



DISTINCT BY DESIGN™

Owner's Manual

Advantium® Oven

Model: CSB923

Contents

SAFETY INFORMATION	3	Defrost	17
ADVANTIUM		Sensor Cooking	18
Getting to Know Advantium?	8	Things That Are Normal	19
Features	9	SETTINGS	20
Controls	10	OTHER FEATURES	21
PRECISION COOKING		CARE AND CLEANING	
Power Level	11	Cooking Trays and Wire Oven Rack	23
Cookware	12	Halogen Lamp Cover and Mica Sheet	23
Custom	12	Outside of Oven and Accessory Storage Drawer (with some models)	23
Menu Guide	12	TROUBLESHOOTING	24
Things That Are Normal	13	LIMITED WARRANTY	27
CONVECTION BAKING	14	CONSUMER SUPPORT	28
BROILING AND TOASTING	14		
WARMING AND PROOFING	15		
MICROWAVING	16		
Cookware	16		
Pre-Set Selections	16		
Power Levels	16		
Cooking Tips	16		

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

Find these numbers on the label inside the oven



MFL38211662_00

THANK YOU FOR MAKING CAFÉ A PART OF YOUR HOME.

We take pride in the craftsmanship, innovation and design that goes into every Café product, and we think you will too. Among other things, registration of your appliance ensures that we can deliver important product information and warranty details when you need them.

Register your Café appliance now online. Helpful websites are available in the Consumer Support section of this Owner's Manual. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

C A F É

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲ WARNING

To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- Read all instructions before using this appliance.
- Read and follow the specific precautions in the PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY section on page 7.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- This appliance must only be serviced by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

INSTALLATION

- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 7.
- This microwave is UL listed for standard wall installation. See installation instructions for approved appliances to mount over and under the microwave.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter
- Do not immerse cord or plug in water.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Do not mount this appliance over a sink.

TO REDUCE THE RISK OF FIRE IN THE CAVITY:

- Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
- If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Do not store any materials in this oven when not in use. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use. All racks should be removed from oven when not in use.
- Do not operate the microwave feature without food in the oven.
- Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion. If food is undercooked after the first countdown, use COOK BY TIME for additional cooking time.
- The wire oven rack should not be used for Precision Cook or microwave cooking to prevent arcing.

TO REDUCE THE RISK OF BURNS:

- Be careful when opening containers of hot food. Use pot holders and direct steam away from face and hands.
- Vent, pierce, or slit containers, pouches, or plastic bags to prevent build-up of pressure.
- Be careful when touching the turntable, door, racks, or walls of the oven which may become hot during use.
- Liquids and certain foods heated in the microwave oven can present a risk of burn when removing them from the microwave. The potential for a burn is greater in young children, who should not be allowed to remove hot items from the microwave.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ WARNING Continued

OPERATING

- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate the oven without the turntable in place. The turntable must be unrestricted so it can turn.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven surface when the microwave oven is in operation.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave/convection oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not use paper products in oven when appliance is operating in any cooking mode except microwave.
- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed jars—are able to explode and should not be heated in this oven.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
- Do not cover racks or any other part of the oven with meal foil. This will cause overheating of the oven.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F, and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.
- This oven is not approved or tested for marine use.

CLEANING

- Keep the oven free from grease buildup.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

SUPER HEATED WATER

- Liquids, such as water, coffee, or tea, are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
- To reduce the risk of injury to persons:
 - Do not overheat the liquid.
 - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

⚠ WARNING Arcing can occur during both Precision Cooking and microwave cooking. If you see arcing, press the CANCEL pad and correct the problem.

Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Use foil only as recommended in this manual.
- Metal cookware used during either Precision Cook or microwave cooking (except for the pans provided with the oven).
- Metal, such as twist-ties, poultry pins, or gold-rimmed dishes, in the oven.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the oven.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲WARNING PRECISION COOK OVEN-SAFE COOKWARE

- The oven and door will get very hot when Precision Cooking.
- Cookware will become hot. Oven mitts will be needed to handle the cookware.
- Do not use coverings, containers or cooking/roasting bags made of foil, plastic, wax or paper when Precision Cooking.
- Do not cover the turntable, metal trays or any part of the oven with metal foil. This will cause arcing in the oven.
- Use the metal tray in the same way you would use a shallow baking pan or baking tray.
- Do not use the wire oven rack for Precision Cook.
- Place food directly on the metal trays when cooking unless prompted by the oven to do otherwise.
- Any non-metal oven-safe dish can be used in your oven. Recipes in the Advantium Cookbook were tested in Pyrex® glass cookware and Corningware® ceramic casseroles. Cook times and results may vary when using other types of oven-safe dishes. Place them directly on the trays.
- Use of the clear glass tray when Precision Cooking will result in inferior cooking performance and possible cracking of the glass tray.
- Use only the metal trays specified for use with this oven. Other metal trays are not designed for use with this oven and will result in inferior cooking performance.



The turntable must always be in place when using the oven.



Put food directly on the **metal grill tray** to Precision Cook.



Put food directly on the metal tray to convection bake, warm or toast.

▲WARNING OVEN-SAFE COOKWARE FOR BAKING, BROILING, WARMING, PROOFING & TOASTING

- The oven and door will get very hot when convection baking, broiling, warming or toasting.
- Cookware will become hot. Oven mitts will be needed to handle the cookware.
- Do not cover dishes or use plastic containers, plastic cooking/roasting bags, plastic wrap, wax paper or paper when broiling or toasting.
- Use the metal tray in the same way you would use a shallow baking pan or baking tray.
- Use the wire oven rack when convection baking or warming on two levels.
- Place food directly on the metal trays when cooking unless the recipe requires a dish.
- Any oven-safe dish can be used in your oven. Recipes in the Advantium Cookbook were tested in Pyrex® glass cookware and Corningware® ceramic casseroles. Cook times and results may vary when using other types of oven-safe dishes. Place them directly on the trays.
- Use of the clear glass tray when convection baking, broiling, warming or toasting will result in inferior cooking performance.



The turntable must always be in place when using the oven.



Put food directly on the **metal grill tray** to Precision Cook.



Put food directly on the metal tray to convection bake, warm or toast.



Put food directly on the wire rack or in the appropriate dish and place on the rack when baking or warming on multiple levels.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲WARNING MICROWAVE-SAFE COOKWARE

Make sure to use suitable cookware during microwave cooking. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinnerware which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used. Some cookware is labeled “suitable for microwaving.”

- Place food or microwavable container directly on the clear glass tray to cook your food.
- Use of a metal tray during microwave cooking will result in inferior cooking performance.
- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Oven mitts may be needed to handle the cookware.
- Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, as they may also ignite.
- Use foil only as directed in this manual. When using foil in the oven, keep the foil at least 1” away from the sides of the oven.
- If you use a meat thermometer while cooking, make sure it is safe for use in microwave ovens.
- Some foam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded in the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.
- Paper towels, waxed paper and plastic wrap can be used to cover dishes in order to retain moisture and prevent spattering. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.
- Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.

- “Boilable” cooking pouches and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package instructions. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.
- Plastic cookware—Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave-safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials. Plastic may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.
- Do not use the wire oven rack for microwaving.

Follow these guidelines:

1. Use microwave-safe plastics only, and use them in strict compliance with the cookware manufacturer’s recommendations.
2. Do not microwave empty containers.
3. Do not permit children to use plastic cookware without adult supervision.



The **turntable** must always be in place when using the oven.



