s'échapper autour de la porte.

## Conseils de cuisson

- Pour la cuisson du bacon, disposez les tranches en couches sur une assiette. Recouvrez chaque couche d'un essuie-tout.
- Pour la cuisson des légumes, utilisez une cocotte ou un bol compatibles avec les micro-ondes. Recouvrir d'un couvercle compatible ou d'un film en plastique ventilé.
- Pour les légumes congelés, observez les instructions figurant sur l'emballage pour ajouter de l'eau.
- Pour les légumes frais, ajoutez 2 cuillerées à table d'eau pour chaque portion.



## Niveau(x) de puissance des micro-ondes



Le niveau de puissance est automatiquement réglé pour toutes les fonctions de micro-ondes mais vous pouvez le modifier pour certaines fonctions pour plus de flexibilité.

1. Suivez d'abord les instructions pour les fonctions COOK BY TIME (Cuisson minutée), COOK BY TIME 1 & 2 (Cuisson minutée 1 et 2), EXPRESS (Cuisson express) ou DEFROST BY TIME (Décongélation minutée).
2. Pressez la touche POWER/TEMP (Puissance/Température).
3. Tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles pour augmenter et dans le sens contraire pour diminuer le niveau de puissance. Pressez le sélecteur pour valider.
4. Pressez le sélecteur ou START/PAUSE pour démarrer la cuisson.

■ Vous pouvez changer le niveau de puissance avant ou durant un programme de cuisson.

Voici quelques exemples d'utilisation de divers niveaux de puissance :

**High 10** : Poisson, bacon, légumes, liquides à ébullition.

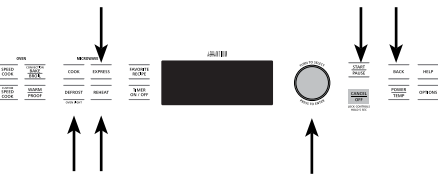
**Med-High 7** : Cuisson délicate de viande ou volaille; casseroles et réchauffage.

**Medium 5** : Cuisson lente et attendrissage pour ragoûts et coupes de viande moins tendres.

**Low 2 ou 3** : Décongélation; mijotage; sauces délicates.

**Warm 1** : Conservation à température de service, amollissement du beurre.

## Utilisation des sélections préréglées des micro-ondes



1. Pressez la touche COOK (Cuire), DEFROST (Décongeler) ou REHEAT (Rechauffer) des micro-ondes.

Si aucune sélection n'est effectuée au bout de 15 secondes, l'heure du jour réapparaîtra sur l'afficheur.

2. Tournez le sélecteur pour trouver l'aliment à cuire, décongeler ou réchauffer. Pressez le sélecteur pour valider.
3. Tournez le sélecteur pour sélectionner le type, la quantité, le poids et/ou la taille tel que demandé sur l'afficheur. Pressez le sélecteur après chaque sélection.

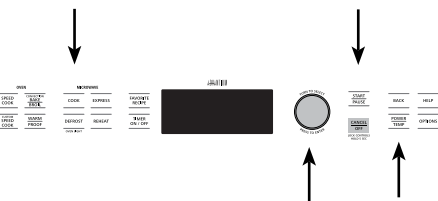
4. Pressez le sélecteur ou la touche START/PAUSE pour démarrer la cuisson.

Pour voir les réglages durant la cuisson, pressez le sélecteur.

Si la porte est ouverte durant la cuisson, le four cessera de fonctionner et le mot PAUSE apparaîtra sur l'afficheur. Fermez la porte et pressez START/PAUSE pour redémarrer la cuisson.

Si vous entrez une sélection non voulue en tout temps, pressez simplement la touche BACK (Reculer) et entrez la sélection désirée.

## Cuisson minutée et Cuisson minutée 1 et 2



Utilisez COOK BY TIME (Cuisson minutée) et COOK BY TIME 1 & 2 (Cuisson minutée 1 et 2) pour cuire aux micro-ondes les aliments qui ne figurent pas dans la section des recettes et selon vos propres réglages de temps de cuisson.

1. Pressez la touche COOK.
2. Tournez le sélecteur pour sélectionner COOK BY TIME (Cuisson minutée) et COOK BY TIME 1 & 2 (Cuisson minutée 1 et 2) et pressez le sélecteur pour valider.
3. Tournez le sélecteur pour sélectionner le temps de cuisson et pressez le sélecteur pour valider.

Si vous sélectionnez COOK BY TIME 1 & 2, tournez le sélecteur pour sélectionner le deuxième temps de cuisson et pressez le sélecteur pour valider.

La puissance est automatiquement réglée au niveau élevé, mais vous pouvez la changer pour plus de flexibilité.

Pour changer le niveau si vous ne souhaitez pas la pleine puissance, pressez POWER/TEMP (Puissance/Température) avant d'entrer le temps de cuisson. Tournez le sélecteur pour sélectionner la valeur puis pressez-le pour valider.

4. Pressez le sélecteur ou START/PAUSE pour démarrer la cuisson.

Vous pouvez ouvrir la porte durant les programmes COOK BY TIME et COOK BY TIME 1 & 2 pour vérifier les aliments. Fermez la porte et pressez START/PAUSE pour poursuivre la cuisson.

## Fonction Express



Pressez EXPRESS à répétition pour augmenter le temps de cuisson par micro-ondes à coups de 30 secondes. Le four démarre immédiatement.

