



MANUEL DE L'UTILISATEUR

Four encastré Advantium® 240 V

ENGLISH/FRANÇAIS

TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS SUR LE MODÈLE	2
SERVICE À LA CLIENTÈLE	3
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
APERÇU DE VOTRE ADVANTIUM	9
CARACTÉRISTIQUES	10
COMMANDES	11
CUISSON DE PRÉCISION	
Niveau de puissance	12
Caractéristiques	12
Conseils de cuisson	13
Ustensiles de cuisson	13
Réchauffage croustillant	13
Cuisson de précision personnalisée	14
Menu de cuisson de précision pré-réglé	14
Situations normales	14
CUISSON À CONVECTION	15
GRILLADE ET RÔTISSAGE	16
MAINTIEN AU CHAUD ET FERMENTATION	17
CUISSON AUX MICRO-ONDES	18
Ustensiles de cuisson	18
Pré-réglages	18
Cuisson express	19
Niveau de puissance	19
Conseils de cuisson	19
Décongélation	20
Cuisson avec capteur	21
Ustensiles de cuisson par capteur	21
Fonction de cuisson à la vapeur	22
Situations normales	22
RÉGLAGES	23
AUTRES FONCTIONS	24
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	
Nettoyage à la vapeur	25
Intérieur du four et du tiroir de rangement des accessoires (certains modèles)	25
Plateau tournant amovible	25
Plateaux de cuisson et grille de four	26
Feuille de mica	26
Extérieur du four et du tiroir de rangement des accessoires (certains modèles)	26
DÉPANNAGE	27
GARANTIE LIMITÉE	29

RENSEIGNEMENTS SUR LE MODÈLE

NUMÉROS DE MODÈLE

ZSB923

INSCRIVEZ CI-DESSOUS LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE DE L'APPAREIL.

Ces numéros se trouvent sur une étiquette située à l'arrière de l'Advantium.

Ces numéros figurent aussi sur la carte d'enregistrement de propriété du produit emballée séparément avec votre Advantium.

Veillez écrire ces numéros :

Numéro de modèle

Numéro de série

Servez-vous de ces numéros dans toute correspondance ou durant tout appel concernant votre électroménager.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

ENREGISTREZ VOTRE APPAREIL

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux! L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.

Aux États-Unis : **Monogram.com**

Au Canada : https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/

DEMANDE DE SERVICE

Le service de réparation par un expert de Monogram n'est qu'à un pas de votre porte. Vous pouvez demander une réparation en ligne à toute heure du jour, au moment qui vous convient le mieux.

Aux États-Unis : **Monogram.com** ou appelez au 800-444-1845 pendant les heures normales d'ouverture.

Au Canada : https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/ ou appelez le 888-880-3030.

GARANTIES PROLONGÉES

Procurez-vous une garantie prolongée Monogram et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie.

Aux États-Unis : **Monogram.com** ou appelez au 800-444-1845 pendant les heures normales d'ouverture.

Au Canada : **Monogram.ca** ou appelez le 800-290-9029.

CONNECTIVITÉ À DISTANCE

Pour de l'assistance concernant la connectivité réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), visitez notre site Web à **Monogram.com** ou appelez le 800-444-1845 aux États-Unis seulement.

PIÈCES ET ACCESSOIRES

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne dès aujourd'hui, 24 heures sur 24.

Aux États-Unis : **Monogram.com** ou appelez au 800-444-1845 pendant les heures normales d'ouverture.

Les directives fournies dans le présent manuel comportent des procédures que n'importe quel utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiés à un technicien qualifié. Faites preuve de prudence : une réparation ou un entretien mal effectué peut rendre l'utilisation de l'appareil dangereuse.

Les clients au Canada doivent consulter le centre de service MC COMMERCIAL INC. le plus proche, visiter notre site Web à **Monogram.ca** ou appeler au 888-880-3030.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

▲ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de brûlures, de décharges électriques, d'incendies, de blessures ou d'exposition excessive aux micro-ondes :

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, suivez les mesures de sécurité de base :

- 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, à la page 8.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues et décrites dans ce manuel. N'utilisez aucun produit chimique ou composé corrosif avec cet appareil. Ce four a été spécialement conçu pour réchauffer et cuire les aliments, et non pour être utilisé en laboratoire ou à des fins industrielles.
- Seul un technicien qualifié est habilité à exécuter des travaux sur ce four. Si une inspection, une réparation ou un réglage s'avère nécessaire, communiquez avec le centre de service après-vente autorisé le plus proche.

INSTALLATION

- Respectez les Instructions d'installation fournies pour le choix de l'emplacement et l'installation de l'appareil.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Utilisez uniquement une prise de courant convenablement mise à la terre. Reportez-vous à la section INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE, à la page 8.
- Ce four à micro-ondes est homologué UL pour une installation encastrée ordinaire. Consultez les instructions d'installation pour connaître les appareils approuvés pour l'installation au-dessus ou en dessous du four à micro-ondes.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
- Tenez le cordon à l'écart de toute surface chaude.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un comptoir.
- N'immergez pas la fiche de branchement ni le cordon dans l'eau.
- Ne couvrez pas et ne bloquez pas les ouvertures de l'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 humide, près d'une piscine ou près d'un évier.
- N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE À L'INTÉRIEUR DU FOUR :

- Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement votre four lorsque vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matières inflammables pour faciliter la cuisson.
- Retirez les attaches et les autres accessoires métalliques des emballages en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
- Si un feu se déclare dans votre four, laissez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
- N'entreposez aucun matériel dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Ne laissez pas d'articles en papier, d'ustensiles de cuisson ni d'aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas en fonction. Toutes les grilles doivent être retirées du four lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne mettez pas le four à micro-ondes en marche sans aliments à l'intérieur.
- N'utilisez pas les fonctions avec capteur deux fois de suite pour la même portion d'aliment. Si l'aliment n'est pas assez cuit après le premier décompte, utilisez COOK BY TIME (cuisson minutée) pour augmenter la durée de cuisson.
- La grille de four ne doit pas être utilisée pour la cuisson de précision ou la cuisson aux micro-ondes afin d'éviter les arcs électriques.

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BRÛLURES :

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez des récipients d'aliments chauds. Utilisez des poignées et dirigez la vapeur loin de votre visage et de vos mains.
- Ouvrez, percez ou fendez les contenants, les sachets ou les sacs en plastique pour éviter l'accumulation de pression.
- Soyez prudent lorsque vous touchez le plateau tournant, la porte, les grilles et les parois du four qui peuvent devenir chauds pendant l'utilisation.
- Les liquides et certains aliments chauffés dans le four à micro-ondes peuvent présenter un risque de brûlure lorsqu'ils sont retirés du four à micro-ondes. Le risque de brûlure est accru chez les jeunes enfants; ils ne devraient pas être autorisés à retirer des objets chauds du four à micro-ondes.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

▲ AVERTISSEMENT (suite)

UTILISATION

- Comme pour tout autre appareil électroménager, l'utilisation du four par des enfants doit faire l'objet d'une étroite surveillance.
- N'utilisez pas le four sans le plateau tournant. Aucun obstacle ne doit empêcher le plateau de tourner.
- Ne rangez rien sur le four à micro-ondes lorsque celui-ci fonctionne.
- Les aliments ou ustensiles de cuisson en métal de grand format ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-ondes ou un four à convection, car ils augmentent les risques d'électrocution et d'incendie.
- N'utilisez pas de produits en papier dans le four lorsque l'appareil fonctionne en mode de cuisson, sauf la cuisson aux micro-ondes.
- 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 ce four.
- Ne faites pas trop cuire les pommes de terre. Elles peuvent se déshydrater et prendre feu, et donc endommager votre four.
- Ne couvrez pas les grilles ou une partie quelconque du four avec du papier d'aluminium. Cela provoquerait une surchauffe du four.
- Faites bien cuire la viande et la volaille. La température INTERNE de la viande doit atteindre au moins 160 °F (71 °C) et celle de la volaille au moins 180 °F (82 °C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.
- Ce four n'est pas approuvé ni testé pour l'utilisation sur un bateau.

NETTOYAGE

- Assurez-vous que de la graisse ne s'accumule pas dans le four.
- Ne nettoyez pas ce four avec des tampons à récurer métalliques. Des parcelles de métal pourraient se détacher et toucher des pièces électriques, ce qui pourrait entraîner un risque de choc électrique.
- Lorsque vous nettoyez les surfaces de la porte et du four qui se rejoignent lorsque vous fermez le four, n'utilisez que du savon doux et non abrasif ou un détergent appliqué avec une éponge ou un chiffon doux. Rincez bien.

EAU SURCHAUFFÉE

- Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés, c'est-à-dire dépasser leur point d'ébullition, sans avoir l'air de bouillir. Le bouillonnement peut ne pas être visible lorsque vous sortez le récipient du four à micro-ondes. AINSI, CES LIQUIDES BRÛLANTS PEUVENT SOUDAINEMENT SE METTRE À BOUILLIR ET DÉBORDER DU RÉCIPIENT LORSQUE CE DERNIER EST DÉPLACÉ OU QU'ON Y PLONGE UN USTENSILE COMME UNE CUILLÈRE.
- Pour réduire le risque de blessures :
 - Ne surchauffez pas le liquide.
 - Remuez le liquide avant la période de chauffage et au milieu de celle-ci.
 - N'utilisez pas de récipient à parois verticales dont le goulot est étroit.
 - Une fois le récipient chauffé, laissez-le reposer dans le four à micro-ondes pendant un court moment avant de le retirer.
 - Faites très attention lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

▲ AVERTISSEMENT Un arc électrique peut se produire lors de la cuisson de précision et de la cuisson aux micro-ondes. Si vous constatez la présence d'étincelles, appuyez sur la touche **CANCEL** (annuler) et éliminez la cause du problème.

La formation d'étincelles dans le four à micro-ondes peut être provoquée par :

- Un article de métal ou du papier d'aluminium qui touche les parois du four.
- Du papier d'aluminium qui n'épouse pas bien la forme des aliments (les bords relevés agissent comme des antennes).
- Utilisez le papier d'aluminium seulement selon les recommandations dans ce manuel.
- Des ustensiles de cuisson en métal utilisés lors de la cuisson de précision ou de la cuisson aux micro-ondes (sauf les plats fournis avec le four).
- Des articles en métal, comme des attaches, les broches utilisées pour la volaille ou les garnitures dorées des assiettes qui se trouvent dans le four.
- L'utilisation dans le four d'un essuie-tout en papier recyclé contenant des particules métalliques.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT USTENSILES ALLANT AU FOUR POUR LA CUISSON DE PRÉCISION

- Le four et la porte deviendront très chauds lors de la cuisson de précision.
- Les ustensiles de cuisson deviendront chauds. Vous devrez utiliser des gants isolants pour manipuler les ustensiles de cuisson.
- N'utilisez pas de couvercles, de récipients ou de sac brunisseur en papier d'aluminium, en plastique, en cire ou en papier pendant la cuisson de précision.
- Ne couvrez pas le plateau tournant, les plateaux métalliques ou une partie quelconque du four avec du papier d'aluminium. Cela produirait des étincelles.
- Utilisez le plateau métallique comme vous utiliseriez un moule peu profond ou une plaque à pâtisserie.
- N'utilisez pas la grille de four pour la cuisson de précision.
- Placez les aliments directement sur les plateaux métalliques lors de la cuisson à moins que le four ne donne une indication contraire.
- Tout plat non métallique allant au four peut être utilisé pour la cuisson. Les recettes dans le livre de cuisine Advantium ont été testées dans des plats en verre Pyrex^{MD} et en céramique Corningware[®]. Les durées de cuisson et les résultats peuvent varier lors de l'utilisation d'autres types de plats allant au four. Placez-les directement sur les plateaux.
- Si vous utilisez le plateau en verre incolore pour la cuisson de précision, vous obtiendrez de moins bons résultats et le plateau en verre pourrait casser.
- Utilisez seulement les plateaux métalliques spécifiés pour l'utilisation dans ce four. D'autres plateaux métalliques ne sont pas conçus pour l'utilisation dans ce four et produiront des résultats inférieurs.