The **clear glass tray** should always be in place when **microwaving**.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) **Do Not Attempt** to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) **Do Not Place** any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **Do Not Operate** the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
 - (1) door (bent),
 - (2) hinges and latches (broken or loosened),
 - (3) door seals and sealing surfaces.
- (d) **The Oven Should Not** be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

GROUNDING INSTRUCTIONS

▲ WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

This appliance must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the appliance.

PACEMAKERS

Most pacemakers are shielded from interference from electronic products, including microwaves. However, patients with pacemakers may wish to consult their physicians if they have concerns.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Getting to Know Advantium

What is Advantium?

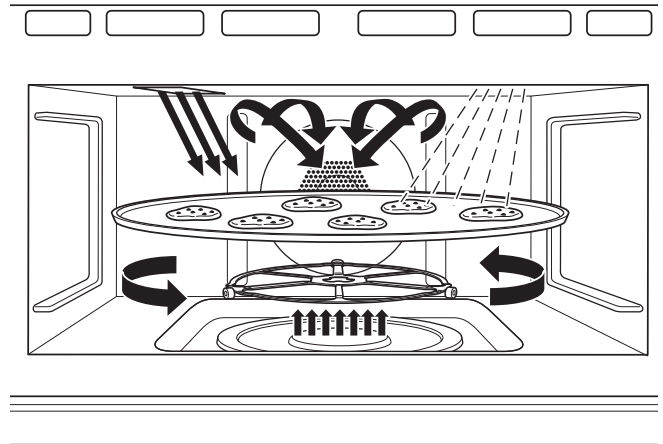
The new Advantium oven uses breakthrough Precision Cooking technology to harness the power of light.

The Advantium oven cooks the outside of foods much like conventional radiant heat, while also penetrating the surface so the inside cooks simultaneously.

While halogen light is the primary source of power, a “microwave boost” is added with certain foods. Foods cook evenly and fast, retaining their natural moisture.


The Advantium oven is capable of Precision Cooking, convection baking, broiling, toasting, warming, proofing and microwaving. The Precision Cook feature is the biggest benefit of the Advantium oven.

No preheating is required to Precision Cook. Place the food in the oven and start cooking immediately. You see timesaving because there is no preheat and because Precision Cook cooks faster.



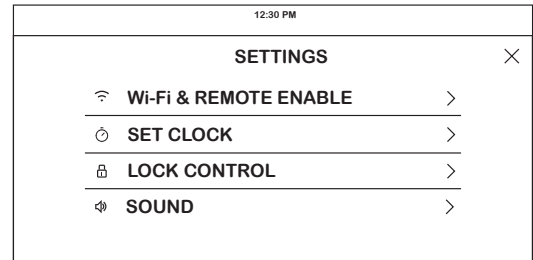
Advantium Quick Start

Set Clock

Press the  icon to access settings.

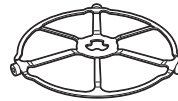
This feature allows you to set the clock and specifies how the time of day will be displayed. Options are for a standard 12-hour clock with AM and PM selections or 24-hour military time display.

Slide up and down to access all the settings



Microwaving with Express

- Select Express 30s to initiate a microwave cook mode. The oven will start immediately. Time can be added by pressing the +30s or +1m.
- The initial cook time can be modified to a preferred time up to 6 minutes. This can be changed in the SETTINGS.



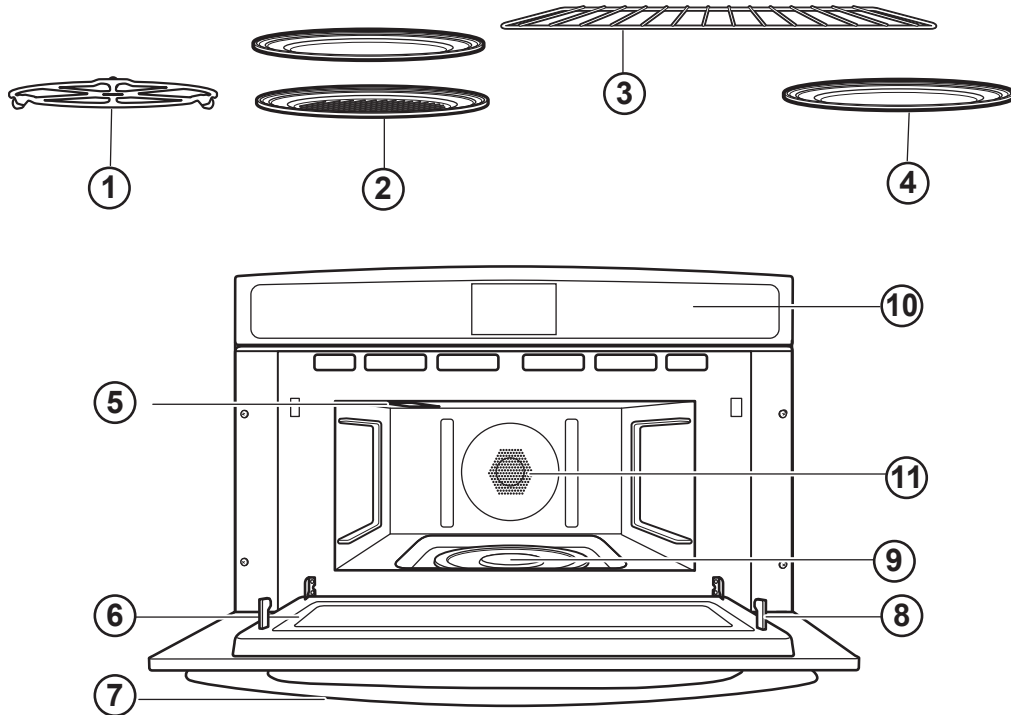
The **turntable** must always be in place when using the oven.



The **clear glass tray** should always be in place when **microwaving**.

Features

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



1. Turntable

The turntable must always be in place, on the oven floor, for all cooking. Be sure the turntable is seated securely over the spindle in the center of the oven.

2. Metal Tray or Metal Grill Tray

Put food directly on the metal tray or metal grill tray and place on the turntable when using the Precision Cook, broil, toast, warm and convection bake features.

3. Wire Oven Rack

Put food directly on the metal tray or in an oven-safe dish on the wire oven rack only when convection baking on two levels.

4. Clear Glass Tray

Place on the turntable when using the microwave features. Place food or microwave-safe cookware directly on the tray.

5. Upper Halogen Lamp

Two halogen lamps cook food from above in Precision Cook, broil and toast.

6. Window

Allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.

7. Door Handle

Pull to open the door.

8. Door Latches

The door must be securely latched for the oven to operate.

9. Lower Ceramic Heater

One ceramic heater cooks food from the bottom in Precision Cook, broil and toast.

10. Control Panel

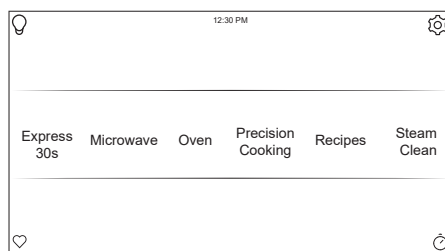
Touch LCD is used to operate the oven. The LCD is located on the control panel.

11. Rear Convection System

One heating element cooks food with a convection fan circulating the hot air throughout the cavity in Precision Cook, broil, convection bake, toast and warm.

Controls

With your Advantium oven, you can cook with high-intensity halogen lights, ceramic heaters and convection heating element, and/or conventional microwave energy.



Express

Select to initiate a microwave cook mode. The oven will start immediately. Time can be added by pressing the +30s or +1m. The initial cook time can be modified to a preferred time up to 6 minutes. This can be changed in the Settings.