- La puissance est automatiquement réglée au niveau élevé, mais vous pouvez la changer pour plus de flexibilité. (Voir la section Niveaux de puissance des micro-ondes pour des instructions.)

## Recettes favorites

Consultez la rubrique Recettes favorites dans la section Cuisson rapide de ce manuel pour savoir comment sauvegarder, utiliser, modifier ou supprimer une recette favorite.

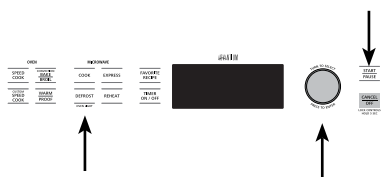
## Conseils pour la décongélation

Utilisez DEFROST BY FOOD TYPE (Décongélation par type d'aliments) pour la viande, la volaille et le poisson. Utilisez DEFROST BY TIME (Décongélation minutée) pour la plupart des autres aliments congelés.

- Les aliments congelés qui sont emballés dans du papier ou du plastique peuvent être décongelés dans leur emballage avec la fonction DEFROST BY TIME (Décongélation minutée). Par contre, ils doivent être déballés si l'on utilise la fonction DEFROST BY FOOD TYPE (Décongélation par type d'aliments). Les emballages fermés doivent être coupés, percés ou ventilés après la décongélation partielle de l'aliment. Les récipients de conservation en plastique doivent être partiellement ouverts.
- Les repas congelés pré-emballés en format familial peuvent être décongelés et cuits aux micro-ondes. Si les aliments sont emballés dans un récipient en aluminium, transférez-les dans un récipient compatible aux micro-ondes.

- Pour éviter la prolifération des bactéries, les aliments qui se gâtent aisément ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure après la décongélation.
- Utilisez la fonction DEFROST BY TIME (Décongélation minutée) pour une décongélation plus uniforme des aliments de grande taille tels les rôtis. Veillez à ce que les grandes pièces de viande soient totalement décongelées avant la cuisson.
- Bien que froids une fois décongelés, les aliments doivent s'être amollis dans toutes leurs parties. Si des zones glacées subsistent, retournez-les aux micro-ondes très brièvement, ou laissez-les reposer quelques minutes.
- S'il faut décongeler 1,4 kg (3 lb) ou plus de viande hachée ou en cubes, retirez les parties décongelées aux signaux de retournement.

## Décongélation minutée



Utilisez la fonction DEFROST BY TIME (Décongélation minutée) pour décongeler selon une période de temps sélectionnée.

1. Pressez la touche DEFROST (Décongeler).
2. Tournez le sélecteur pour sélectionner DEFROST BY TIME (Décongélation minutée). Pressez le sélecteur pour valider.
3. Tournez le sélecteur pour sélectionner le temps de décongélation désiré. Pressez le sélecteur pour valider.
4. Pressez le sélecteur ou la touche START/PAUSE pour démarrer la décongélation.
5. Retournez les aliments lorsque le four émet un signal avec la mention TURN FOOD OVER (Retourner les aliments).

- La puissance est automatiquement réglée au niveau 3, mais celui-ci peut être changé. Pour changer le niveau de puissance, consultez la section Niveaux de puissance des micro-ondes.

*Vous pouvez décongeler des petites pièces rapidement en augmentant le niveau de puissance après le réglage du temps. Le niveau 7 réduit le temps de décongélation de moitié; le niveau 10 permet la décongélation au 1/3 du temps. Les aliments nécessitent davantage d'attention lorsqu'on décongèle à des niveaux élevés.*

## Décongélation par type d'aliments



La fonction DEFROST BY FOOD TYPE (Décongélation par type d'aliments) règle automatiquement le temps de décongélation et le niveau de puissance afin de procurer une décongélation uniforme pour la viande, la volaille et le poisson pesant jusqu'à 2,7 kg (6 lb).

1. Retirez les aliments de leur emballage et placez-les dans un récipient compatible avec les micro-ondes.
2. Pressez la touche DEFROST (Décongeler).
3. Tournez le sélecteur jusqu'à DEFROST BY FOOD TYPE (Décongélation par type d'aliments). Pressez le sélecteur pour valider.
4. Tournez le sélecteur pour sélectionner le type d'aliments. Pressez le sélecteur pour valider.
5. Tournez le sélecteur jusqu'au poids de l'aliment, en utilisant le guide de conversion à droite. Par exemple, sélectionnez 1.2 pour 1,2 lb (1 lb et 3 oz). Pressez le sélecteur pour valider.
6. Pressez le sélecteur ou la touche START/PAUSE pour démarrer la décongélation.
7. Retournez les aliments lorsque le four émet un signal avec la mention TURN FOOD OVER (Retourner les aliments).

- Retirez la viande décongelée ou recouvrez les zones chaudes avec de petites pièces de papier d'aluminium pour une décongélation uniforme.
- Après la décongélation, la plupart des viandes doivent reposer pendant 5 minutes pour compléter le processus. Les rôtis de grande taille doivent reposer pendant environ 30 minutes.

### Guide de conversion

Si le poids des aliments est exprimé en livres et onces, les onces doivent être converties en dixièmes de livre.