Le plateau tournant doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



Placez les aliments directement sur le **plateau grillagé métallique** pour la cuisson de précision.



Placez les aliments sur le plateau métallique pour la cuisson à convection, le maintien au chaud ou le rôtissage.

⚠ AVERTISSEMENT USTENSILES ALLANT AU FOUR POUR LA CUISSON, LA GRILLADE, LE MAINTIEN AU CHAUD, LA FERMENTATION ET LE RÔTISSAGE

- Le four et la porte deviendront très chauds lors de la cuisson à convection, la grillade, le maintien au chaud et le rôtissage.
- Les ustensiles de cuisson deviendront chauds. Vous devrez utiliser des gants isolants pour manipuler les ustensiles de cuisson.
- Ne couvrez pas les plats et n'utilisez pas de contenants en plastique, de sacs de cuisson/rôtissage ou pellicule plastique, ni de papier ciré ou ordinaire pour griller ou rôtir.
- Utilisez le plateau métallique comme vous utiliseriez un moule peu profond ou une plaque à pâtisserie.
- Utilisez la grille de four pour la cuisson à convection ou le maintien au chaud sur deux niveaux.
- Placez les aliments directement sur les plateaux métalliques lors de la cuisson à moins que la recette n'exige l'utilisation d'un plat.
- Tout plat allant au four peut être utilisé pour la cuisson. Les recettes dans le livre de cuisine Advantium ont été testées dans des plats en verre Pyrex^{MD} et en céramique Corningware[®]. Les durées de cuisson et les résultats peuvent varier lors de l'utilisation d'autres types de plats allant au four. Placez-les directement sur les plateaux.
- Si vous utilisez le plateau en verre incolore pour la cuisson à convection, la grillade, le maintien au chaud ou le rôtissage, vous obtiendrez de moins bons résultats.



Le plateau tournant doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



Placez les aliments directement sur le **plateau grillagé métallique** pour la cuisson de précision.



Placez les aliments sur le plateau métallique pour la cuisson à convection, le maintien au chaud ou le rôtissage.



Placez les aliments directement sur la grille ou dans un plat adéquat et placez celui-ci sur la grille pour la cuisson ou le maintien au chaud sur plusieurs niveaux.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

USTENSILES DE CUISINE CONVENANT À LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

Assurez-vous d'utiliser les ustensiles de cuisson appropriés lors de la cuisson aux micro-ondes. La plupart des cocottes en verre, des plats de cuisson, des récipients gradués et des ramequins, ainsi que la vaisselle en porcelaine ou en terre cuite qui ne comporte pas de motifs métalliques, peuvent être utilisés. Certains ustensiles de cuisson portent la mention « résiste au four à micro-ondes ».

- Placez les aliments ou le contenant allant au four à micro-ondes directement sur le plateau en verre incolore pour faire cuire les aliments.
- Si vous utilisez un plateau métallique pour la cuisson aux micro-ondes, vous obtiendrez de moins bons résultats.
- La chaleur des aliments peut se transmettre à l'ustensile de cuisson et ce dernier peut devenir chaud. Des gants isolants peuvent être nécessaires pour manipuler les ustensiles de cuisson.
- N'utilisez aucun produit en papier recyclé. Les essuie-tout, les serviettes et le papier ciré en papier recyclé peuvent contenir des particules métalliques qui pourraient produire des étincelles ou prendre feu. Évitez d'utiliser des produits en papier qui contiennent du nylon ou des fibres de nylon, car ils peuvent aussi prendre feu.
- Utilisez le papier d'aluminium selon les instructions fournies dans ce manuel. Lorsque vous utilisez du papier d'aluminium dans le four, éloignez-le d'au moins 1 po (2,5 cm) des parois du four.
- Si vous utilisez un thermomètre à viande pendant la cuisson, assurez-vous qu'il convient à la cuisson aux micro-ondes.
- Certains récipients en polystyrène (comme ceux utilisés pour l'emballage de la viande) possèdent un fond dans lequel est incrustée une mince bande métallique. Lors du réchauffage au four à micro-ondes, cette bande métallique peut brûler la sole du four ou mettre le feu à un essuie-tout.
- Pour que les aliments ne dessèchent pas et pour éviter les projections, vous pouvez utiliser une pellicule plastique, du papier ciré ou des essuie-tout en papier. Cependant, disposez la pellicule plastique de façon à ce que la vapeur puisse s'échapper.
- Ce ne sont pas tous les types de pellicule plastique qui conviennent à la cuisson aux micro-ondes. Consultez les instructions sur l'emballage.

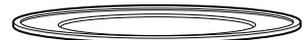
- Les sachets de cuisson que l'on peut faire « bouillir » et les sachets en plastique étanches doivent être entaillés ou percés selon les instructions fournies sur leur emballage. Leur enveloppe en plastique pourrait en effet éclater pendant ou juste après la cuisson et être à l'origine de blessures. De plus, les récipients en plastique doivent être entrouverts, puisque le couvercle forme une jointure étanche. Après la cuisson dans un récipient recouvert d'une pellicule plastique étanche, enlevez la pellicule avec prudence. Pour éviter toute blessure, tenez votre visage et vos mains éloignés de la vapeur.
- Ustensiles de cuisson en plastique – Les ustensiles de cuisson en plastique conçus pour les fours à micro-ondes sont très utiles, mais ils doivent être utilisés avec prudence. Même le plastique conçu pour la cuisson au four à micro-ondes peut ne pas être aussi résistant à la chaleur qu'un ustensile en verre ou en céramique. Il peut rapidement s'amollir ou être carbonisé s'il est soumis à une cuisson excessive. S'ils sont exposés longtemps à une cuisson excessive, les aliments et l'ustensile peuvent prendre feu.
- N'utilisez pas la grille de four pour la cuisson aux micro-ondes.

Observez les règles suivantes :

1. N'utilisez que des plastiques conçus pour la cuisson aux micro-ondes et suivez à la lettre les recommandations du fabricant.
2. Ne faites pas chauffer de récipients vides dans le four à micro-ondes.
3. Ne permettez pas aux enfants de mettre des ustensiles en plastique dans le four sans la supervision d'un adulte.



Le **plateau tournant** doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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 d'étanchéité.
- (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 (tordue);
 - (2) Charnières et loquets (cassés ou desserrés);
 - (3) Joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- (d) **Seul un technicien qualifié** est habilité à régler ou à réparer le four.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSEMENT

Si l'appareil n'est pas correctement mis à la terre, l'utilisateur s'expose à un risque d'électrocution.

Cet appareil doit être raccordé à un câblage permanent, métallique, mis à la terre ou un conducteur de terre doit être acheminé avec les conducteurs du circuit et raccordé à la borne ou au fil de terre de l'appareil.

STIMULATEURS CARDIAQUES

La plupart des stimulateurs cardiaques sont protégés contre les interférences causées par les produits électriques, incluant les micro-ondes. Toutefois, les patients qui en possèdent un peuvent consulter leur médecin à ce sujet.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

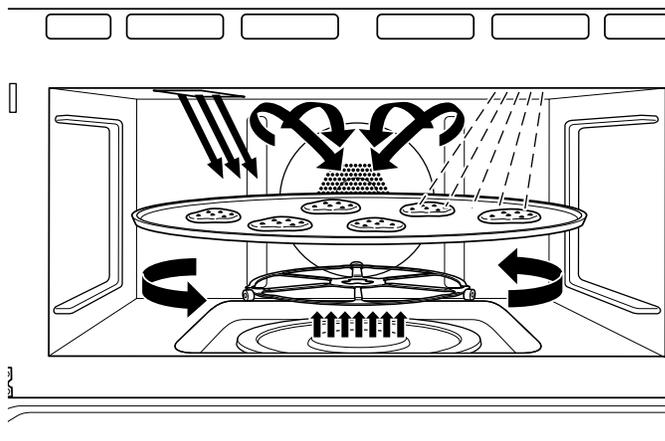
APERÇU DE VOTRE ADVANTIUM

QU'EST-CE QU'ADVANTIUM?

Le nouveau four Advantium emploie une percée dans la technologie de cuisson de précision pour harnacher la puissance de la lumière. Le four Advantium cuit l'extérieur des aliments passablement comme la chaleur rayonnante conventionnelle, tout en pénétrant sous la surface pour cuire simultanément l'intérieur. Bien que la lumière halogène soit la principale source de puissance, un « complément de micro-ondes » est ajouté pour certains types d'aliments. Les aliments cuisent uniformément et rapidement, tout en conservant leur humidité naturelle.

Le four Advantium peut faire la cuisson de précision, la cuisson à convection, la grillade, le rôtissage, le maintien au chaud, la fermentation et la cuisson aux micro-ondes. La fonction de cuisson de précision est le plus grand avantage d'un four Advantium.

Aucun préchauffage n'est requis pour la cuisson de précision. Placez l'aliment dans le four et commencez la cuisson immédiatement. Vous verrez une économie de temps parce qu'il n'est pas nécessaire de préchauffer le four et que la cuisson de précision cuit plus rapidement.



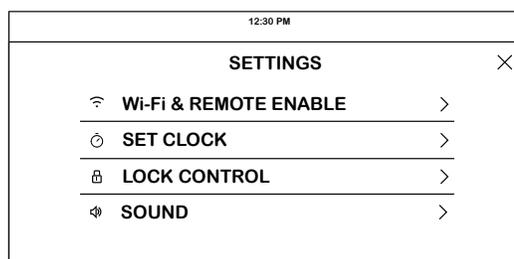
DÉMARRAGE RAPIDE ADVANTIUM

Réglage de l'horloge

Appuyez sur l'icône  pour accéder aux réglages.

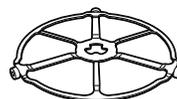
Cette fonction sert à régler l'horloge et à spécifier la façon dont sera affichée l'heure du jour. Vous pouvez sélectionner le mode 12 heures avec AM et PM ou le mode 24 heures.