Microwave

Select to access microwave only cook modes. These features include Beverage, Cook by Food Type, Cook by Time, Defrost, Popcorn, Reheat, Slow Cook, Soften/Melt, and Steam Cook.

Oven

Select to access Broil, Convection Bake, Proof, Toast, and Warm features.

Precision Cooking

Precision Cooking is a suite of customized cooking cycles that have been designed for specific foods. The display will guide you through setting the oven and food appropriately for the cycle selected. An option to set custom cook times and power levels is also available.


Recipes

This option allows you to access pre-loaded recipes for certain foods. New recipes can be loaded and followed through the Café App once your phone is connected. See the Wi-Fi Connect section for instructions on connecting your phone.


Steam Clean

This feature will create heat and steam to loosen dirt in the oven. Once the cycle is terminated, wipe oven cavity with paper towel or cloth.



Oven Light

To turn on or off the oven cavity lights, press the .



Settings

Press the  to access the Settings. See the Settings section for more information.


Favorite

This option allows the user to save their favorite cycles for easy access in the future. After selecting a cooking mode and setting the temperature and any timers, press the  to save it as a favorite for future use. After saving a cycle, press the  on the main menu to quickly access the saved mode. The last cooked cycle is available in the favorites section.


Kitchen Timer

This feature works as a countdown timer. Press the , select the amount of time for the timer to operate, and press **Start**. The oven will continue to operate once the timer countdown is complete. To turn off the timer, select the  and press **CANCEL TIMER**.

Cook Time

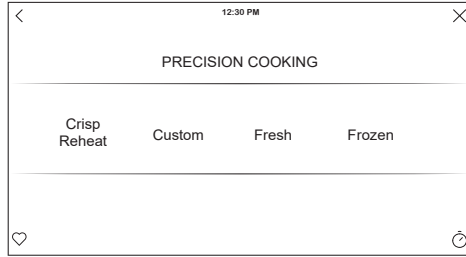
This function counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Press the  during a cycle, select the amount of cooking time, and press **Start**.

Delay Time

This feature delays the start time for an oven cycle. Use this feature to set a time when you want the oven to start. Select a cycle, then press the . Select the time of day for the oven to turn on and press **Start**. A cook time can also be programmed if desired.

Precision Cooking

⚠ WARNING When using Precision Cook programs, remember that the oven, door and dishes will be very hot!



Precision Cook Power Level

The Advantium uses power from high intensity halogen lamps, a ceramic heater, a convection system and microwaves to cook food from the top, bottom and interior simultaneously to seal in moisture and flavor.

When using the pre-set menu foods, the power levels are already selected for you. However, power levels can be adjusted when using pre-set menu foods and Custom Precision Cook.

Each power level gives you halogen lamp or ceramic heater power and microwave energy for a certain percentage of the time or provides heating from the convection system.

For example:

U-07 Upper halogen lamp on 70% of the time.

L-07 Lower ceramic heater on 70% of the time.

C-06 Convection element heats oven to 350°F.

M-05 Microwave on 50% of the time.

NOTE: Be careful when adjusting power levels so that you do not over- or undercook food.

Follow these general guidelines when selecting the best U=, L=, M= and C= settings for your favorite recipe:

- U = Select a higher setting for thin foods requiring a golden brown top (example: fish fillets, toast, boneless chicken breasts). Select a lower setting for thicker foods and foods with high sugar or fat content (example: muffins, roasts, casseroles) or that require a longer cook time.
- L = Select a higher setting for thick or dense foods that may not cook quickly in the center (example: steaks, casseroles). Select a lower setting for thin foods (example: cookies).
- M = Select a higher setting to shorten cooking time for dense or heavy foods (example: casseroles, whole chicken). Select a lower setting for delicate foods (example: breads) or foods requiring longer cook times for tender results (example: stew, pot roast).
- C = Select a lower setting for more delicate foods that cook at lower temperatures. Select a higher setting (6 or above) for more robust foods or foods that cook at temperatures above 350°F

Using Precision Cook Features

- If the door is opened during cooking, the oven will stop. Close the door and press the RESUME pad to resume cooking.
- At any time during cooking you can change the cooking time. You can change power levels by pressing POWER.
- Precision Cooking meats in the oven may produce smoke.

- To cook for additional time after a cooking cycle has been completed, use the CONTINUE feature as instructed on the display.



The turntable must always be in place when using the oven.



Put food directly on the metal tray or metal grill tray to Precision Cook.

Cooking Tips

To ensure consistent and even browning when cooking foods directly on the non-stick metal tray, arrange food as shown below.

Foods can touch but should not overlap.



Circular pattern
(Example: biscuits, cookies)



Side by side pattern
(Example: meats and poultry)



Spoke pattern
(Example: crescent rolls, breadsticks)



Single layer
(Example: appetizers)

Fresh meat, chicken, fish or seafood that has been frozen should be thawed before cooking (the microwave defrost feature can be used). For other frozen prepackaged foods, follow package directions.

Precision Cooking

Precision Cook Cookware

- Follow cookware suggestions on the oven display.
- Cookware will become hot. Oven mitts will be needed to handle the cookware.
- Place food directly on the metal tray or metal grill tray when cooking, unless prompted by the oven to do otherwise.
- Use the metal tray in the same way you would use a shallow baking pan or baking tray.
- In addition to the cookware provided, you can use non-metal casserole dishes, pie plates and other heat-safe cookware. Place them directly on the turntable.
- Be sure to select a size that will rotate easily.
- Place the metal tray or metal grill tray on the turntable.



Place glass or ceramic cookware on the tray.

- Do not use cookware or coverings made of paper, plastic, or foil when cooking during a Precision Cook cycle.

Crisp Reheat Precision Cook

- This feature is designed to reheat leftover food items that tend to lose their crispiness when reheated in a microwave.
- Turn the food over when the oven signals TURN FOOD OVER (for certain foods).
- When the oven signals CHECK FOR DONENESS, check to see if your food is done to your liking (for certain foods).

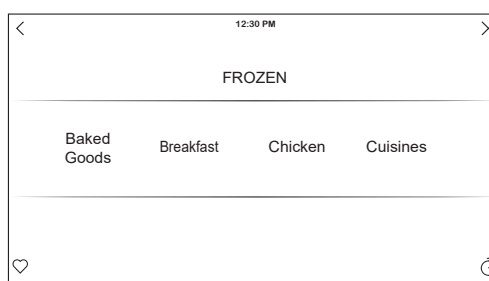
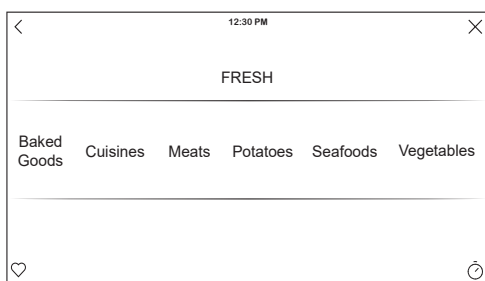
Custom Precision Cook

Advantium gives you the flexibility to cook your favorite dishes.

If you want to cook a food item that is not among the pre-set selections, use Custom Precision Cook.

For power level and cooking time suggestions, use your cooking guide and the pre-set Precision Cook menu selections.

Pre-set Precision Cook Menu



- Advantium is already pre-set to cook over 175 popular dishes. The pre-set menu has been divided into Fresh and Frozen categories to simplify navigation to desired food items.
- Turn the food over when the oven signals TURN FOOD OVER (for certain foods).
- When the oven signals CHECK FOR DONENESS, check to see if your food is done to your liking (for certain foods).