Poids des aliments en onces	Conversion de poids à entrer (dixièmes de livre)
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9

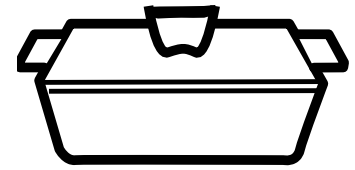
## Conseils de cuisson aux micro-ondes avec capteur

La fonction de capteur détecte l'augmentation d'humidité générée durant la cuisson. Le four règle automatiquement le temps de cuisson selon les différents types et les quantités des aliments.

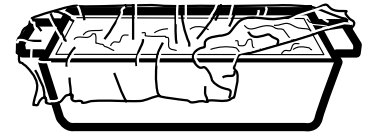
N'utilisez pas la fonction de capteur deux fois de suite pour la même portion d'aliments afin d'éviter la surcuisson ou la calcination. Si les aliments ne sont pas assez cuits après le premier décompte, utilisez la fonction COOK BY TIME (Cuisson minutée) pour ajouter du temps.

**Pour une cuisson optimale avec capteur, il est essentiel d'utiliser les récipients et les couvercles appropriés.**

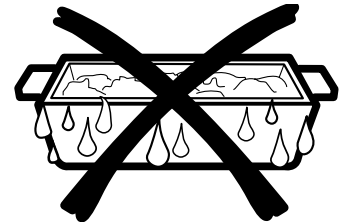
- Utilisez toujours des récipients compatibles avec les micro-ondes et recouvrez-les avec des couvercles ou du film plastique ventilés. N'utilisez jamais des récipients en plastique hermétiques, la vapeur ne pourra pas s'échapper et les aliments seront trop cuits.
- Veillez à ce que l'extérieur des récipients de cuisson et l'intérieur du four soient secs avant de placer les aliments dans le four. Des gouttes d'humidité transformées en vapeur pourraient tromper le capteur.
- Les breuvages sont mieux chauffés s'ils ne sont pas recouverts.



Recouvert



Ventilé



Sécher les récipients pour éviter de tromper le capteur.

### **PROGRAMMES DE CUISSON AUX MICRO-ONDES AVEC CAPTEUR**

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| ■ Viande hachée  | ■ Réchauffage du poulet            |
| ■ Maïs soufflé (maïs soufflé pré-emballé pour micro-ondes, 3,0 à 3,5 oz) | ■ Réchauffage des pâtes            |
| ■ Soupe  | ■ Réchauffage d'un plat d'aliments |
| ■ Riz  | ■ Réchauffage de soupe             |
| ■ Légumes (en conserve, frais, congelés)                                 | ■ Réchauffage de légumes           |

### Pour utiliser tous les programmes de capteur



Le mode micro-ondes du four Advantium permet la cuisson assistée d'un capteur. Le four détecte automatiquement si les aliments sont cuits puis il s'éteint, éliminant ainsi la nécessité de programmer le temps de cuisson et les niveaux de puissance.

1. Pressez la touche COOK (Cuire) et tournez le sélecteur jusqu'à COOK BY FOOD TYPE (Cuire selon le type d'aliments). Pressez le sélecteur pour valider. Ou pressez la touche REHEAT (Rechauffer).
2. Tournez le sélecteur pour sélectionner les aliments à cuire. Pressez le sélecteur pour valider.
3. Pressez le sélecteur ou la touche START/PAUSE pour démarrer la cuisson.

N'ouvrez pas la porte tant que le décompte est en cours sur l'afficheur. Si la porte est ouverte, fermez-la et pressez START/PAUSE immédiatement.

**REMARQUE :** N'utilisez pas la fonction de capteur deux fois de suite sur la même portion d'aliments pour éviter la surcuisson ou la calcination. Si les aliments ne sont pas suffisamment cuits à la fin de la période assistée du capteur, utilisez la fonction COOK BY TIME (Cuisson minutée) du sélecteur des micro-ondes pour ajouter du temps.

- Si vous avez cuits des aliments et que le four est très chaud, cela peut indiquer qu'il est trop chaud pour la cuisson assistée du capteur. Dans ce cas, le four passe automatiquement en cuisson minutée et peut demander le poids ou la quantité des aliments.

- Pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson, attendez que le décompte apparaisse sur l'afficheur. Tournez ensuite le sélecteur pour ajouter et retrancher du temps.
- Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson assistée du capteur, la mention SENSOR ERROR (Erreur du capteur) s'affiche. Fermez la porte immédiatement et pressez START/PAUSE pour recommencer.

### Remarques concernant le programme Réchauffage :

La température des aliments réchauffés peut varier grandement. Certaines parties peuvent être très chaudes.

Il est préférable d'utiliser la fonction COOK BY TIME (Cuisson minutée) et non pas REHEAT (Rechauffer) pour les aliments suivants :

- Produits de boulangerie
- Aliments à réchauffer sans recouvrement
- Aliments qui doivent être brassés ou retournés
- Aliments qui demandent un aspect sec ou une surface croustillante après le réchauffage

### « TEMPS DE CUISSON TERMINÉ »

Pour vous rappeler que des aliments se trouvent dans le four, celui-ci affichera COOK TIME COMPLETED (Temps de cuisson terminé) et émettra un bip une fois par minute jusqu'à l'ouverture de sa porte ou une pression sur la touche CANCEL/OFF (Annuler/Arrêter).