Faites glisser vers le haut ou le bas pour accéder à tous les réglages.

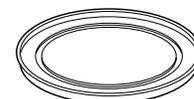


CUISSON AUX MICRO-ONDES AVEC EXPRESS

- Sélectionnez **Express 30s** (cuisson express 30 s) pour lancer le mode de cuisson aux micro-ondes. Le four se met en marche immédiatement. Vous pouvez ajouter du temps en appuyant sur **+30s** ou **+1m**.
- La durée de cuisson initiale peut être modifiée à la valeur voulue jusqu'à 6 minutes. Cela peut être modifié dans les **RÉGLAGES**.



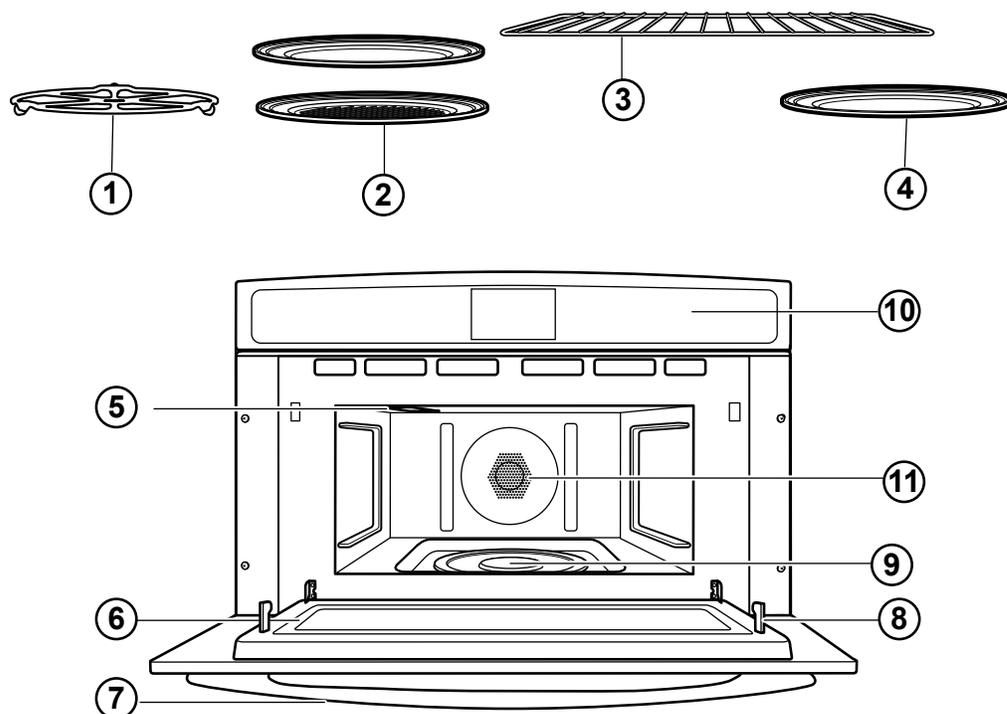
Le **plateau tournant** doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



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

CARACTÉRISTIQUES

Les caractéristiques et l'apparence de l'appareil présenté dans ce manuel peuvent varier selon le modèle.



1. PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant doit toujours être en place dans le fond du four lorsque vous utilisez le four. Assurez-vous que le plateau tournant soit bien posé sur l'axe au centre du four.

2. PLATEAU MÉTALLIQUE OU PLATEAU GRILLAGÉ MÉTALLIQUE

Placez les aliments directement sur le plateau métallique ou le plateau grillagé métallique et placez le plateau sur le plateau tournant pour la cuisson de précision, la grillade, le rôtissage, le maintien au chaud ou la cuisson à convection.

3. GRILLE DE FOUR

Placez les aliments directement sur le plateau métallique ou dans un plat allant au four sur la grille seulement lors de la cuisson à convection sur deux niveaux.

4. PLATEAU EN VERRE INCOLORE

Placez-le sur le plateau tournant pour le mode de cuisson aux micro-ondes. Placez l'aliment ou l'ustensile de cuisson convenant à la cuisson aux micro-ondes directement sur le plateau.

5. LAMPE HALOGÈNE SUPÉRIEURE

Deux lampes à halogènes cuisent les aliments par le haut en mode de cuisson de précision, de grillade et de rôtissage.

6. HUBLLOT

Le hublot permet l'observation des aliments durant la cuisson et l'écran métallique retient les micro-ondes à l'intérieur du four.

7. POIGNÉE DE PORTE

Tirez-la pour ouvrir la porte.

8. LOQUETS DE LA PORTE

La porte doit être bien verrouillée pour que le four puisse fonctionner.

9. ÉLÉMENT CHAUFFANT EN CÉRAMIQUE INFÉRIEUR

Un élément chauffant en céramique cuit les aliments par le bas en mode de cuisson de précision, de grillade et de rôtissage.

10. TABLEAU DE COMMANDE

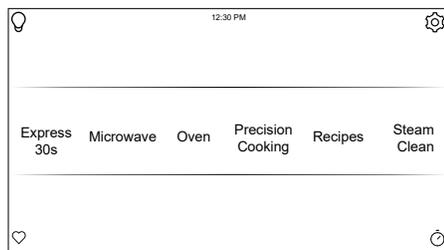
Un écran ACL tactile est utilisé pour faire fonctionner le four. L'écran ACL est situé sur le tableau de commande.

11. SYSTÈME DE CONVECTION ARRIÈRE

Un élément chauffant cuit les aliments avec un ventilateur de convection faisant circuler l'air chaud dans la cavité du four en mode de cuisson de précision, de grillade, de cuisson à convection, de rôtissage et de maintien au chaud.

COMMANDES

Avec votre four Advantium, vous pouvez cuire avec des lampes à halogènes à haute intensité, des éléments chauffants en céramique et l'élément chauffant à convection, et/ou de l'énergie à micro-ondes.



EXPRESS (cuisson express)

Sélectionnez pour lancer le mode de cuisson aux micro-ondes. Le four se met en marche immédiatement. Vous pouvez ajouter du temps en appuyant sur **+30s** ou **+1m**. La durée de cuisson initiale peut être modifiée à la valeur voulue jusqu'à 6 minutes. Cela peut être modifié dans les réglages.

MICROWAVE (micro-ondes)

Sélectionnez pour accéder aux modes de cuisson aux micro-ondes seulement. Ces fonctions comprennent les boissons, la cuisson selon le type d'aliments, la cuisson minutée, la décongélation, le maïs soufflé, le réchauffage, la cuisson lente, l'amollissement/fonte et la cuisson à la vapeur.

OVEN (four)

Sélectionnez pour accéder aux fonctions de grillade, cuisson à convection, fermentation, rôtissage et maintien au chaud.

PRECISION COOKING (cuisson de précision)

La cuisson de précision est une série de cycles de cuisson sur mesure qui ont été conçus pour des aliments spécifiques. L'affichage guidera le choix des réglages du four et des aliments selon le cycle sélectionné. Il est également possible de régler une durée de cuisson et un niveau de puissance personnalisés.

RECIPES (recettes)

Cette option vous permet d'accéder à des recettes pré-réglées pour certains aliments. De nouvelles recettes peuvent être chargées et suivies à l'aide de l'appli Monogram une fois que votre téléphone est connecté. Reportez-vous à la section sur la connexion Wi-Fi pour savoir comment connecter votre téléphone.

STEAM CLEAN (nettoyage à la vapeur)

Cette fonction crée de la chaleur et de la vapeur pour décoller la saleté dans le four. Une fois le cycle terminé, essuyez la cavité du four avec une serviette en papier ou un chiffon.

LAMPE DU FOUR

Appuyez sur  pour allumer ou éteindre la lampe du four.

RÉGLAGES

Appuyez sur  pour accéder aux réglages. Reportez-vous à la section Réglages pour plus d'information.

FAVORI

Cette option vous permet d'enregistrer vos cycles favoris pour faciliter l'accès dans le futur. Après avoir sélectionné un mode de cuisson, la température et les minuteries, appuyez sur  pour les enregistrer comme favori pour l'utilisation future. Après avoir enregistré un cycle, appuyez sur  dans le menu principal pour rapidement accéder au mode enregistré. Le dernier cycle de cuisson utilisé est affiché dans la section des favoris.

MINUTERIE

Cette fonction sert de minuterie à rebours. Appuyez sur , sélectionnez la durée de fonctionnement de la minuterie et appuyez sur **START** (mise en marche). Le four continue de fonctionner lorsque le décompte de la minuterie tombe à zéro. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur , puis sur **CANCEL TIMER** (annuler la minuterie).

CUISSON MINUTÉE

Cette fonction décompte la durée de cuisson et éteint le four lorsque la durée de cuisson est terminée. Appuyez sur  pendant le cycle, sélectionnez la durée de fonctionnement de la minuterie, puis appuyez sur **START** (mise en marche).

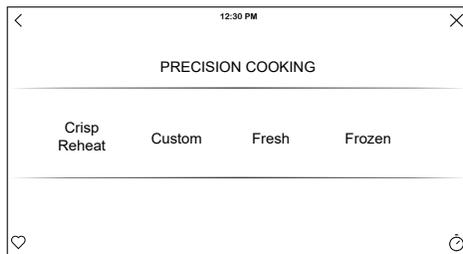
CUISSON DIFFÉRÉE

Cette fonction retarde le démarrage d'un cycle de cuisson. Utilisez cette fonction pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche. Sélectionnez un cycle, puis appuyez sur . Sélectionnez l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche et appuyez sur **START** (mise en marche). Une durée de cuisson peut également être programmée.

CUISSON DE PRÉCISION

⚠ AVERTISSEMENT

Lorsque vous utilisez des programmes de cuisson de précision, n'oubliez pas que le four, la porte et les plats seront très chauds!



NIVEAU DE PUISSANCE DE LA CUISSON DE PRÉCISION

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

Lorsque vous utilisez des aliments avec des menus pré-réglés, les niveaux de puissance sont déjà sélectionnés pour vous. Toutefois, les niveaux de puissance peuvent être réglés en utilisant des aliments à menu pré-réglé et la cuisson de précision personnalisée.

Chaque niveau de puissance utilise l'énergie des lampes à halogènes ou d'un élément chauffant en céramique et des micro-ondes durant un certain pourcentage du temps de cuisson ou fournit la chaleur du système de convection.

Par exemple :

U-07 Lampe halogène supérieure en marche 70 % du temps.

L-07 Élément chauffant en céramique inférieur en marche 70 % du temps.

C-06 L'élément chauffant à convection chauffe le four à 350 °F (175 °C).

M-05 Micro-ondes en marche 50 % du temps.

REMARQUE : Prenez garde en réglant les niveaux de puissance afin de ne pas trop cuire les aliments ou les cuire insuffisamment.