Precision Cooking

Things that are Normal

Cooking Times

- When Precision Cooking preprogrammed foods, you may see Adjusting Cook Time in the display several seconds after you press START. The oven automatically senses the electrical voltage level in your home and adjusts the cooking time up or down for proper cooking.

Cooling Fans

- The fan will be on during cooking. At the end of cooking, the automatic fan may continue to run for a short time, and the display will read Oven is Cooling. The fan will automatically shut off when the internal parts of the oven have cooled.
- The oven vent will emit warm air while the oven is on.

Lights

- When the oven is on, light may be visible around the door or outer case.
- The halogen lights will dim and cycle on and off during a Precision Cook cycle, sometimes even at full power levels. This is normal. The oven senses the heat level and adjusts automatically.

Oven Heat

- No preheating time is required during Precision Cook cycles. The oven begins cooking immediately.
- The door and inside of the oven will be very hot. Use caution when opening the door and removing food. Be cautious of steam or vapor that may escape from around the door.
- Do not use cookware or coverings made of paper, plastic, or foil when cooking during a Precision Cook cycle.
- When cooking for an extended period of time, the oven may automatically reduce the power levels to maintain the appropriate level of oven heat.

Sounds

- Clicks and a fan blowing are normal sounds during cooking. The relay board is turning components on and off.

Interference

- TV/radio interference might be noticed while using the microwave, similar to the interference caused by other small appliances. It does not indicate a problem with the microwave. Move the radio or TV as far away from the microwave as possible, or check the position of the TV/radio antenna.

Convection Baking

▲ WARNING When baking, remember that the oven, door and dishes will be very hot!

Convection baking allows you to cook foods the same way as a conventional oven, using a heating element to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 250°F to 450°F may be set.

A fan gently circulates heated air throughout the oven, over and around the food. Because the heated air is kept constantly moving, not permitting a layer of cooler air to develop around the food, some foods cook slightly faster than in regular oven cooking.

Before you begin, make sure the turntable is in place.

Use the metal tray at all times when single or two-level baking.



The turntable must always be in place when using the oven.



Put food directly on the **metal grill tray** to Convection Bake.

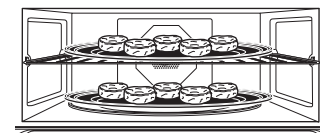


Put food directly on the metal tray or in the appropriate dish and place on wire oven rack when baking or warming on two levels.

Cooking Tips for Convection Baking

- Cook time maximum is 3 hours.
- When cooking items that go directly onto the metal tray, do not place the tray into the oven during preheat. Place the food directly onto the tray, and place the metal tray with food onto the turntable after the oven is finished preheating.
- When cooking items in a dish to be placed on the metal tray, place the metal tray in the oven during preheat for optimum cooking performance.

- For two-level baking, install the wire rack on the 4 rack supports and a metal tray on the turntable. Baking dishes can be placed directly onto the wire rack and the turntable.



- If baking trays are required for cooking foods like cookies or biscuits, use the metal trays supplied with the oven to place on the wire rack and on the turntable for best performance.

Broiling and Toasting

▲ WARNING When broiling or toasting, remember that the oven, door and dishes will be very hot!

Broil and toast use the upper lamps, lower heater and convection system to broil or toast food similar to a conventional oven.

Before you begin, make sure the turntable is in place. Use the metal tray when toasting and the metal tray or metal grill tray when broiling.



The **turntable** must always be in place when using the oven.



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

Cooking Tips for Broiling

- Broiling times may be shorter in the Advantium oven because of the use of halogen lamps. Make sure to monitor food closely to get the desired results.
- For best results when broiling, place food directly on the metal grill tray.
- If preheating the oven to broil meat, preheat with the metal grill tray in the oven and place food on the hot metal tray for best searing of meat.

- Broiling meats in the oven may produce smoke.
- Most foods should be turned halfway through broiling time. Dense foods such as meaty, bone-in chicken pieces should be turned about 3/4 of the way through broiling time.
- Remove thinner pieces as needed to prevent overcooking and drying.

Cooking Tips for Toasting

- For best results when toasting, use the metal tray.
- Most foods should be turned over 2/3 of the way through toasting time.
- To crisp exterior but maintain moistness inside foods, preheat the oven.

- To crisp exterior and crisp the inside too, do not preheat the oven.
- Toast thicker pieces a longer time, thinner pieces a shorter time.

Warming and Proofing

Warming

The WARM feature will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. Use cookware and utensils that can withstand temperatures up to 230°F.

To Crisp Stale Items:

- Place food or dishes directly on the black metal tray.
- Preheat on LOW setting and select CRISP.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.



The **turntable** must always be in place when using the oven.



Put food directly on the **metal tray** to warm.

Tips for Crisp Foods.

- Leave food uncovered.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.
- Preheating is not necessary except for crisping stale items. (See To Crisp Stale Items.)

Tips for Moist Foods:

- Cover food with lid or aluminum foil.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.
- Preheating is not necessary.

Temperature and Moisture Selection Chart

Food Type	Control Setting	Moisture Setting
Bread, hard rolls	MEDIUM	CRISP
Bread, soft rolls	MEDIUM	MOIST
Casseroles	MEDIUM	MOIST
Fried foods	HIGH	CRISP
Meats* and fish	MEDIUM	CRISP
Pancakes, waffles	HIGH	CRISP
Pizza	HIGH	CRISP
Potatoes, baked	HIGH	CRISP
Potatoes, mashed	MEDIUM	MOIST
Poultry	HIGH	MOIST
Tortilla Chips	LOW	CRISP
Vegetables	MEDIUM	MOIST

* USDA/FSIS recommends an internal temperature of 145°F as the minimum doneness for beef. Use a portable meat thermometer to check internal temperatures.

Proofing

The proofing feature automatically provides the optimum temperature for the proofing process, and therefore does not have a temperature adjustment.

NOTES:

- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the WARM feature to keep food warm.
- Proofing will not operate if the oven is too hot. Allow the oven to cool before proofing.

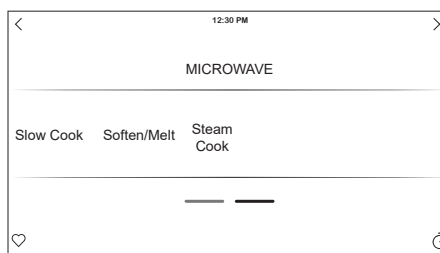
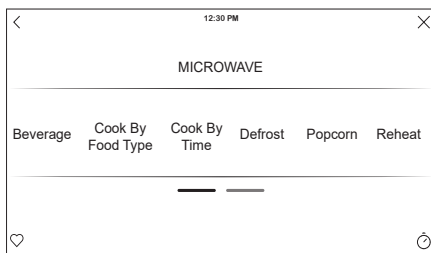


The turntable must always be in place when using the oven.



Put bread dough in a bowl/bread pan and place on the **metal tray** to proof.

Microwaving



Make sure the turntable is in place with the side marked "TOP" facing up. Use the clear glass tray.

Place food or microwavable container directly on the clear glass tray to cook your food.



The **turntable** must always be in place when using the oven.



The **clear glass tray** should always be in place when **microwaving**.

Cookware

- Make sure that cookware is suitable for microwaving.
- Place food or microwavable container directly on the clear glass tray to cook your food.