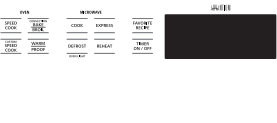
## Visualisation des réglages



Utilisez cette fonction pour visualiser les sélections de réglage actuelles.

Pressez le sélecteur durant la cuisson rapide ou la cuisson aux micro-ondes.

## Fonctions sous la touche OPTIONS



### Horloge :

L'horloge doit être réglée avant que vous puissiez utiliser le four pour la première fois. Allez à l'étape 2 si vous réglez l'heure de l'horloge pour la première fois.

1. Pour changer l'heure, pressez la touche OPTIONS et tournez le sélecteur jusqu'à CLOCK (Horloge). Pressez le sélecteur pour valider.
2. Tournez le sélecteur pour régler les heures. Pressez le sélecteur pour valider.
3. Tournez le sélecteur pour régler les minutes. Pressez le sélecteur pour valider.
4. Tournez le sélecteur pour sélectionner AM ou PM. Pressez le sélecteur pour valider.

### Conversion automatique de la température de la recette :

Cette fonction réduit automatiquement la température de cuisson par convection de 25 °F lorsqu'elle est activée. Vous entrez quand même la température de la recette et la commande du four s'occupera du reste. Pour changer le réglage, pressez la touche OPTIONS et tournez le sélecteur jusqu'à AUTO RECIPE CONVERT (Conversion automatique de la température de la recette). Pressez le sélecteur pour valider. Tournez le sélecteur pour changer le réglage à ON (Activer) ou OFF (Désactiver). Pressez le sélecteur pour valider.

### Activation/Désactivation de l'affichage de l'horloge :

Utilisez cette fonction pour activer ou désactiver l'affichage de l'horloge. Pressez OPTIONS, tournez le sélecteur jusqu'à CLOCK DISPLAY ON/OFF (Activation/Désactivation de l'affichage de l'horloge). Tournez le sélecteur pour sélectionner ON ou OFF. Pressez le sélecteur pour valider.

### Démarrage différé :

Le démarrage différé vous permet de régler le four pour différer la cuisson pour un délai allant jusqu'à 24 heures. Pressez OPTIONS, tournez le sélecteur

jusqu'à DELAY START (Démarrage différé) et pressez le sélecteur pour valider. Suivez les instructions de l'afficheur pour régler la durée du démarrage différé et la fonction que vous souhaitez différer.

### Volume du signal sonore :

Utilisez cette fonction pour régler le volume du signal sonore. Vous pouvez même désactiver le volume. Pressez la touche OPTIONS, tournez le sélecteur jusqu'à BEEPER VOLUME (Volume du signal sonore), pressez le sélecteur pour valider, puis suivez les instructions de l'afficheur.

### Vitesse de défilement de l'affichage :

Le défilement de l'affichage est-il trop lent ou trop rapide? Si c'est le cas, modifiez sa vitesse! Pressez OPTIONS, tournez le sélecteur jusqu'à DISPLAY SCROLL SPEED (Vitesse de défilement de l'affichage), pressez le sélecteur pour valider, puis suivez les instructions de l'afficheur.

### Rappel :

Utilisez cette fonction pour régler le déclenchement d'un signal sonore à un moment précis du jour. Pressez OPTIONS, tournez le sélecteur jusqu'à SET/CLEAR REMINDER (Régler/Effacer le rappel) et pressez le sélecteur pour valider. Tournez le sélecteur pour sélectionner l'heure et pressez-le pour valider. Tournez le sélecteur pour sélectionner les minutes et pressez-le pour valider. Tournez le sélecteur pour sélectionner AM ou PM et pressez-le pour valider.

Pour visualiser le réglage, tournez le sélecteur jusqu'à SET/CLEAR REMINDER (Régler/Effacer le rappel) et pressez le sélecteur pour valider. Tournez le sélecteur jusqu'à REVIEW (Visualiser le réglage) et pressez-le pour valider.

Pour annuler le réglage, tournez le sélecteur jusqu'à SET/CLEAR REMINDER (Régler/Effacer le rappel) et pressez le sélecteur pour valider. Tournez le sélecteur jusqu'à CLEAR (Effacer) et pressez-le pour valider.

### Aide



Utilisez cette fonction pour obtenir plus de renseignements sur votre four et ses fonctions.

Une description du programme choisi apparaîtra sur l'afficheur.

1. Pressez la touche HELP (Aide).
2. Tournez le sélecteur pour sélectionner le nom de la fonction. Pressez le sélecteur pour valider.

#### Fonctions décrites dans la fonction d'aide

Ajouter du temps de cuisson	d'aliments [Next column]	[Next column] Cuisson assistée du capteur
Conversion automatique de la température de la recette	Décongélation minutée	Régler le volume du signal sonore
Recul	Décongélation selon le poids	Régler l'horloge
Réchauffer le breuvage	Démarrage différé	Activer/Désactiver l'affichage
Cuisson au gril	Cuisson express	Régler la vitesse du défilement de l'affichage
Verrouillage pour les enfants	Recette favorite	Régler/Effacer le rappel
Annuler/Arrêt	Aide	Cuisson lente
Convection	Maintenir les aliments chauds	Amollir/Fondre
Cuire	Options	Cuisson rapide
Cuisson selon le type d'aliments	Puissance/Température	Démarrer/Pause
Cuisson minutée	Fermentation du pain	Temps de cuisson 1 & 2
Cuisson rapide personnalisée	Rechauffer	Activer/Désactiver la minuterie
Décongélation	Répéter la dernière fonction	Griller (Toast)
Décongélation selon le type	Continuer	Réchauffage/Fermentation
	Visualisation des réglages	

### Verrouillage pour enfants



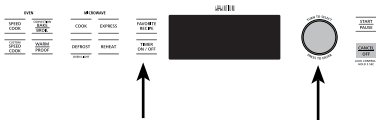
Vous pouvez verrouiller le panneau de commande afin de prévenir le démarrage accidentel du four ou son utilisation par des enfants.

verrouiller et déverrouiller.