Suivez ces directives générales pour la sélection des meilleurs réglages **U=**, **L=**, **M=** et **C=** pour votre recette favorite :

U = Sélectionnez un niveau plus élevé pour les aliments minces exigeant une surface brunie dorée (p. ex., filets de poisson, rôties, poitrines de poulet désossées). Sélectionnez un réglage inférieur pour les aliments plus épais et les aliments avec une haute teneur en sucre ou en gras (p. ex., muffins, rôtis, plats en cocotte) ou qui exigent un temps de cuisson plus long.

L = Sélectionnez un niveau plus élevé pour les aliments épais ou denses qui pourraient ne pas cuire rapidement au centre (p. ex., biftecks, plats en cocotte). Sélectionnez un niveau plus bas pour les aliments minces (p. ex., biscuits).

M = Sélectionnez un réglage plus élevé pour raccourcir la durée de cuisson pour les aliments denses ou lourds (p. ex., plats en cocotte, poulet entier). Sélectionnez un niveau inférieur pour les aliments délicats (p. ex., pain) ou les aliments exigeant une durée de cuisson plus longue pour qu'ils soient tendres (p. ex., ragoût, bœuf braisé).

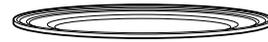
C = Sélectionnez un réglage inférieur pour les aliments délicats qui cuisent à une température inférieure. Sélectionnez un niveau supérieur (6 ou plus) pour les aliments robustes qui cuisent à une température supérieure à 350 °F (175 °C).

UTILISATION DES FONCTIONS DE LA CUISSON DE PRÉCISION

- Si la porte est ouverte pendant la cuisson, le four s'arrête. Fermez-la et appuyez immédiatement sur **RESUME** (reprise) pour reprendre la cuisson.
- Vous pouvez modifier la durée de cuisson en tout temps pendant la cuisson. Vous pouvez changer le niveau de puissance en appuyant sur **POWER** (puissance).
- La cuisson de précision de viande peut produire de la fumée.
- Pour cuire plus longtemps après la fin du cycle de cuisson, utilisez la fonction **CONTINUE** (continuer) conformément aux instructions affichées.



Le plateau tournant doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



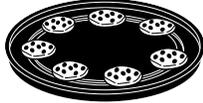
Placez les aliments directement sur le plateau métallique ou le plateau grillagé métallique pour la cuisson de précision.

CUISSON DE PRÉCISION

CONSEILS DE CUISSON

Afin de garantir un brunissage uniforme lors de la cuisson d'aliments directement sur le plateau métallique antiadhésif, disposez les aliments comme indiqué.

Les aliments peuvent se toucher, mais pas se chevaucher.



Motif circulaire
(P. ex., biscuits)



Motif côte à côte
(P. ex., viande et volaille)



Motif en rayons
(P. ex., croissants,
bâtonnets de pain)



En couche simple
(P. ex., hors-d'œuvre)

La viande, la volaille, le poisson ou les fruits de mer frais qui ont été surgelés doivent être décongelés avant la cuisson (la fonction de décongélation aux micro-ondes peut être utilisée). Pour les autres aliments surgelés préemballés, suivez les instructions de l'emballage.

USTENSILES POUR LA CUISSON DE PRÉCISION

- Suivez les suggestions d'ustensiles de cuisson indiquées sur l'affichage.
- Les ustensiles de cuisson deviendront chauds. Vous devrez utiliser des gants isolants pour manipuler les ustensiles de cuisson.
- Placez les aliments directement sur le plateau métallique ou le plateau grillagé métallique lors de la cuisson à moins que le four ne donne une indication contraire.
- Utilisez le plateau métallique comme vous utiliseriez un moule peu profond ou une plaque à pâtisserie.
- En plus des ustensiles de cuisson fournis avec votre appareil, vous pouvez utiliser des cocottes, des assiettes à tartes et d'autres ustensiles non métalliques résistants à la chaleur. Placez-les directement sur le plateau tournant.
- Assurez-vous de choisir un format qui n'empêchera pas le plateau de tourner.



- Placez le plateau métallique ou plateau grillagé métallique sur le plateau tournant. Placez l'ustensile de cuisson en verre ou en céramique sur le plateau.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson ou de couvercles en papier, en plastique ou en aluminium pour le cycle de cuisson de précision.

CUISSON DE PRÉCISION POUR RÉCHAUFFAGE CROUSTILLANT

- Cette fonction est conçue pour réchauffer des restants qui tendent à perdre leur croquant lorsqu'ils sont réchauffés dans un four à micro-ondes.
- Retournez l'aliment lorsque le four signale **TURN FOOD OVER** (retournez l'aliment) (pour certains aliments).
- Lorsque le four signale **CHECK FOR DONENESS** (vérifiez la cuisson), vérifiez si l'aliment est cuit à votre goût (pour certains aliments).

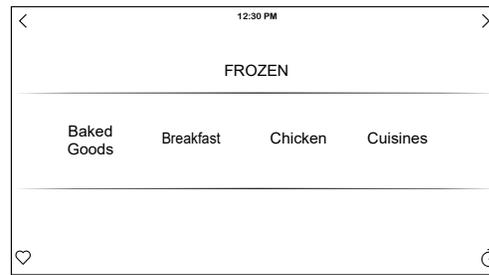
CUISSON DE PRÉCISION

CUISSON DE PRÉCISION PERSONNALISÉE

Advantium vous offre la souplesse de cuisiner vos mets préférés. Si vous voulez cuire un aliment qui ne figure pas dans les préréglages, utilisez la fonction **Custom Precision Cook** (cuisson de précision personnalisée).

Pour des suggestions de niveau de puissance et de durée de cuisson, utilisez votre guide de cuisson et les sélections du menu préréglé **Precision Cook** (cuisson de précision).

MENU PRÉRÉGLÉ DE CUISSON DE PRÉCISION



- Advantium est déjà préréglé pour cuire plus de 175 mets populaires. Le menu préréglé est divisé en catégories **FRESH** (frais) et **FROZEN** (surgelé) pour simplifier la navigation vers les aliments désirés.
- Retournez l'aliment lorsque le four signale **TURN FOOD OVER** (retournez l'aliment) (pour certains aliments).
- Lorsque le four signale **CHECK FOR DONENESS** (vérifiez la cuisson), vérifiez si l'aliment est cuit à votre goût (pour certains aliments).

SITUATIONS NORMALES

Durée de cuisson

- Pour la cuisson de précision d'aliments préprogrammés, vous pouvez modifier la durée de cuisson affichée plusieurs secondes après avoir appuyé sur **START** (mise en marche). Le four détecte automatiquement le niveau de tension électrique dans votre maison et ajuste la durée de cuisson à la hausse ou à la baisse pour la cuisson correcte.

Ventilateurs de refroidissement

- Le ventilateur se met en marche pendant la cuisson. À la fin de la cuisson, le ventilateur automatique peut demeurer en marche pour une brève période et l'affichage indiquera **Oven is Cooling** (refroidissement du four). Le ventilateur cesse de fonctionner automatiquement lorsque les composants internes ont suffisamment refroidi.
- L'évent du four produira de l'air chaud pendant que le four est en marche.

Lampes

- Lorsque le four est en marche, de la lumière peut être visible autour de la porte ou du boîtier extérieur.
- Les lampes à halogènes s'atténuent et s'allument et s'éteignent durant le cycle de cuisson de précision, parfois même à la puissance maximale. Cela est normal. Le four détecte le niveau de chaleur et s'ajuste automatiquement.

Chaleur du four

- Aucun préchauffage n'est requis pendant les cycles de cuisson de précision. Le four commence à cuire immédiatement.
- La porte et l'intérieur du four seront très chauds. Soyez prudent en ouvrant la porte et en retirant les aliments. Prenez garde à la vapeur qui peut s'échapper autour de la porte.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson ou de couvercles en papier, en plastique ou en aluminium pour le cycle de cuisson de précision.
- Lors de la cuisson de longue durée, le four peut automatiquement réduire les niveaux de puissance afin de maintenir une température adéquate du four.

Bruits

- Des dé clics et le fonctionnement du ventilateur sont des bruits normaux durant la cuisson. La plaque de relais active et désactive des composants.

Interférence

- On peut observer des interférences perturbant la réception des ondes radio ou de télévision lorsque le four à micro-ondes fonctionne, comme lors de l'utilisation d'autres petits électroménagers. Cela n'indique pas un mauvais fonctionnement de votre four à micro-ondes. Éloignez la radio ou le téléviseur le plus possible du four ou vérifiez la position de l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.

CUISSON À CONVECTION

⚠ AVERTISSEMENT

Lors de la cuisson, n'oubliez pas que le four, la porte et les plats seront très chauds!

La cuisson à convection permet de cuire des aliments de la même manière qu'un four conventionnel en utilisant un élément chauffant pour augmenter la température de l'air à l'intérieur du four. Une température de 250 à 450 °F (120 à 230 °C) peut être programmée.

Un ventilateur fait circuler l'air ainsi chauffé dans le four, au-dessus et autour de l'aliment. Étant donné que l'air chaud circule constamment dans le four en empêchant qu'une couche d'air plus frais ne se forme autour de l'aliment, certains aliments cuisent légèrement plus rapidement que dans un four traditionnel.

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



Le plateau tournant doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



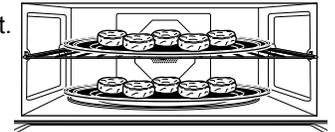
Placez les aliments directement sur le **plateau grillagé métallique** pour la cuisson à convection.



Placez les aliments directement sur le plateau métallique ou dans un plat adéquat et placez celui-ci sur la grille pour la cuisson ou le maintien au chaud sur deux niveaux.

CONSEILS POUR LA CUISSON À CONVECTION

- La durée de cuisson maximale est de 3 heures.
- Lorsque vous cuisez des aliments qui vont directement sur le plateau métallique, ne placez pas le plateau dans le four durant le préchauffage. Placez les aliments directement sur le plateau et placez celui-ci sur le plateau tournant une fois le préchauffage terminé.
- Lorsque vous cuisez des aliments dans un plat à placer sur le plateau métallique, placez celui-ci dans le four pendant le préchauffage pour obtenir des résultats optimaux.
- Pour la cuisson sur deux niveaux, installez la grille sur les 4 supports et le plateau métallique sur le plateau tournant. Les plats de cuisson peuvent être placés directement sur la grille et le plateau tournant.
- Si des plaques à pâtisserie sont requises pour la cuisson d'aliments comme des biscuits, utilisez les plateaux métalliques fournis avec le four à placer sur la grille et sur le plateau tournant pour obtenir les meilleurs résultats.



GRILLADE ET RÔTISSAGE



Lors de la grillade et du rôtissage, n'oubliez pas que le four, la porte et les plats seront très chauds!

La grillade et le rôtissage utilisent les lampes supérieures, l'élément chauffant inférieur et le système de convection pour griller ou rôtir les aliments de la même manière qu'un four à convection.

Avant de commencer, assurez-vous que le plateau tournant est en place. Utilisez le plateau métallique pour le rôtissage, et le plateau métallique ou le plateau grillagé métallique pour la grillade.



Le **plateau tournant** doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



Placez les aliments directement sur le **plateau métallique** ou le **plateau grillagé métallique** pour la grillade ou le rôtissage.