Microwave Pre-Set Selections

Microwave Auto Cook Selections			
<ul style="list-style-type: none"> ■ Beverage – Water (8-12 oz) – Coffee (8-12 oz) – Tea (8-12 oz) – Milk (8-12 oz) – Hot Cocoa (8-12 oz) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cook by Food Type ■ Cook by time ■ Defrost – 1.0 lb Quick – By Time – By Weight – By Food Type ■ Popcorn 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reheat – Casserole – Chicken – Pasta – Pizza – Plate of Food – Rice – Soup – Steaks/Chops – Vegetables 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Soften/Melt – Butter – Caramel – Cheese – Chocolate Chips – Cream Cheese – Frosting (16 oz) – Ice Cream – Marshmallow ■ Steam Cook

Express

- Select Express 30s to initiate a microwave cook mode. The oven will start immediately. Time can be added by pressing the +30s or +1m.
- The initial cook time can be modified to a preferred time up to 6 minutes. This can be changed in the **SETTINGS**.

Microwave Power Level(s)

You can change the power level before or during a cooking program.

Here are some examples of uses for various power levels:

High 10: Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.

Med-High 7: Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

Medium 5: Slow cooking and tenderizing for stews and less tender cuts of meat.

Low 2 or 3: Defrosting; simmering; delicate sauces.

Warm 1: Keeping food warm; softening butter.

Cooking Tips

- When cooking bacon, layer strips on a plate. Cover each layer with a paper towel.
- When cooking vegetables, use a microwave-safe casserole or bowl. Cover with a microwave-safe lid or vented plastic wrap.
- For frozen vegetables, follow the package instructions for adding water.
- For fresh vegetables, add 2 tablespoons of water for each serving.

Microwaving

Defrost

DEFROST BY FOOD TYPE: Automatically sets the defrosting times and power levels based on menu tree selection to give even defrosting results for food types, poultry and fish weighing up to 6 pounds.

DEFROST BY TIME: Allows user to set defrosting time. The power level defaults to 3.

DEFROST BY WEIGHT: Automatically sets the defrosting times and power levels based on the entered weight up to 6 pounds.

- Turn the food over when the oven signals TURN FOOD OVER.
- Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil for even defrosting.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.

Conversion Guide

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.

Weight of Food in Ounces	Enter Food Weight (tenths of a pound)
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9

Defrosting Tips

Use DEFROST BY FOOD TYPE for meat, poultry and fish. Use DEFROST BY TIME for most other frozen foods.

- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package when using DEFROST BY TIME. Foods should be taken out of the package when using DEFROST BY FOOD TYPE. Closed packages should be slit, pierced or vented after food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- Foods that spoil easily should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- For more even defrosting of larger foods, such as roasts, use DEFROST BY TIME. Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- When defrosted, food should be cool but softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand a few minutes.
- When defrosting 3 or more pounds of ground or cubed meat, remove defrosted portions at the turn signals.

Microwaving

Sensor Cooking

The Advantium's microwave mode features sensor cooking. The oven automatically senses when food is done and shuts itself off—eliminating the need to program cook times and power levels.

MICROWAVE SENSOR PROGRAMS:

- Ground Meat
- Popcorn – Prepackaged microwave popcorn, 3.0 oz. to 3.5 oz.
- Soup
- Rice
- Vegetables (Canned, Fresh, Frozen)
- Chicken Reheat
- Pasta Reheat
- Plate of Food Reheat
- Soup Reheat
- Vegetable Reheat

Do not open the oven door until time is counting down in the display. If the door is opened, close it and press RESUME immediately. If the food is not done enough, use COOK BY TIME in the microwave selector to cook for more time.

NOTE: Do not use the sensor features twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food. If the food is not done enough at the end of the sensor cook time, use Cook BY Time in the microwave selector to cook for more time.

Sensor Cooking Cookware

The proper containers and covers are essential for best sensor cooking.

- Always use microwave-safe containers and cover them with lids or vented plastic wrap. Never use tight sealing plastic containers—they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
- Be sure the outside of the cooking containers and the inside of the oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.
- Beverages are best heated uncovered.

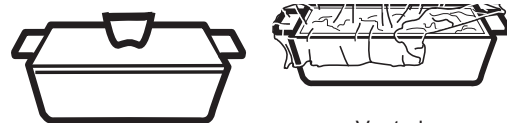
- If you have been cooking and the oven is hot, it may indicate that it is too hot for sensor cooking. In that case, the oven will automatically change to time cooking and may prompt for weights or amounts of food.
- To shorten or lengthen the cook time, wait until the time countdown shows in the display. Then use the pad to add or subtract time.
- If you open the door while sensor cooking, follow instructions that appear on your screen.

Notes About the Reheat Program:

Reheated foods may have wide variations in temperature. Some areas may be extremely hot.

It is best to use COOK BY TIME and not REHEAT for these foods:

- Bread products
- Food that must be reheated uncovered.
- Foods that need to be stirred or turned.
- Foods calling for a dry look or crisp surface after reheating.



Covered

Vented



Dry off dishes so they don't mislead the sensor.

Microwaving

Steam Cook Feature

For best results use steam or simmer bowl. Add 2 Tablespoons of water when steaming vegetables.

MENU SELECTION FOR SENSOR STEAM

For best results use 1-4 cups.

- Asparagus
- Brussels Sprouts
- Carrots
- Cauliflower
- Potatoes
- Rice
- Squash
- Zucchini

MENU SELECTION FOR TIMED STEAM

Asparagus	1 Cup	
	2 Cups	
	4 Cups	
Broccoli	1 Cup	
	2 Cups	
	4 Cups	
Brussels Sprouts	1 Cup	
	2 Cups	
	4 Cups	
Carrots	1 Cup	
	2 Cups	
	4 Cups	

MENU SELECTION FOR TIMED STEAM (continued)

Cauliflower	1 Cup	
	2 Cups	
	4 Cups	
Chicken Breast	1 Piece	6-8 Ounces
		8-10 Ounces
	2 Pieces	6-8 Ounces
		8-10 Ounces
Fish	1 Piece	Thin Filet - 1/2"
		Medium Filet - 1"
		Thick Filet - 1 1/2"
	2 Pieces	Thin Filet - 1/2"
		Thick Filet - 1 1/2"
Green Beans	1 Cup	
	2 Cups	
	4 Cups	
Potatoes	1 Cup	
	2 Cups	
	4 Cups	
Quinoa	1 Cup	
Rice	1 Cup	
Scallops	Bay Scallops	6-10 Ounces
		10-16 Ounces
	Sea Scallops	6-10 Ounces
		10-16 Ounces
Shrimp	1/2 Pound	
	1 Pound	
Squash	1 Cup	
	2 Cups	
	4 Cups	
Zucchini	1 Cup	
	2 Cups	
	4 Cups	

Things that are Normal


Interference

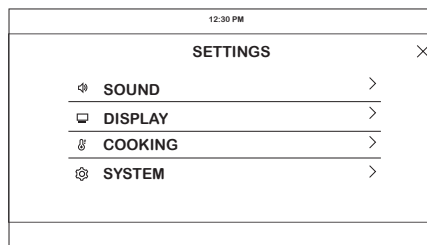
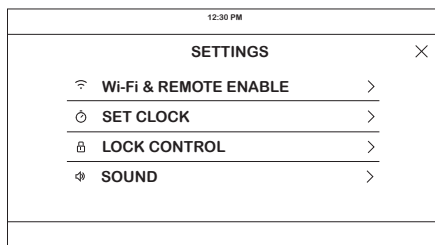
- TV/radio interference might be noticed while using the microwave. Similar to the interference caused by other small appliances, it does not indicate a problem with the microwave. Move the radio or TV as far away from the microwave as possible, or check the position of the TV/radio antenna.

Oven Heat

- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Oven mitts may be needed to handle the cookware.
- Steam or vapor may escape from around the door.