Lorsque le panneau de commande est verrouillé, la mention Control is LOCKED (La commande est verrouillée) apparaîtra brièvement à la pression d'une touche ou du sélecteur.

Maintenez une pression sur CANCEL/OFF (Annuler/Arrêter) pendant 5 secondes pour

### Minuterie



Utilisez cette fonction dès que vous avez besoin d'une minuterie d'usage général, même lorsque le four est en fonction.

3. Tournez le sélecteur pour sélectionner les minutes. Pressez le sélecteur pour valider.

1. Pressez la touche TIMER (Minuterie).
2. Tournez le sélecteur pour sélectionner l'heure. Pressez le sélecteur pour valider.

Pour annuler, pressez TIMER (Minuterie).

### Ventilateurs de refroidissement

Deux ventilateurs de refroidissement se mettent automatiquement en marche au besoin pour empêcher les composants internes et la commande du four de surchauffer.

Les ventilateurs vont s'arrêter automatiquement une fois les composants internes refroidis. Un ventilateur ou deux pourraient fonctionner pendant 30 minutes ou plus après la mise hors tension de la commande du four.

### *Nettoyage de l'intérieur du four et du tiroir de rangement d'accessoires (certains modèles)*

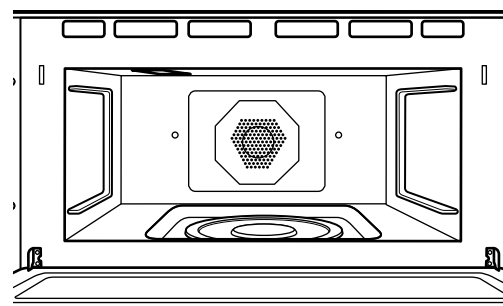
**Avant de nettoyer le four, en partie ou totalité, celui-ci doit être mis hors tension et il doit être suffisamment refroidi au toucher.**

Nettoyez l'intérieur du four souvent pour obtenir le rendement de cuisson approprié.

Certaines éclaboussures peuvent être essuyées à l'aide d'essuie-tout, d'autres peuvent nécessiter un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. Nettoyez les éclaboussures grasses avec un chiffon savonneux, puis rincez avec un chiffon humide.

Si la saleté et les éclaboussures ne se nettoient pas aisément avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, placez un bol de taille moyenne rempli d'eau sur le plateau métallique dans le four, puis actionnez la fonction CUSTOM SPEEDCOOK (Cuisson rapide personnalisée) pendant 10 minutes aux réglages U=10, L=10, M=7 ET C=10. Cette manœuvre devrait assouplir la saleté dans le four afin qu'elle puisse s'essuyer avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse chaude.

Si vous remarquez un jaunissement du métal à l'intérieur du four qui ne se nettoie pas avec un chiffon savonneux, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable qui pourra faire disparaître la décoloration et/ou le ternissement causés par la chaleur. Vous pouvez alors nettoyer l'intérieur du four normalement.



N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni des ustensiles coupants sur les parois du four ou sur le tiroir de rangement d'accessoires.

N'utilisez jamais un produit à nettoyer les fours du commerce sur une partie quelconque du four ni sur le tiroir de rangement d'accessoires.

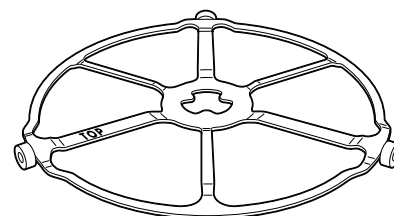
Ne nettoyez pas l'intérieur du four ni le tiroir de rangement d'accessoires avec des tampons à récurer métalliques. Des filaments du tampon peuvent se détacher à l'intérieur du four et poser un risque de choc électrique ou endommager la surface du four ou du tiroir de rangement.

### *Plateau tournant amovible*

La zone sous le plateau tournant doit être nettoyée fréquemment afin de prévenir les odeurs indésirables et la fumée durant un cycle de cuisson.

Le plateau tournant pourrait se briser en cas de chute. Lavez-le avec précaution dans de l'eau chaude savonneuse. Séchez-le complètement et remettez-le en place.

Pour replacer le plateau tournant, placez son centre au-dessus du pivot au centre du four et tournez-le jusqu'à ce qu'il se dépose en place. (Assurez-vous que sa surface lisse marquée TOP est orientée vers le haut et que son centre est bien inséré sur le pivot.)