CONSEILS POUR LA GRILLADE

- La durée de grillade peut être plus courte dans le four Advantium en raison de l'utilisation des lampes à halogènes. Veillez à surveiller les aliments étroitement afin d'obtenir les résultats voulus.
- Pour les meilleurs résultats de grillade, placez les aliments directement sur le plateau grillagé métallique.
- Si vous préchauffez le four pour griller de la viande, placez le plateau grillagé métallique dans le four avant le préchauffage et placez les aliments sur le plateau chaud pour mieux griller la viande.
- La grillade de la viande peut produire de la fumée.
- La plupart des aliments doivent être retournés à mi-chemin de la durée de la grillade. Les aliments denses, comme des morceaux de poulet épais non désossés doivent être retournés aux 3/4 de la durée de grillade.
- Retirez les morceaux plus minces quand vous les jugez prêts afin d'éviter qu'ils soient trop cuits et qu'ils sèchent.

CONSEILS POUR LE RÔTISSAGE

- Pour les meilleurs résultats de rôtissage, utilisez le plateau métallique.
- La plupart des aliments doivent être retournés aux 2/3 de la durée du rôtissage.
- Pour que l'extérieur soit croustillant, mais que l'intérieur reste tendre, préchauffez le four.
- Pour que l'intérieur et l'extérieur soient croustillants, ne préchauffez pas le four.
- Rôtissez les morceaux plus épais plus longtemps que les morceaux minces.

MAINTIEN AU CHAUD ET FERMENTATION

MAINTIEN AU CHAUD

La fonction de **MAINTIEN AU CHAUD** conserve les aliments cuits à la température à laquelle vous souhaitez les servir. Utilisez-la toujours avec des aliments déjà chauds. Utilisez des plats et des ustensiles qui peuvent résister à des températures allant jusqu'à 230 °F (110 °C).

Pour faire dorer des aliments rassis :

- Placez les aliments ou les plats directement sur le plateau métallique noir.
- Préchauffez au réglage **LOW** (bas) et sélectionnez **CRISP** (croustillant).
- Vérifiez si l'aliment est croustillant après 45 minutes. Ajoutez du temps si nécessaire.



Le **plateau tournant** doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



Placez les aliments directement sur le **plateau métallique** pour le maintien au chaud.

Conseils pour des aliments croustillants :

- Ne couvrez pas les aliments.
- N'utilisez pas de récipients en plastique ou de pellicule plastique.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire, sauf pour faire dorer les aliments rassis. (Reportez-vous à Pour faire dorer des aliments rassis.)

Conseils pour des aliments tendres :

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

Tableau de sélection de la température et de l'humidité

Type d'aliment	Réglage	Réglage d'humidité
Pain, petits pains durs	MEDIUM (moyen)	CRISP (croustillant)
Pain, petits pains moelleux	MEDIUM (moyen)	MOIST (tendre)
Mets mijotés	MEDIUM (moyen)	MOIST (tendre)
Mets frits	HIGH (élevé)	CRISP (croustillant)
Viandes* et poisson	MEDIUM (moyen)	CRISP (croustillant)
Crêpes, gaufres	HIGH (élevé)	CRISP (croustillant)
Pizza	HIGH (élevé)	CRISP (croustillant)
Pommes de terre au four	HIGH (élevé)	CRISP (croustillant)
Purée de pommes de terre	MEDIUM (moyen)	MOIST (tendre)
Volaille	HIGH (élevé)	MOIST (tendre)
Chips tortilla	LOW (bas)	CRISP (croustillant)
Légumes	MEDIUM (moyen)	MOIST (tendre)

* L'USDA/FSIS recommande une température interne minimum de 145 °F (63 °C) pour la cuisson du bœuf. Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la température interne.

FERMENTATION

La fonction de fermentation procure automatiquement une température idéale au processus de fermentation et ne nécessite donc aucun ajustement.

REMARQUES :

- N'utilisez pas le mode de fermentation pour réchauffer des aliments ou les garder chauds. La température de fermentation du four n'est pas assez élevée pour maintenir des aliments à des températures sûres. Utilisez le mode de **maintien au chaud (WARM)** pour garder les aliments chauds.
- Le mode de fermentation ne fonctionne pas si le four est trop chaud. Laissez le four refroidir avant de commencer la fermentation.

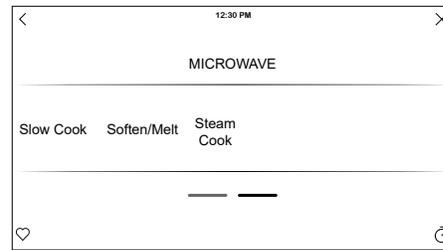
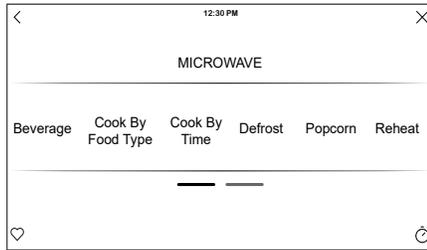


Le plateau tournant doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



Placez la pâte à pain dans un bol ou un moule et placez-le sur le **plateau métallique** pour fermenter.

CUISSON AUX MICRO-ONDES



Assurez-vous que le plateau tournant est en place avec le mot « **TOP** » (dessus) orienté vers le haut. Utilisez le plateau en verre incolore.

Placez les aliments ou le contenant allant au four à micro-ondes directement sur le plateau en verre incolore pour faire cuire les aliments.



Le **plateau tournant** doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



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

Ustensiles de cuisson

■ Assurez-vous que les ustensiles de cuisson peuvent aller au four à micro-ondes.

■ Placez les aliments ou le contenant allant au four à micro-ondes directement sur le plateau en verre incolore pour faire cuire les aliments.

PRÉRÉGLAGES DU FOUR À MICRO-ONDES

Microwave Auto Cook Selections (sélections de cuisson automatique aux micro-ondes)

■ Beverage (boissons)

- Water (eau)
(8-12 oz/236-355 ml)
- Coffee (café)
(8-12 oz/236-355 ml)
- Tea (thé)
(8-12 oz/236-355 ml)
- Milk (lait)
(8-12 oz/236-355 ml)
- Hot Cocoa (chocolat chaud)
(8-12 oz/236-355 ml)

■ Cook by Food Type (cuisson selon le type d'aliments)

■ Cook by Time (cuisson minutée)

■ Defrost (décongélation)

- 1.0 lb Quick
(1,0 lb/450 g rapide)
- By Time (minutée)
- By Weight (selon le poids)
- By Food Type
(selon le type d'aliment)

■ Popcorn (maïs soufflé)

■ Reheat (réchauffage)

- Casserole (plat en cocotte)
- Chicken (poulet)
- Pasta (pâtes)
- Pizza
- Plate of Food
(assiette de nourriture)
- Rice (riz)
- Soup (soupe)
- Steaks/Chops
(biftecks/côtelettes)
- Vegetables (légumes)

■ Soften/Melt (amollissement/fonte)

- Butter (beurre)
- Caramel
- Cheese (fromage)
- Chocolate Chips
(brisures de chocolat)
- Cream Cheese
(fromage à la crème)
- Frosting (glaçage)
(16 oz/450 g)
- Ice Cream (crème glacée)
- Marshmallow (guimauve)

■ Steam Cook (cuisson à la vapeur)

CUISSON AUX MICRO-ONDES

EXPRESS (cuisson express)

- Sélectionnez **Express 30s** (cuisson express 30 s) pour lancer le mode de cuisson aux micro-ondes. Le four se met en marche immédiatement. Vous pouvez ajouter du temps en appuyant sur **+30s** ou **+1m**.
 - La durée de cuisson initiale peut être modifiée à la valeur voulue jusqu'à 6 minutes. Cela peut être modifié dans les **RÉGLAGES**.
-

NIVEAUX DE PUISSANCE DES MICRO-ONDES

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

Exemples d'utilisation des divers niveaux de puissance :

Élevé 10 : Poisson, bacon, légumes, ébullition d'un liquide.

Moyen-élevé 7 : Cuisson douce pour viande ou volaille, mets en sauce et réchauffage.

Moyen 5 : Cuisson lente pour attendrir la viande comme les ragoûts et les coupes de viande moins tendres.

Bas 2 ou 3 : Décongélation; cuisson lente; sauces délicates.

Maintien au chaud 1 : Permet de garder les aliments chauds; amollissement du beurre.

CONSEILS DE CUISSON

- Pour la cuisson de bacon, placez en couches les morceaux sur une assiette. Couvrez chaque couche d'un papier essuie-tout.
- Pour la cuisson de légumes, utilisez un plat ou un bol allant au four à micro-ondes. Recouvrez d'un couvercle allant au four à micro-ondes ou d'une pellicule plastique avec une ouverture.
- Pour les légumes surgelés, suivez les instructions indiquées sur l'emballage concernant l'ajout d'eau.
- Pour les légumes frais, ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau pour chaque portion.

CUISSON AUX MICRO-ONDES

DÉCONGÉLATION

DEFROST BY FOOD TYPE (décongélation selon le type d'aliments) : Le four sélectionne automatiquement la durée de décongélation et le niveau de puissance qui fourniront les meilleurs résultats pour la viande, la volaille ou le poisson jusqu'à 6 lb (2,7 kg).

DEFROST BY TIME (décongélation minutée) : Permet à l'utilisateur de régler la durée de la décongélation. Par défaut, la puissance se règle au niveau 3.

DEFROST BY WEIGHT (décongélation selon le poids) : Le four sélectionne automatiquement la durée de décongélation et le niveau de puissance en fonction du poids entré, jusqu'à 6 lb (2,7 kg).

- Retournez l'aliment lorsque le four signale **TURN FOOD OVER** (retournez l'aliment).
- Retirez la viande décongelée du four ou protégez les parties tièdes avec de petits morceaux de papier d'aluminium pour une décongélation uniforme.
- Après la décongélation, vous devez laisser reposer la plupart des viandes pendant 5 minutes pour que la décongélation se termine. Pour un gros rôti, la période d'attente est d'environ 30 minutes.

Guide de conversion

Si le poids des aliments est indiqué en livres et en onces ou en kilogrammes et grammes, il faut le convertir en livres et dixièmes de livre (0,1).

Poids de l'aliment en oz (g)	Poids à entrer pour la programmation (en dixièmes de livre)
1 à 2 oz (28 à 57 g)	0,1
3 oz (85 g)	0,2
4 à 5 oz (113 à 142 g)	0,3
6 à 7 oz (170 à 198 g)	0,4
8 oz (227 g)	0,5
9 à 10 oz (255 à 283 g)	0,6
11 oz (312 g)	0,7
12 à 13 oz (340 à 369 g)	0,8
14 à 15 oz (397 à 425 g)	0,9

CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION

Utilisez la fonction **DEFROST BY FOOD TYPE** (décongélation selon le type d'aliments) pour la viande, la volaille et le poisson. Utilisez la fonction **DEFROST BY TIME** (décongélation minutée) pour la plupart des autres produits alimentaires surgelés.