Settings

There are numerous settings that are accessed by pressing  in the top right corner of the main screen.




Slide up and down to access all the settings

Set Clock

This feature allows you to set the clock and specifies how the time of day will be displayed. Options are for a standard 12-hour clock with AM and PM selections or 24-hour military time display.

Lock Control

Select this option in order to lock the LCD from any undesired screen selections. To unlock the screen, press  and press **Unlock** on the next screen.

Sound

This setting screen allows you to change the volume, the end of cycle tone, and turn on or off the touch sound.

Display

This screen shows the options for brightness, clock off, energy saver, and screen time out. Clock off will remove the clock from the display when the screen is inactive, but it will be shown after pressing the screen. The screen can be set to never time out or it can be set to shut off after 1, 5, or 10 minutes.

Cooking


- The oven is set to Fahrenheit, however, in this setting the cooking unit can be changed to Celsius.
- Auto Recipe Conversion can be turned on in order to automatically reduce the programmed cooking temperature for Convection Bake or Convection Bake Multi. Note that this will only reduce the cooking temperature, not the baking time.

System

This screen allows you to clear your saved user data and shows the current software version.

Wi-Fi & Remote Enable

This appliance is configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside or on top of this appliance. By using the Wi-Fi Connect feature, you will be able to control essential oven operations such as temperature settings, timers and cooking modes using your smartphone or tablet.*

Select the  then **Wi-Fi & Remote Enable** - follow the instructions on your oven display and phone app. It is necessary to turn on Wi-Fi before using Remote Enable on your oven.


Connecting your Wi-Fi Connect Enabled oven

1. Have your smart phone or tablet ready with the ability to access the internet and download apps.
2. You will need to know the password of your home Wi-Fi router. Have this password ready while you are setting up your Café Appliances oven.
3. On your smart phone or tablet, visit cafeappliances.com/connect to learn more about connected appliance features and to download the app to connect to your oven.
4. Follow the onscreen instructions in the app to connect your Café Appliances oven. When connected, your oven should show that it is connected to your home Wi-Fi network.
5. If there are issues connecting wirelessly to your oven, please call 800.220.6899 and ask for assistance regarding oven wireless connectivity.

To connect additional smart devices, repeat steps 3 and 4.

Remote Starting Your Advantium

Remote Enable ON/OFF is a selection under the menu selection **WiFi & Remote Enable**.

When Remote Enable is ON the  icon will be active on the home screen and you can start an Advantium cook cycle from a remote source such as the Café Appliance app or Voice Commands from Amazon Alexa or Google Assistant. When starting a Precision cook or microwave cooking cycle, you will need to have opened the microwave door within the last 5 minutes. The 5 minute restriction is to help ensure food is in the microwave before starting the cooking cycle. There is not a 5 minute limitation with Oven/Convection cycles.

When Remote Enabled is OFF you can still view the cooking status from your app, you can turn off cooking modes, or you can use the timer and setting features from your smart device. With Remote enabled OFF you just will not be able to start a cooking cycle on a smart device.

To disable all WiFi features and remove the Advantium from the WiFi network, select Disconnect AND Forget WiFi option under the **WiFi & Remote Enabled** menu.

* Compatible Apple or Android devices and home Wi-Fi network required.

Other Features

Cooling Fans

Two cooling fans automatically turn on as required to keep the internal oven components and control from overheating

The fans will automatically turn off when the internal parts are cool. One or both may stay on for 30 minutes or more after the oven control is turned off.

Accessory Storage Drawer (with some models)

The accessory storage drawer is designed to hold the cooking trays and wire oven rack provided with the oven. The accessory storage drawer is not intended for storing cloth, wood, paper or other combustible products.

Contents in the drawer can become hot to the touch while the oven is in use and while the oven is cooling. Use caution when removing items at these times.

Cook Time Completed

To remind you that you have food in the oven, the oven will display COMPLETED and beep once a minute until you either open the oven door or press DONE.

Care and Cleaning

Steam Clean

- This feature will create heat and steam to loosen dirt in the oven. To create enough steam pour a half cup of water into a microwave safe bowl.
- Remember to use the glass tray. Once the cycle is terminated, wipe oven cavity with paper towel or cloth.

Inside of Oven and Accessory Storage Drawer (with some models)

Be certain the oven control is turned off and the oven is warm or cool to the touch before cleaning any part of this oven.

Clean the inside of the oven often for proper heating performance.

Some spatters can be removed with a paper towel, others may require a warm soapy cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth.

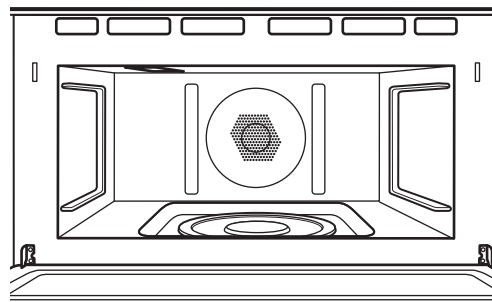
If the dirt and spatter do not come off easily with a warm sudsy cloth, place a medium sized bowl full of water in the unit on the metal tray and Custom Precision Cook for 10 minutes at U=10, L=10, M=7, C=10. This should loosen the dirt in the oven so that it can be removed with a warm sudsy cloth.

If you notice yellowing on the metal inside the oven that cannot be removed with a warm sudsy cloth, use a stainless steel cleaner that removes heat discoloration and/or tarnishing. You can then clean the inside of the oven as you normally do.

Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls or the accessory storage drawer.

Never use a commercial oven cleaner on any part of your oven or the accessory storage drawer.

Do not clean the inside of the oven or the accessory storage drawer with metal scouring pads. Pieces can break off the pad inside the oven, causing electrical shock as well as damaging the inside surface finish of the oven or the accessory storage drawer..

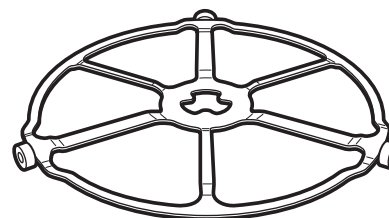


Removable Turntable

The area underneath the turntable should be cleaned frequently to avoid odors and smoking during a cooking cycle.

The turntable can be broken if dropped. Wash carefully in warm, sudsy water. Dry completely and replace.

To replace the turntable, place its center over the spindle in the center of the oven and turn it until it seats into place. (Make sure the smooth side of the turntable is facing up and that its center seats securely on the spindle.)



Turntable

Do not use the oven without the turntable in place.

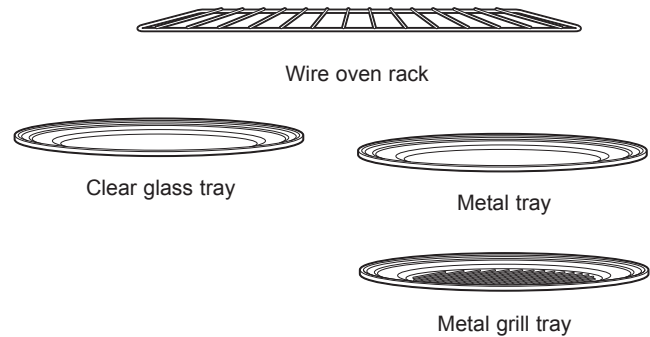
Care and Cleaning

Cooking Trays and Wire Oven Rack

To prevent breakage, allow the trays to cool completely before cleaning. Wash carefully in hot, sudsy water or in the dishwasher.

Do not use abrasives to clean the glass tray or wire oven rack, as they may damage the finish.

A soap-filled scouring pad may be used to clean the metal trays.