*Plateau tournant*

*N'utilisez pas le four sans le plateau tournant correctement en place.*



## Entretien et nettoyage

*Four Advantium et tiroir de rangement d'accessoires (certains modèles)*

### *Plateaux de cuisson et grille de broche*

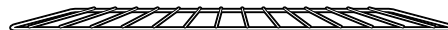
Pour prévenir les bris, laissez les plateaux refroidir complètement avant le nettoyage. Lavez-les avec précaution dans de l'eau savonneuse très chaude ou au lave-vaisselle.

N'utilisez de produits abrasifs pour nettoyer le plateau en verre ou la grille de broche afin de préserver leur fini.

Un tampon à récurer rempli de savon peut servir à nettoyer les plateaux métalliques.



*Plateau en verre transparent*



*Grille de broche*



*Plateau métallique*



*Plateau à grille métallique*

### *Couvercle de lampe halogène et feuille de mica*

**N'enlevez pas le couvercle en verre de la lampe halogène ni la feuille de mica.**

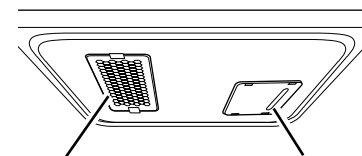
Le couvercle de la lampe halogène supérieure doit être exempt de graisse et d'éclaboussures pour fonctionner correctement.

Nettoyez souvent le couvercle en verre de la lampe et la feuille de mica afin de prévenir la génération excessive de fumée et la diminution de la puissance de cuisson.

**Pour nettoyer le couvercle de la lampe supérieure :** Laissez le four et le couvercle en verre refroidir complètement. Essuyez le couvercle avec un chiffon savonneux imbibé ou un tampon en plastique.

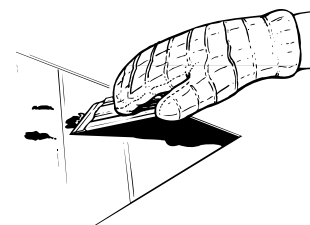
Pour la saleté calcinée sévèrement incrustée, on peut utiliser un racloir pour nettoyer le couvercle de lampe. En portant un gant de four isolant, tenez le racloir à un angle de 30°. Raclez le verre et essuyez les résidus.

**Pour nettoyer la feuille de mica :** Laissez le four refroidir complètement. Essuyez la feuille avec un chiffon savonneux imbibé d'eau chaude.



*Couvercle de lampe halogène supérieure*

*Feuille de mica*



*Pour saleté incrustée ou calcinée*

### *Nettoyage de l'extérieur du four et du tiroir de rangement d'accessoires (certains modèles)*

***Nous ne recommandons pas l'utilisation de produits nettoyants à base d'ammoniaque ou d'alcool car ils peuvent ternir l'apparence du four ou du tiroir. Si vous choisissez d'utiliser un nettoyant domestique populaire, appliquez-le d'abord sur un chiffon propre, puis essuyez la surface à nettoyer.***

#### ***Panneau de commande, porte et tiroir en verre***

Essuyez avec une éponge imbibée propre. Séchez à fond. N'utilisez pas de nettoyants en vaporisateur, de grandes quantités de savon et d'eau, d'abrasifs ni d'objets coupants sur le panneau car cela pourrait l'endommager.

#### ***Joint d'étanchéité de la porte***

Il est important de garder propre la zone de contact du joint de porte contre le four. Utilisez seulement des détergents doux et non abrasifs appliqués avec une éponge propre ou un chiffon doux. Rincez à fond.

#### ***Acier inoxydable (certains modèles)***

Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un produit nettoyant ou de polissage pour l'acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans la direction du grain. Suivez les directives du produit pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Pour vous renseigner sur l'achat de produits nettoyants ou de polissage pour l'acier inoxydable ou pour trouver le revendeur le plus près, veuillez composer sans frais le 800.626.2002 ou visitez [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com).

### *Tiroir de rangement d'accessoires (certains modèles)*

Le tiroir de rangement d'accessoires est conçu pour contenir les plateaux de cuisson et la grille de broche fournis avec le four. Le tiroir de rangement d'accessoires ne doit pas contenir des articles en tissus, bois, papier ni d'autres articles combustibles.

Les articles contenus dans le tiroir peuvent devenir très chauds lorsque le four est en fonction et pendant qu'il refroidit. Utilisez de la prudence en tout temps en retirant ces articles.