- Vous pouvez décongeler les aliments contenus dans du papier ou du plastique sans avoir à les retirer de leur emballage lorsque vous utilisez **DEFROST BY TIME** (décongélation minutée). Les aliments doivent être sortis de leur emballage pour utiliser **DEFROST BY FOOD TYPE** (décongélation selon le type d'aliments). Entaillez ou percez des ouvertures dans les emballages étanches après le début de la décongélation. Entrouvrez les récipients en plastique.
- Un plat préparé de format familial peut être décongelé et cuit ou réchauffé aux micro-ondes. Si le produit est fourni dans un récipient en aluminium, mettez-le dans un plat allant au four à micro-ondes.
- Les aliments rapidement périssables ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure après la décongélation. Les bactéries nocives prolifèrent rapidement à la température ambiante.
- Pour une décongélation plus uniforme des aliments volumineux, comme les rôtis, utilisez **DEFROST BY TIME** (décongélation minutée). Assurez-vous que les grosses pièces de viande sont complètement décongelées avant de les faire cuire.
- Les aliments décongelés doivent être froids, mais uniformément tendres. Si les aliments comportent encore des zones congelées, remettez-les brièvement dans le four à micro-ondes ou attendez quelques minutes.
- Lors de la décongélation d'au moins 3 lb (1,35 kg) de bœuf haché ou en cubes, retirez les parties décongelées aux signaux de retournement.

CUISSON AUX MICRO-ONDES

Cuisson avec capteur

Le four à micro-ondes de l'Advantium offre la cuisson avec capteur. Le four détecte automatiquement quand l'aliment est cuit et s'arrête automatiquement, éliminant ainsi la nécessité de programmer des durées de cuisson et des niveaux de puissance. N'ouvrez pas la porte avant le début du décompte sur l'affichage.

MICROWAVE SENSOR PROGRAMS (programmes de capteur du four à micro-ondes) :

- **Ground Meat** (viande hachée)
- **Popcorn – Prepackaged microwave popcorn, 3.0 oz. to 3.5 oz. (maïs soufflé – pour les emballages de maïs soufflé de 3 à 3,5 oz/85 à 100 g)**
- **Soup** (soupe)
- **Rice** (riz)
- **Vegetables (légumes) (en conserve, frais, surgelés)**
- **Chicken Reheat** (réchauffage de poulet)
- **Pasta Reheat** (réchauffage de pâtes)
- **Plate of Food Reheat** (réchauffage d'une assiette de nourriture)
- **Soup Reheat** (réchauffage de soupe)
- **Vegetable Reheat** (réchauffage de légumes)

Si la porte est ouverte, fermez-la et appuyez immédiatement sur **RESUME** (reprise). Si l'aliment n'est pas assez cuit, utilisez **COOK BY TIME** (cuisson minutée) pour le faire cuire davantage.

REMARQUE : N'utilisez pas les fonctions avec capteur deux fois de suite pour la même portion d'aliment, vous pourriez la faire trop cuire ou la brûler. Si l'aliment n'est pas assez cuit à la fin de la cuisson avec capteur, utilisez **COOK BY TIME** (cuisson minutée) dans la sélection du four à micro-ondes pour le faire cuire davantage.

- Si vous avez fait de la cuisson et que le four est chaud, il pourrait indiquer qu'il est trop chaud pour la cuisson avec capteur. Dans ce cas, le four passera automatiquement à la cuisson minutée et peut demander que vous entriez le poids ou la quantité de l'aliment.
- Pour raccourcir ou allonger la durée de cuisson, attendez que le décompte soit affiché. Utilisez la touche pour ajouter ou soustraire du temps.
- Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson avec capteur, suivez les instructions qui s'affichent.

Remarques sur le programme de réchauffage :

Les aliments réchauffés peuvent présenter de larges variations de température. Certaines parties peuvent être extrêmement chaudes.

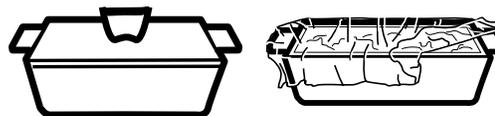
Pour les aliments suivants, il est préférable d'utiliser **COOK BY TIME** (cuisson minutée) plutôt que **REHEAT** (réchauffage) :

- Produits de boulangerie;
- Aliments qui doivent être réchauffés sans être couverts;
- Aliments qui doivent être remués ou retournés;
- Aliments qui, après réchauffage, doivent avoir une surface croustillante.

Ustensiles de cuisson avec capteur

Des récipients et des couvercles adaptés sont essentiels pour une cuisson par capteur optimale.

- Utilisez toujours des contenants pour cuisson au four à micro-ondes et recouvrez-les d'une pellicule plastique ou d'un couvercle, en laissant une ouverture. N'utilisez jamais de couvercle en plastique trop étanche, il empêcherait la vapeur de s'échapper et ferait trop cuire l'aliment.
- Assurez-vous que l'extérieur des contenants et l'intérieur du four sont secs avant de mettre l'aliment dans le four. Des gouttelettes d'humidité qui se transformeraient en vapeur pourraient tromper le capteur.
- Il est préférable de réchauffer les boissons sans couvercle.



Avec couvercle

Avec ouverture



Séchez les contenants pour qu'ils n'induisent pas le capteur en erreur.

CUISSON AUX MICRO-ONDES

FONCTION DE CUISSON À LA VAPEUR

Pour de meilleurs résultats, utilisez de la vapeur ou un bol de mijotage. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau pour étuver des légumes.

Sélection du menu pour la cuisson à la vapeur avec capteur (Sensor Steam)

Pour de meilleurs résultats, utilisez de 1 à 4 tasses (236 à 946 ml).

- Asparagus (asperges)
- Brussels Sprouts (choux de Bruxelles)
- Carrots (carottes)
- Cauliflower (chou-fleur)
- Potatoes (pommes de terre)
- Rice (riz)
- Squash (courge)
- Zucchini (courgette)

Sélection du menu pour la cuisson à la vapeur minutée (Timed Steam)

Asparagus (asperges)	1 Cup (1 tasse/236 ml)	
	2 Cups (2 tasses/473 ml)	
	4 Cups (4 tasses/946 ml)	
Broccoli (brocoli)	1 Cup (1 tasse/236 ml)	
	2 Cups (2 tasses/473 ml)	
	4 Cups (4 tasses/946 ml)	
Brussels Sprouts (choux de Bruxelles)	1 Cup (1 tasse/236 ml)	
	2 Cups (2 tasses/473 ml)	
	4 Cups (4 tasses/946 ml)	
Carrots (carottes)	1 Cup (1 tasse/236 ml)	
	2 Cups (2 tasses/473 ml)	
	4 Cups (4 tasses/946 ml)	

Sélection du menu pour la cuisson à la vapeur minutée (Timed Steam) (suite)

Cauliflower (chou-fleur)	1 Cup (1 tasse/236 ml)	
	2 Cups (2 tasses/473 ml)	
	4 Cups (4 tasses/946 ml)	
Chicken Breast (poitrine de poulet)	1 Piece (1 morceau)	6-8 Ounces (6-8 oz/170-227 g)
		8-10 Ounces (8-10 oz/227-283 g)
	2 Pieces (2 morceaux)	6-8 Ounces (6-8 oz/170-227 g)
		8-10 Ounces (8-10 oz/227-283 g)
Fish (poisson)	1 Piece (1 morceau)	Thin Filet (filet mince) – 1/2 po (1 cm)
		Medium Filet (filet moyen) – 1 po (2,5 cm)
		Thick Filet (filet épais) – 1-1/2 po (4 cm)
	2 Pieces (2 morceaux)	Thin Filet (filet mince) – 1/2 po (1 cm)
		Medium Filet (filet moyen) – 1 po (2,5 cm)
		Thick Filet (filet épais) – 1-1/2 po (4 cm)
Green Beans (haricots verts)	1 Cup (1 tasse/236 ml)	
	2 Cups (2 tasses/473 ml)	
	4 Cups (4 tasses/946 ml)	
Potatoes (pommes de terre)	1 Cup (1 tasse/236 ml)	
	2 Cups (2 tasses/473 ml)	
	4 Cups (4 tasses/946 ml)	
Quinoa	1 Cup (1 tasse/236 ml)	
Rice (riz)	1 Cup (1 tasse/236 ml)	
Scallops (pétoncles)	Bay Scallops (pétoncles de baie)	6-10 Ounces (6-10 oz/170-283 g)
		10-16 Ounces (10-16 oz/283-454 g)
	Sea Scallops (pétoncles géants)	6-10 Ounces (6-10 oz/170-283 g)
		10-16 Ounces (10-16 oz/283-454 g)
Shrimp (crevettes)	1/2 Pound (1/2 lb/227 g)	
	1 Pound (1 lb/454 g)	
Squash (courge)	1 Cup (1 tasse/236 ml)	
	2 Cups (2 tasses/473 ml)	
	4 Cups (4 tasses/946 ml)	
Zucchini (courgette)	1 Cup (1 tasse/236 ml)	
	2 Cups (2 tasses/473 ml)	
	4 Cups (4 tasses/946 ml)	

SITUATIONS NORMALES

Interférence

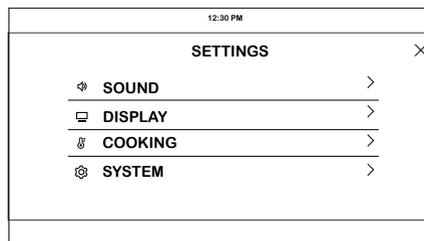
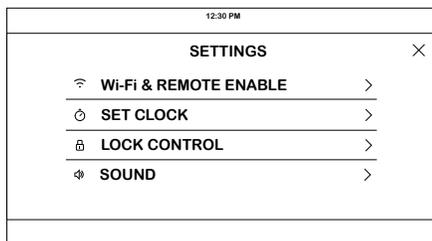
- On peut observer des interférences perturbant la réception des ondes radio ou de télévision lorsque le four à micro-ondes fonctionne. Ces interférences sont semblables à celles des autres petits électroménagers et n'indiquent pas un mauvais fonctionnement de votre four. Éloignez la radio ou le téléviseur le plus possible du four ou vérifiez la position de l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.

Chaleur du four

- La chaleur des aliments peut se transmettre à l'ustensile de cuisson et ce dernier peut devenir chaud. Des gants isolants peuvent être nécessaires pour manipuler les ustensiles de cuisson.
- De la vapeur peut s'échapper autour de la porte.

RÉGLAGES

Il y a plusieurs réglages accessibles en appuyant sur  dans le coin supérieur droit de l'écran principal.



Faites glisser vers le haut ou le bas pour accéder à tous les réglages.

SET CLOCK (réglage de l'horloge)

Cette fonction sert à régler l'horloge et à spécifier la façon dont sera affichée l'heure du jour. Vous pouvez sélectionner le mode 12 heures avec AM et PM ou le mode 24 heures.