Halogen Lamp Cover and Mica Sheet

Do not remove the halogen lamp glass cover or the mica sheet.

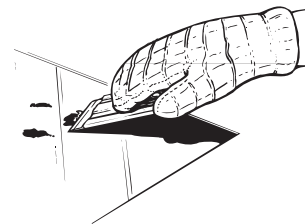
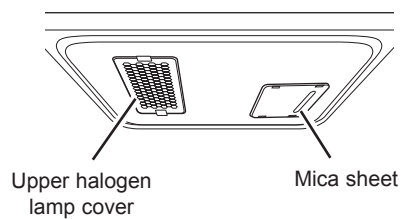
The upper halogen lamp cover must be kept free of grease and food splatterings in order to operate effectively.

Clean the lamp glass cover and mica sheet often to avoid excess smoking and decreased cooking power.

To clean the upper lamp cover: Allow the oven and glass cover to cool completely. Wipe clean with a warm soapy cloth or plastic scrubbie.

For heavy burned on soil, a cleaning scraper may be used to clean the halogen lamp cover. Wearing an oven mitt, hold the cleaning scraper at a 30° angle. Scrape the glass clean and wipe up excess soil.

To clean the mica sheet: Allow the oven to cool completely. Wipe clean with a warm soapy cloth.



For heavy or burned on soil

Outside of Oven and Accessory Storage Drawer (with some models)

We recommend against using cleaners with ammonia or alcohol, as they can damage the appearance of the oven or the accessory storage drawer. If you choose to use a common household cleaner, first apply the cleaner directly to a clean cloth, then wipe the soiled area.

Glass Control Panel, Door and Drawer

Wipe with a clean damp sponge. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel—they can damage it.

Door Seal

It's important to keep the area clean where the door seals against the oven. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

Stainless Steel (on some models)

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, visit caféappliances.com.

Troubleshooting Tips

FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT (U.S.A. ONLY)

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the Microwave Oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch codes.

The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by unauthorized modification to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

Supplier's Declaration of Conformity

47 CFR § 2.1077 Compliance Information

Unique Identifier: Microwave, CSB923

Modular Component: Wireless LAN Module

Modular Component FCC ID: COF-WMBNBM26A

Responsible Party: GE Appliances
Appliance Park,
Louisville, KY 40225
cafeappliances.com

FCC Compliance Statement: This device complies with part 18 of the FCC Rules.

FCC Compliance Statement: This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

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

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

To satisfy FCC RF exposure requirements, a separation distance of 20 cm or more should be maintained between the antenna of this device and persons during device operation.

To ensure compliance, operations at closer than this distance is not recommended.

▲ WARNING Any changes or modifications to this unit not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

Troubleshooting Tips... Before you call for service

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Cause	What To Do
LIGHTS		
Light during a Precision Cooking cycle dims and cycles on and off, even at full power levels	This is normal. Power level has been automatically reduced because the oven is hot.	This is normal. The oven senses the heat level and adjusts automatically.
Light visible around the door and outer case while Precision Cooking	This is normal.	When the oven is on, light may be visible around the door and outer case.
COOLING FANS		
Fan continues to run after cooking stops	The oven is cooling.	The fans will automatically shut off when the internal parts of the oven have cooled.
Oven vent emits warm air while oven is on	This is normal.	
Fan comes on automatically when using the microwave	This is normal.	
COOKING		
The oven makes unusual sounds while cooking	Clicks are normal. The control is turning components on and off.	These sounds are normal.
	Fan noise is normal. Fans are required to keep the oven components and controls cool.	These sounds are normal.
Smoke comes out of the oven when I open the door	Food is high in fat content. Aerosol spray used on the pans.	Smoke is normal when cooking high-fat foods.
Food is not fully cooked or browned at the end of a cooking program	Programmed times may not match the size or amount of food you are cooking.	Adjust time for doneness or adjust the upper or lower lamps for browning and doneness.
DISPLAY		
"F- and a number or letter" are displayed on LCD screen.	You have a function error code.	Press Dismiss on the LCD screen. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
LCD is not functioning properly	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes or Settings section to ensure proper use. Ensure unit is updated to the most recent software update.
	LCD screen is locked.	Unlock the screen by pressing the Unlock icon. If this does not correct the issue, cycle power at the circuit breaker and ensure unit is updated to the most recent software update.
	LCD is faulty.	Cycle power at the circuit breaker and ensure unit is updated to the most recent software update. If issue persists, call service to assess the issue.
OTHER PROBLEMS		
The door and inside of the oven feels hot	The heat lamps produce intense heat when ready.	This is normal. Use oven mitts to remove food when in a small space.
Oven will not start	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace fuse or reset circuit breaker.

Advantium Oven Limited Warranty

LIMITED WARRANTY

cafeappliances.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized service technician. To schedule service online, visit us at cafeappliances.com/service. In Canada, please visit: https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA. Please have your serial number and your model number available when scheduling service.

Servicing your appliance may require the use of the onboard data port for diagnostics. This gives a Café factory service technician the ability to quickly diagnose any issues with your appliance and helps Café improve its products by providing Café with information on your appliance. If you do not want your appliance data to be sent to Café, please advise your technician not to submit the data to Café at the time of service.

For the period of	Café will replace
One year From the date of the original purchase	Any part of the wall oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this limited one-year warranty , Café will provide, free of charge , all labor and in-home service to replace the defective part.

What Café will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a Café Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized Café Service location for service. In Alaska, the limited warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: GE Appliances, a Haier company

Louisville, KY 40225

Warrantor in Canada: MC Commercial, Burlington, ON, L7R 5B6

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

Consumer Support

Café Website

Have a question or need assistance with your appliance? Try the Café website 24 hours a day, any day of the year! You can also shop for more great Café products and take advantage of all our on-line support services designed for your convenience. In the US: cafeappliances.com. In Canada: cafeappliances.ca.

Register Your Appliance

Register your new appliance on-line at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

In the US: cafeappliances.com/register

In Canada: https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/

Schedule Service

Expert Café repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year.

In the US: cafeappliances.com/service

In Canada: https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/

Extended Warranties

Purchase a Café extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime. Café Service will still be there after your warranty expires.

In the US: cafeappliances.com/extended-warranty

Remote Connectivity

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable), visit our website at cafeappliances.com/connect

Parts and Accessories

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today 24 hours every day.

In the US: cafeappliances.com/parts

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

Contact Us

If you are not satisfied with the service you receive from Café, contact us on our website with all the details including your phone number, or write to:

In the US: General Manager, Customer Relations | Café Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
cafeappliances.com/contact

In Canada: Director, Customer Relations, Mabe Canada Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3
GEAppliances.ca/en/contact-us

CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN^{MC}

Manuel de l'utilisateur

Four Advantium®

Modèle : CSB923

Table des matières

SÉCURITÉ	3	Décongélation	17
ADVANTIUM		Cuisson par capteur	18
Aperçu de votre four Advantium	8	Situations normales	19
Caractéristiques	9	RÉGLAGES	20
Commandes	10	AUTRES FONCTIONS	21
CUISSON DE PRÉCISION		ENTRETIEN ET NETTOYAGE	
Niveau de puissance	11	Plateaux de cuisson et grille de four	23
Ustensiles de cuisson	12	Couvercle de la lampe halogène et feuille de mica	23
Cuisson personnalisée	12	Extérieur du four et du tiroir de rangement des accessoires (certains modèles)	23
Guide de menu	12	DÉPANNAGE	24
Situations normales	13	GARANTIE LIMITÉE	27
CUISSON À CONVECTION	14	SERVICE À LA CLIENTÈLE	28
GRILLADE ET RÔTISSAGE	14		
MAINTIEN AU CHAUD ET FERMENTATION	15		
CUISSON AUX MICRO-ONDES	16		
Ustensiles de cuisson	16		
Préréglages	16		
Niveaux de puissance	16		
Conseils de cuisson	16		

Inscrivez ici les numéros de modèle et de série :

N° de modèle _____

N° de série _____

Vous trouverez ces numéros sur l'étiquette placée à l'intérieur du four



MFL38211662_00

49-2000418 Rév. 0 02-19 GEA

MERCI DE PERMETTRE À CAFÉ DE FAIRE PARTIE DE VOTRE FOYER.