Des questions?  
Utilisez ce solutionneur de problèmes

Problème	Causes probables	Que faire/Explication
<b>LAMPES</b>		
<i>Les lampes baissent d'intensité et s'éteignent et s'allument en alternance durant un cycle de cuisson rapide, même à pleine puissance.</i>	Cela est normal. Le niveau de puissance a été automatiquement réduit car le four est très chaud.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cela est normal. Le four détecte le degré de chaleur et s'ajuste automatiquement.</li> </ul>
<i>De la lumière est visible autour de la porte et de l'enveloppe extérieure durant la cuisson rapide.</i>	Cela est normal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lorsque le four est allumé, de la lumière peut être visible autour de la porte et de l'enveloppe extérieure.</li> </ul>
<b>VENTILATEURS DE REFROIDISSEMENT</b>		
<i>Le ventilateur continue de fonctionner après la fin de la cuisson</i>	Le four est en train de refroidir.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les ventilateurs s'arrêteront automatiquement une fois les composants internes refroidis.</li> </ul>
<i>De l'air chaud sort par l'évent du four lorsque ce dernier est marche.</i>	Cela est normal.	
<i>Le ventilateur démarre automatiquement lorsque les micro-ondes sont utilisées.</i>	Cela est normal.	
<b>CUISSON</b>		
<i>Le four émet des sons inhabituels durant la cuisson.</i>	L'audition de clics est normale. La commande active et désactive les composants.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ces sons sont normaux.</li> </ul>
	Le bruit du ventilateur est normal. Les ventilateurs doivent refroidir les composants et les commandes du four.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ces sons sont normaux.</li> </ul>
<i>De la fumée sort du four lorsque j'ouvre la porte</i>	La teneur en gras des aliments est élevée. Un antiadhésif en aérosol a été vaporisé sur les plateaux.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La fumée est normale lorsqu'on cuit des aliments à haute teneur en gras.</li> </ul>
<i>Les aliments ne sont pas totalement cuits ni brunis à la fin d'un programme</i>	Les temps de cuisson programmés peuvent ne pas correspondre à la taille ou la quantité des aliments que vous cuisez.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Modifiez le temps de cuisson ou réglez les lampes supérieure ou inférieure de façon à brunir ou cuire selon vos goûts.</li> </ul>
<i>Le message SENSOR ERROR (Erreur du capteur) est affiché en même temps qu'un signal sonore.</i>	La quantité ou le type d'aliments placés dans le four ne correspond pas au programme que vous avez réglé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pressez la touche CANCEL/OFF (Annuler/Arrêter). Réglez le programme du four en fonction des aliments ou des liquides à cuire ou réchauffer.</li> </ul>
	La vapeur n'a pas été détectée par le four en raison d'un film en plastique non ventilé, d'un couvercle trop hermétique ou du recouvrement d'un liquide.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ventilez les films en plastique, utilisez un couvercle moins hermétique ou ne recouvrez pas les liquides lors d'une cuisson ou d'un réchauffage.</li> </ul>

Des questions? Utilisez ce solutionneur de problèmes

Problème	Causes probables	Que faire/Explication
<b>AFFICHAGE</b>		
L'affichage est vide.	L'affichage de l'horloge a été désactivée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez les réglages d'horloge dans le menu OPTIONS. Activez l'affichage de l'heure.</li> </ul>
Le message « Control is LOCKED » (La commande est verrouillée) s'affiche.	La commande a été verrouillée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maintenez une pression sur CANCEL/OFF (Annuler/Arrêter) pendant 5 secondes pour déverrouiller la commande.</li> </ul>
L'afficheur est éclairé mais le four ne démarre pas.	L'horloge n'est pas réglée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Régler l'horloge.</li> </ul>
	La porte n'est pas bien fermée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ouvrez la porte et fermez-la correctement.</li> </ul>
	La touche START/PAUSE (Démarrer/Pause) n'a pas été pressée après la sélection de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Régler l'horloge.</li> </ul>
	Une autre sélection a déjà été faite et la touche CANCEL/OFF (Annuler/Arrêter) n'a pas été pressée pour l'annuler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pressez CANCEL/OFF (Annuler/Arrêter).</li> </ul>
	La taille, la quantité ou le temps de cuisson n'a pas été validé après la sélection finale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous de valider le temps de cuisson après l'avoir sélectionné.</li> </ul>
	La touche CANCEL/OFF (Annuler/Arrêter) a été pressée par mégarde.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réglez le programme de cuisson à nouveau et pressez sur START/PAUSE (Démarrer/Pause).</li> </ul>
<b>AUTRES PROBLÈMES</b>		
La porte et l'intérieur du four deviennent très chauds.	Les lampes chauffantes produisent une chaleur intense dans un lieu restreint.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cela est normal.</li> <li>Utilisez des gants isolants pour retirer les aliments lorsque la cuisson est</li> </ul>
Le four ne démarre pas.	Un fusible du domicile a grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le fusible ou réarmez le disjoncteur.</li> </ul>





**Avec l'achat de votre nouvel appareil Monogram, soyez assuré de recevoir toute l'information ou l'assistance dont vous pourriez avoir besoin, de la part de GE. Tout ce que vous avez à faire, c'est de nous appeler –gratuitement!**

**GE Answer Center®**

**Aux États-Unis :  
800.626.2000**

Quelle que soit votre question concernant n'importe quel appareil Monogram, le service d'information du GE Answer Center® est disponible pour vous aider. Votre appel-et votre question- seront pris en compte rapidement et courtoisement. Et vous pouvez appeler à n'importe quelle heure. Le centre d'appels GE Answer Center® est ouvert 24 heures par jour, du lundi au samedi.

**OU**

Visitez notre site web sur : [monogram.com](http://monogram.com)

Au Canada, composez le 800.561.3344.

**Réparation à domicile**

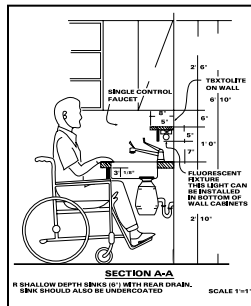
Un professionnel qualifié du service GE s'occupera de la réparation, à un moment qui vous convienne. La plupart des entreprises du service GE vous proposent une intervention le jour même ou le lendemain, ou à votre convenance (entre 7 h et 22 h HNE en semaine, ou entre 8 h et 18 h HNE les samedis et dimanches). Nos techniciens formés en usine connaissent l'intérieur et l'extérieur de votre appareil-la plupart des réparations peuvent être effectuées en une intervention seulement.