LOCK CONTROL (verrouillage des commandes)

Sélectionnez cette option pour verrouiller l'écran ACL et prévenir toute sélection indésirable. Pour déverrouiller l'écran, appuyez sur  et appuyez sur **Unlock** (déverrouiller) sur l'écran suivant.

SOUND (son)

Ce réglage vous permet de changer le volume et la tonalité de fin de cycle et d'activer ou désactiver le son des touches.

DISPLAY (affichage)

Cet écran affiche les options de luminosité, de désactivation de l'horloge et d'économie d'énergie. La désactivation de l'horloge enlève de l'affichage lorsque l'écran est inactif, mais elle s'affiche après que vous ayez appuyé sur l'écran.

COOKING (cuisson)

- Le four est réglé pour afficher les degrés Fahrenheit, mais dans ce réglage, vous pouvez le changer aux degrés Celsius.
- **Auto Recipe Conversion** (conversion automatique de recette) peut être activé pour automatiquement réduire la température de cuisson programmée pour la cuisson à convection ou la cuisson à convection multiple. Veuillez noter que cela ne réduit que la température de cuisson, pas la durée de la cuisson.

SYSTEM (système)

Cet écran vous permet d'effacer vos données d'utilisateur enregistrées et affiche la version actuelle du logiciel.

WI-FI & REMOTE ENABLE (activation du Wi-Fi et de la commande à distance)

Cet électroménager peut être configuré pour permettre le fonctionnement à distance en tout temps. Ne rangez pas de matières inflammables ou d'articles sensibles à la chaleur à l'intérieur ou sur le dessus de cet appareil. En utilisant la fonction **Wi-Fi Connect** (connexion Wi-Fi), vous serez en mesure de contrôler les principales opérations du four, telles que les réglages de température, la minuterie et les modes de cuisson à l'aide de votre téléphone intelligent ou de votre tablette.*

Sélectionnez  puis **Wi-Fi & Remote Enable** (activation du Wi-Fi et de la commande à distance) – suivez les instructions sur l'affichage de votre four et l'application du téléphone. Il est nécessaire d'activer le Wi-Fi avant d'utiliser la fonction **Remote Enable** (activation de la commande à distance) sur votre four.

Connexion de votre four compatible Wi-Fi

1. Vous devez avoir un téléphone intelligent ou une tablette en mesure d'accéder à Internet et de télécharger des applications.
2. Vous aurez besoin de connaître le mot de passe de votre routeur Wi-Fi. Ayez ce mot de passe sous la main lorsque vous serez prêt à configurer votre four Monogram.
3. Sur votre téléphone intelligent ou tablette, visitez le site à **monogram.com/connect** pour en savoir plus sur les caractéristiques des électroménagers connectés et pour télécharger l'application correspondant à votre four.
4. Suivez les instructions à l'écran de l'application pour connecter votre four Monogram. Une fois connecté, votre four devrait indiquer qu'il est connecté au réseau Wi-Fi de votre maison.
5. Si vous avez des problèmes à vous connecter sans fil à votre four, veuillez appeler le 1-800-220-6899 et demander de recevoir de l'assistance relativement à la connectivité sans fil de votre four.

Pour connecter d'autres appareils intelligents, répétez les étapes 3 et 4.

Démarrage à distance de votre Advantium

Remote Enable ON/OFF (activation/désactivation de la commande à distance) est une des sélections sous le menu **Wi-Fi & Remote Enable** (activation du Wi-Fi et de la commande à distance).

Lorsque la fonction de commande à distance est activée, l'icône  s'affiche sur l'écran d'accueil et vous pouvez faire démarrer un cycle de cuisson d'une source à distance comme l'application Monogram Appliance ou les commandes vocales d'Amazon Alexa ou de l'Assistant Google. Lorsque vous faites démarrer un cycle de cuisson de précision ou aux micro-ondes, vous devez avoir ouvert la porte du four à micro-ondes au cours des 5 dernières minutes. La période de 5 minutes vise à garantir que les aliments sont dans le four à micro-ondes avant de commencer le cycle de cuisson. Il n'y a pas de limite de 5 minutes pour les cycles de cuisson ordinaire ou à convection.

Lorsque la commande à distance est désactivée, vous continuerez à recevoir des messages d'état de la cuisson dans l'application et vous pourrez éteindre les modes de cuisson ou utiliser la minuterie et l'horloge à partir de votre appareil intelligent. Avec la commande à distance désactivée, vous ne serez pas capable de faire démarrer un cycle de cuisson à partir d'un appareil intelligent.

Pour désactiver toutes les fonctions Wi-Fi et retirer l'Advantium du réseau Wi-Fi, sélectionnez l'option **Disconnect AND Forget WiFi** (déconnecter et oublier le réseau Wi-Fi) sous le menu **Wi-Fi & Remote Enable** (activation du Wi-Fi et de la commande à distance).

* Appareils compatibles Apple ou Android et réseau Wi-Fi domestique requis.

AUTRES FONCTIONS

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 cessent de fonctionner automatiquement lorsque les composants internes ont suffisamment refroidi. Au moins un peut continuer à fonctionner au moins 30 minutes après que le four aura été éteint.

TIROIR DE RANGEMENT DES ACCESSOIRES (CERTAINS MODÈLES)

Le tiroir de rangement des accessoires est conçu pour ranger les plateaux et grilles de cuisson fournis avec le four. Il n'est pas conçu pour ranger des textiles, du bois, du papier ou d'autres produits combustibles.

Le contenu du tiroir peut devenir chaud au toucher pendant que le four est en usage et pendant qu'il refroidit. Soyez donc prudent en retirant des articles à ces moments.

MINUTERIE DE CUISSON TERMINÉE

Pour vous rappeler que vous avez des aliments dans le four, le four affiche **COMPLETED** (terminé) et sonne une fois par minute jusqu'à ce que la porte du four soit ouverte ou que vous appuyiez sur **DONE** (fin).

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE À LA VAPEUR

- Cette fonction crée de la chaleur et de la vapeur pour décoller la saleté dans le four. Pour créer suffisamment de vapeur, versez 1/2 tasse (120 ml) d'eau dans un bol pouvant aller au four à micro-ondes.
- N'oubliez pas d'utiliser le plateau en verre. Une fois le cycle terminé, essuyez la cavité du four avec une serviette en papier ou un chiffon.

INTÉRIEUR DU FOUR ET DU TIROIR DE RANGEMENT DES ACCESSOIRES (CERTAINS MODÈLES)

Assurez-vous que la commande du four est désactivée et que le four est tiède ou frais au toucher avant de nettoyer n'importe quelle pièce de ce four.

Nettoyez l'intérieur du four régulièrement afin d'assurer un bon rendement thermique.

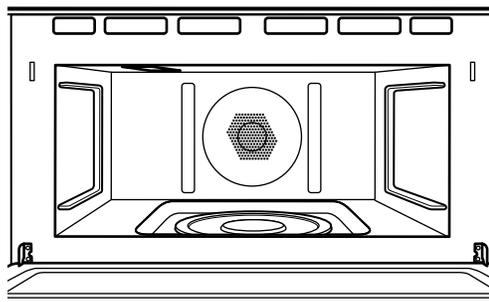
Certaines éclaboussures peuvent être enlevées à l'aide d'un essuie-tout, d'autres doivent être essuyées au moyen d'un chiffon humecté d'eau savonneuse. Pour éliminer les taches grasses, utilisez un chiffon imbibé d'eau savonneuse, puis rincez avec un chiffon humide.

Si vous remarquez un jaunissement du métal à l'intérieur du four qui ne peut pas être enlevé avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse, utilisez du nettoyant pour acier inoxydable qui élimine la décoloration et/ou le ternissement causé par la chaleur. Nettoyez l'intérieur du four comme vous le faites habituellement.

N'utilisez jamais un produit de nettoyage abrasif ou un ustensile pointu sur les parois du four ou le tiroir de rangement des accessoires.

N'utilisez jamais de nettoyant commercial pour four sur une partie quelconque de votre four ou de votre tiroir de rangement des accessoires.

Ne nettoyez pas l'intérieur du four ou le tiroir de rangement des accessoires avec des tampons à récurer métalliques. Le tampon peut se détériorer et laisser des morceaux dans le four causant l'électrocution, ainsi que des dommages à la finition de la surface intérieure du four et du tiroir de rangement des accessoires.

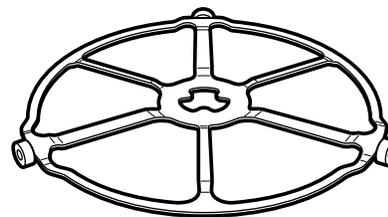


PLATEAU TOURNANT AMOVIBLE

La zone sous le plateau tournant doit être nettoyée fréquemment afin d'éviter la formation d'odeurs et de fumée pendant un cycle de cuisson.

Le plateau tournant peut casser si vous le laissez tomber. Lavez-le avec soin dans de l'eau savonneuse tiède. Séchez-le bien et remettez-le en place.

Pour replacer le plateau tournant, placez le centre sur l'axe au centre du four et tournez le plateau jusqu'à ce qu'il se place correctement. (Assurez-vous que le côté lisse du plateau tournant est orienté vers le haut et que le centre est bien assis sur l'axe.)



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

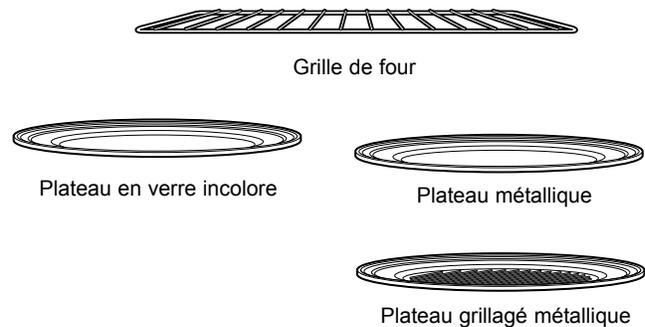
Entretien et nettoyage

PLATEAUX DE CUISSON ET GRILLE DE FOUR

Pour éviter les bris, laissez refroidir complètement les plateaux avant de les nettoyer. Lavez-les avec soin dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.

N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer le plateau en verre ou la grille de four, car ils pourraient endommager le fini.

Vous pouvez utiliser un tampon à récurer imbibé de savon pour nettoyer les plateaux métalliques.



COUVERCLE DE LAMPE HALOGÈNE ET FEUILLE DE MICA

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

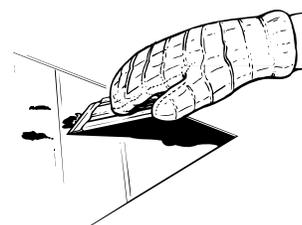
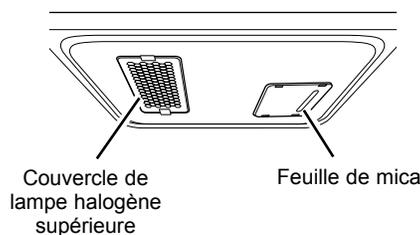
Le couvercle de la lampe halogène supérieure doit être gardé exempt de graisse et d'éclaboussures d'aliments afin que la lampe puisse fonctionner efficacement.

Nettoyez le couvercle de lampe en verre et la feuille de mica fréquemment afin d'éviter la fumée excessive et une réduction de la puissance de cuisson.

Pour nettoyer couvercle de lampe supérieure : Laissez le four et le couvercle en verre refroidir complètement. Essuyez-le avec un chiffon savonneux humide ou un tampon à récurer en plastique.

Pour la saleté brûlée épaisse, un grattoir de nettoyage peut être utilisé pour nettoyer le couvercle de lampe halogène. En portant un gant isolant, inclinez le grattoir à un angle de 30°. Grattez le verre et essuyez la saleté.

Pour nettoyer la feuille de mica : Laissez le four refroidir complètement. Essuyez-la avec un chiffon savonneux humide.



EXTÉRIEUR DU FOUR ET DU TIROIR DE RANGEMENT DES ACCESSOIRES (CERTAINS MODÈLES)

Nous déconseillons l'utilisation de produits contenant de l'ammoniaque ou de l'alcool, car ils peuvent endommager l'apparence du four et du tiroir de rangement des accessoires. Si vous utilisez un nettoyant ménager courant, appliquez-le d'abord sur un chiffon propre, puis essuyez la surface sale.

Tableau de commande en verre, porte et tiroir

Nettoyez avec une éponge humide propre. Séchez bien. N'utilisez pas de produit de nettoyage à pulvériser, de grandes quantités d'eau savonneuse, de produit abrasif ni d'objet acéré sur le tableau de commande – ils peuvent l'endommager.

Joint de la porte

Il est important de veiller à la parfaite propreté des surfaces de contact entre le four et la porte. Utilisez uniquement un détergent doux non abrasif, appliqué avec une éponge propre ou un chiffon doux. Rincez bien.

Surfaces en acier inoxydable (certains modèles)

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou un produit de nettoyage ou à polir pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du nettoyant pour surface en acier inoxydable.

Pour vous renseigner sur l'achat de nettoyant ou de poli pour les électroménagers en acier inoxydable ou pour trouver le marchand le plus près de chez vous, visitez monogram.com.

CONSEILS DE DÉPANNAGE

COMMISSION FÉDÉRALE DES COMMUNICATIONS – BROUILLAGE RADIOÉLECTRIQUE (É.-U. SEULEMENT)

Cet équipement génère et utilise des fréquences radio ISM. S'il n'est pas installé et utilisé convenablement, c'est-à-dire en stricte conformité avec les instructions du fabricant, il peut générer des interférences perturbant la réception des ondes radio ou de télévision. Il a été constaté lors de tests que cet appareil respecte les limites imposées aux équipements ISM par les spécifications de la partie 18 des règlements FCC (États-Unis), dont l'objet est d'assurer une protection raisonnable contre de telles interférences dans un environnement résidentiel.

Cependant, rien ne garantit que des interférences ne surviendront pas dans une installation particulière. Si cet appareil provoque des interférences qui perturbent la réception des ondes radio ou de télévision (cela peut être vérifié en arrêtant l'appareil, puis en le remettant en marche), l'utilisateur devrait essayer une ou plusieurs des méthodes suivantes pour éliminer les interférences :

- Réorienter l'antenne réceptrice des ondes radio ou de télé.
- Modifier la position du four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.
- Brancher le four à micro-ondes dans une prise de courant différente afin que ce dernier et le récepteur soient alimentés par des circuits différents.

Le fabricant décline toute responsabilité au titre d'interférences perturbant la réception des émissions de radio ou de télévision lorsqu'elles sont imputables à une modification non autorisée de ce four à micro-ondes. C'est à l'utilisateur qu'incombe la responsabilité d'éliminer de telles interférences.

Déclaration de conformité du fournisseur Information de conformité 47 CFR § 2.1077

Identifiant unique : Four à micro-ondes, ZSB923

Composant modulaire : Module LAN sans fil

ID FCC du composant modulaire : COF-WMBNBM26A

Partie responsable : GE Appliances
Appliance Park,
Louisville, KY 40225, États-Unis
monogram.com

Déclaration de conformité de la FCC : Cet appareil est conforme à la section 18 des règlements de la FCC.

Déclaration de conformité de la FCC : Cet appareil est conforme à la section 15 des règlements de la FCC. Le fonctionnement de l'appareil est soumis aux deux conditions suivantes : 1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et 2) il doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences risquant d'engendrer un fonctionnement indésirable.

REMARQUE : Cet appareil a été testé et il a été démontré qu'il respectait les limites imposées aux appareils numériques de classe B en vertu de la section 15 des règlements de la FCC. Ces limites ont été mises en place afin d'assurer une protection raisonnable contre les interférences en milieu résidentiel. Cet appareil génère, utilise et émet des fréquences radio. S'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut générer des interférences perturbant les radiocommunications. Cependant, rien ne garantit que des interférences ne surviendront pas dans une installation particulière. Si cet appareil provoque des interférences qui perturbent la réception des ondes radio ou de télévision (cela peut être vérifié en arrêtant l'appareil, puis en le remettant en marche), l'utilisateur devrait essayer une ou plusieurs des méthodes suivantes pour éliminer les interférences :

- Réorienter ou changer l'emplacement de l'antenne réceptrice.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant ou sur un circuit différent du récepteur.
- Demander de l'aide du détaillant de l'appareil ou d'un technicien en radio/télévision expérimenté.

Pour satisfaire aux exigences d'exposition RF de la FCC, l'antenne de cet appareil devrait être séparée d'au moins 20 cm des personnes pendant son fonctionnement.

Afin d'assurer la conformité, l'utilisation à une distance inférieure est déconseillée.

⚠ AVERTISSEMENT Des changements ou des modifications apportés à cet appareil qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler votre droit à l'utiliser.

CONSEILS DE DÉPANNAGE

Économisez du temps et de l'argent! Reportez-vous au tableau suivant pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	Cause possible	Solutions
LAMPES		
Les lampes halogènes s'atténuent et s'allument et s'éteignent durant le cycle de cuisson de précision, parfois même à la puissance maximale	Cela est normal. Le niveau de puissance a été automatiquement réduit parce que le four est chaud.	Cela est normal. Le four détecte le niveau de chaleur et s'ajuste automatiquement.
De la lumière est visible autour de la porte et du boîtier extérieur pendant la cuisson de précision	Cela est normal.	Lorsque le four est en marche, de la lumière peut être visible autour de la porte ou du boîtier extérieur.
VENTILATEURS DE REFROIDISSEMENT		
Le ventilateur reste en marche après la fin de la cuisson	Le four est en cours de refroidissement.	Les ventilateurs cessent de fonctionner automatiquement lorsque les composants internes ont suffisamment refroidi.
L'évent du four produit de l'air chaud pendant le fonctionnement	Cela est normal.	
Le ventilateur se met en marche automatiquement pendant le fonctionnement du four à micro-ondes	Cela est normal.	
CUISSON		
Le four produit des sons inhabituels pendant la cuisson	Des déclics sont normaux. La commande active et désactive des composants.	Ces bruits sont tout à fait normaux.
	Le bruit du ventilateur est normal. Des ventilateurs sont requis pour empêcher les composants internes et les commandes du four de surchauffer.	Ces bruits sont tout à fait normaux.
De la fumée sort du four lorsque j'ouvre la porte	L'aliment avait une haute teneur en gras. Un aérosol antiadhésif a été utilisé sur les plats.	Il est normal que de la fumée soit produite lors de la cuisson d'aliments à haute teneur en gras.
L'aliment n'est pas complètement cuit ou bruni à la fin d'un programme de cuisson	La durée programmée ne correspond pas à la taille ou à la quantité d'aliments à cuire.	Ajustez le temps de cuisson ou ajustez les lampes supérieure et inférieure pour brunir et cuire correctement.
AFFICHEUR		
« F- » suivi d'un chiffre ou d'une lettre sont affichés sur l'écran ACL	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.	Appuyez sur Dismiss (effacer) sur l'écran ACL. Laissez le four refroidir pendant une heure. Rallumez le four.
	Si le code de fonction réapparaît.	Coupez l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Si le code d'erreur de fonction réapparaît, contactez un service de réparation.
L'afficheur à cristaux liquide (ACL) ne fonctionne pas correctement	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Consultez la section sur les modes de cuisson ou des réglages pour assurer la bonne utilisation. Assurez-vous que le logiciel de l'appareil a été mis à jour à la plus récente version.
	L'écran ACL est verrouillé.	Déverrouillez l'écran en appuyant sur l'icône Déverrouiller . Si cela ne corrige pas le problème, coupez et rétablissez l'alimentation au disjoncteur et assurez-vous que le logiciel de l'appareil a été mis à jour à la plus récente version.
	L'afficheur à cristaux liquide (ACL) est défectueux.	Coupez et rétablissez l'alimentation au disjoncteur et assurez-vous que le logiciel de l'appareil a été mis à jour à la plus récente version. Si le problème persiste, appelez le service à la clientèle pour faire évaluer le problème.
AUTRES PROBLÈMES		
La porte et l'intérieur du four sont chauds	Les lampes de chauffage produisent une chaleur intense lorsqu'elles sont prêtes.	Cela est normal. Portez des gants isolants pour retirer l'aliment dans un espace restreint.
Le four ne se met pas en marche	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.

GARANTIE LIMITÉE DU FOUR ADVANTIUM

Monogram.com

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez monogram.com/contact.

Pendant une période de	Monogram Appliances remplacera
Deux ans À compter de la date d'achat d'origine	Toute pièce du four qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette garantie limitée de deux ans , Monogram Appliances fournira également, sans frais , tous les coûts de main-d'œuvre et de service liés au remplacement de la pièce défectueuse.
Cinq ans À compter de la date d'achat d'origine	Le magnétron , s'il se révèle défectueux en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette garantie limitée de cinq ans , vous devrez assumer les frais de main-d'œuvre ou de réparation à domicile.

Ce que Monogram ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inappropriés de l'appareil.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs de votre domicile.
- Le remplacement de l'ampoule de la lampe d'éclairage de la surface de cuisson.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.

EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours est de faire réparer le produit dans le cadre de cette garantie limitée. Toute garantie implicite, incluant la garantie de qualité marchande ou d'aptitude du produit à un usage particulier, est limitée à deux ans ou à la période la plus courte autorisée par la loi.

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté au Canada en vue d'une utilisation domestique normale au Canada. Le service à domicile couvert par la garantie sera fourni dans les régions où il est disponible et où Monogram estime raisonnable de l'offrir. Une preuve de la date d'achat d'origine est requise pour obtenir le service sous garantie.

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care® durant les heures normales de travail.

Si votre électroménager a besoin d'être réparé durant ou après la période de garantie, appelez le service préférentiel Monogram au 888-880-3030. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, contactez le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

Garant : MC COMMERCIAL INC., Burlington, Ontario, L7R 5B6

Agrafez votre facture ici. Une preuve de la date d'achat d'origine est requise pour obtenir des services sous garantie.