**Au Canada :**

**800.561.3344**

Au Canada : lundi au vendredi, de 7 h à 20 h et samedi, de 8 h à 17 h HNE.

**Pour les clients avec des besoins spéciaux...**



GE offre gratuitement une brochure pour aider à la planification d'une cuisine sans entrave pour les personnes à mobilité réduite.

Les consommateurs malentendants ou muets qui ont accès à un TDD ou à un télécipre conventionnel peuvent appeler le 800.TDD.GEAC

(800.833.4322) pour solliciter information ou service.

Au Canada :  
écrivez à

Director, Customer Relations  
MC Commercial  
Suite 310, 1 Factory Lane  
Moncton, NB. E1C9M3

**Contrats de service**

Vous pouvez être rassuré de savoir que le service GE sera toujours là après l'expiration de votre garantie. Souscrivez à un contrat GE pendant que votre garantie est toujours en vigueur et vous bénéficierez d'une ristourne substantielle. Avec un contrat sur plusieurs années, vous êtes assuré d'un futur service au prix d'aujourd'hui.

**Au Canada :**

**800.561.3344**

**Pièces détachées et accessoires**

Les personnes qualifiées pour réparer leurs propres appareils peuvent commander des pièces détachées et des accessoires et se les faire envoyer directement à domicile. Le système de pièces détachées GE propose un accès à plus de 47 000 pièces... et toutes les pièces de rechange d'origine GE bénéficient d'une garantie complète. Les cartes bancaires VISA, MasterCard et Discover sont acceptées.

**Au Canada :**

**800.661.1616**

Les instructions de maintenance contenues dans ce manuel détaillent les procédures à utiliser par n'importe quel utilisateur. Toute autre réparation ou intervention doit être effectuée par un technicien qualifié. La prudence est nécessaire, car une réparation incorrecte peut provoquer un fonctionnement dangereux de l'appareil.

**GARANTIE DE VOTRE FOUR ADVANTIUM MONOGRAM**

**Agrafez le reçu de caisse ou le chèque oblitéré ici. Vous devez fournir la date d'achat d'origine pour bénéficier des services de réparation sous la garantie.**

**COUVERT PAR LA GARANTIE**

*À partir de la date d'achat d'origine*

**GARANTIE LIMITÉE DE UN AN**

Pendant un an à compter de la date d'achat d'origine, MC Commercial remplacera toute pièce du four à micro-ondes qui présente une défaillance causée par un vice de fabrication ou de main-d'œuvre. Pendant la durée de cette garantie limitée de un an, MC Commercial fournira aussi gratuitement la main-d'œuvre et les services associés pour remplacer la pièce défectueuse.

**GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS**

Pendant cinq ans à compter de la date d'achat d'origine, MC Commercial remplacera le magnétron qui présente une défaillance causée par un vice de fabrication ou de main-d'œuvre. Pendant la durée de cette garantie limitée de cinq ans, vous devrez assumer les coûts de main-d'œuvre et de services à domicile.

Les services inclus dans la garantie seront fournis par les centres de réparation d'usine ou par nos réparateurs Customer Care® agréés pendant les heures d'ouverture normales.

Si votre appareil doit être réparé, pendant la période de garantie et au-delà, appelez le 800.561.3344.

Veuillez fournir vos numéros de série et de modèle lorsque vous effectuez un appel de service.

**NON COUVERT PAR LA GARANTIE**

- Les déplacements des techniciens à votre domicile pour vous apprendre à utiliser l'appareil.
- Installation, livraison ou entretien inappropriés.
- L'appareil n'est pas accessible pour fournir le service requis.
- Défaillance ou endommagement du produit si son utilisation est abusive ou erronée (par exemple, production d'arc électrique causée par l'utilisation de la grille de broche, d'articles métalliques ou de papier aluminium), ou si elle sert à des fins commerciales ou différentes de celles auxquelles elle est destinée.
- Remplacement des fusibles ou réenclenchement des disjoncteurs.
- Dommages liés à un accident, incendie, inondations, catastrophes naturelles.
- Dommages indirects liés aux éventuels dysfonctionnements de cet appareil.
- Dommages liés au transport.

**EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES—Votre seul et unique recours consiste dans la réparation du produit tel que stipulé dans cette garantie limitée. Toute garantie implicite, y compris celles relatives à la qualité marchande ou à l'adéquation à un usage particulier, est limitée à une période d'un an ou à la période la plus courte prescrite par la loi.**

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial et à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté aux Canada à des fins d'usage domestique. Si le produit est situé dans une localité où un réparateur autorisé GE n'est pas disponible, vous pourriez encourir des frais de déplacement ou devoir acheminer le produit à une installation de réparation autorisée GE pour faire réparer l'appareil.

Certains provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects, dans ce cas la limitation ou l'exclusion ne vous sont pas applicables. Cette garantie vous confère des droits spécifiques, et vous disposez de droits supplémentaires qui varient d'un état à l'autre. Pour en savoir plus sur les droits qui vous sont conférés pour un provinces donné, contactez le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

**Garant : MC Commercial, Burlington, ON, Canada, L7R5B6**