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et du design qui font partie intégrante de tous les produits Café que nous fabriquons, et nous pensons que vous le serez aussi. À cet égard, l'enregistrement de votre appareil nous assure que nous pourrons vous fournir des informations importantes sur votre appareil et des détails sur sa garantie si vous en avez besoin.

Enregistrez votre appareil Café en ligne dès maintenant. Des sites Web utiles sont disponibles dans la section « Service à la clientèle » de ce manuel de l'utilisateur. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.

C A F É

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 7.
- 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 7.
- 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 laissez 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'entrez 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 transparent 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 transparent 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 transparent 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 de la cuisson 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 transparent** 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 (déformée);
 - (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

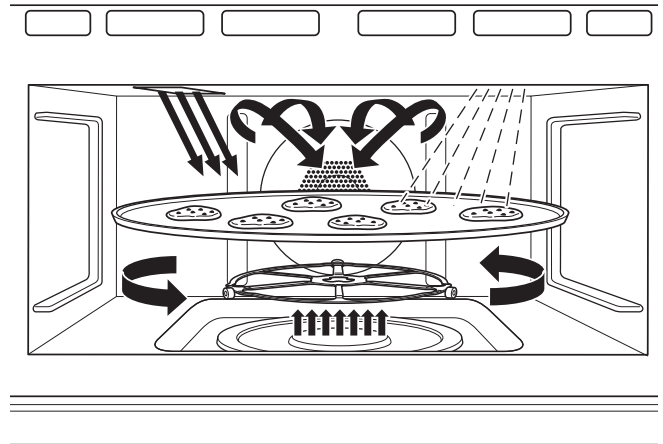
Aperçu de votre four Advantium

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.

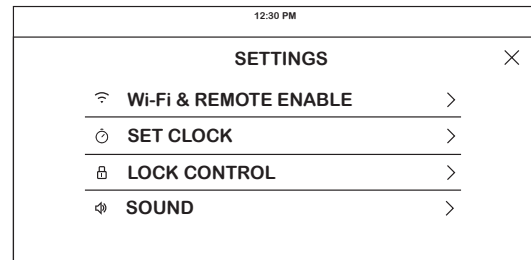


Démarrage rapide du four Advantium

Set Clock (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 express aux micro-ondes

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



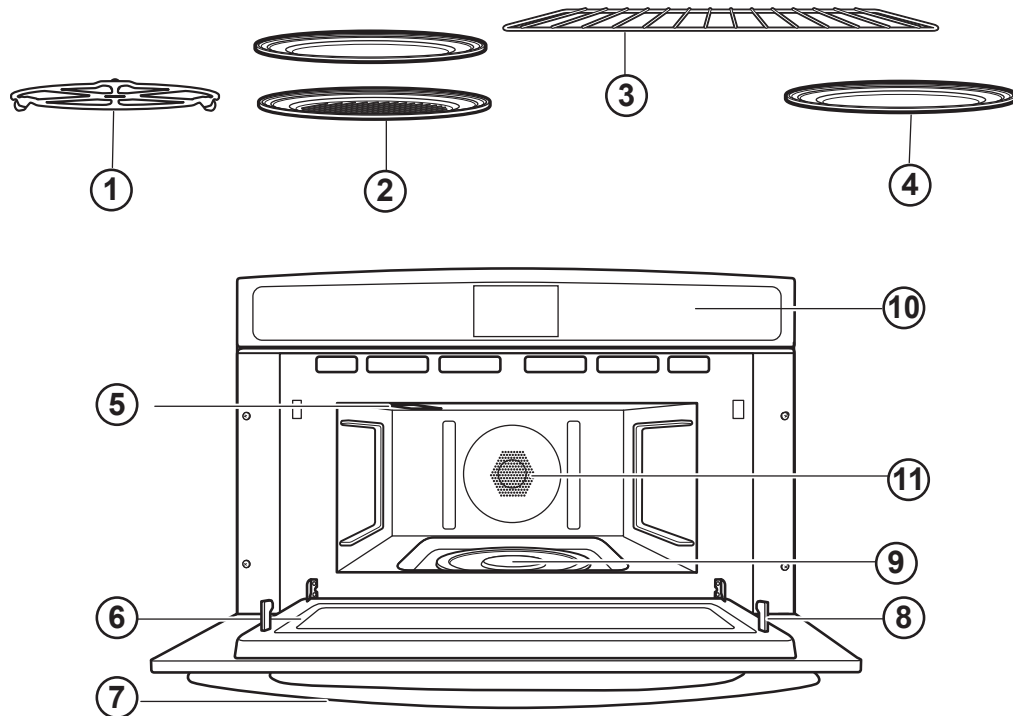
Le **plateau tournant** doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



Le **plateau en verre transparent** 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 est 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 transparent

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

6. Hublot

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

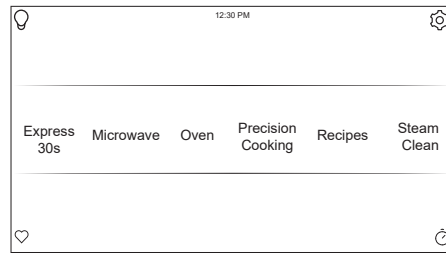
Un écran ACL tactile est utilisé pour faire fonctionner le four. L'écran ACL est situé sur le tableau de commande.

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 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 cette option 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 (ajout de 30 secondes) ou +1m (ajout de 1 minute). 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 cette option pour accéder aux modes de cuisson aux micro-ondes seulement. Ils comprennent les fonctions de boisson, cuisson selon le type d'aliment, cuisson minutée, décongélation, maïs soufflé, réchauffage, cuisson lente, amollir/ faire fondre et cuisson à la vapeur.

Oven (four)

Sélectionnez cette option 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 programmes 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 préréglées pour certains aliments. De nouvelles recettes peuvent être chargées et suivies via l'application Café 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

Pour allumer ou éteindre la ou les lampes de la cavité du four, appuyez sur .



Réglages

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


Favoris

Cette option vous permet d'enregistrer vos programmes de cuisson favoris pour en faciliter l'accès. Après avoir sélectionné un mode de cuisson, la température et des durées, appuyez sur  pour les enregistrer comme favori pour une future utilisation. 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

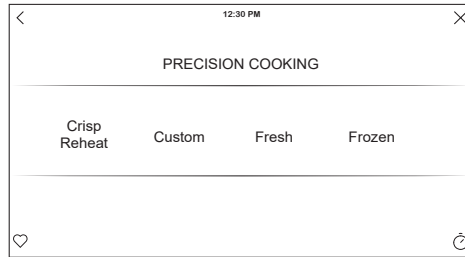
Cette fonction décompte la durée de cuisson et éteint le four lorsque la durée de cuisson est terminée. Appuyez sur  pendant un programme, sélectionnez la durée de la cuisson, puis appuyez sur **Start** (mise en marche).

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 programme, 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.

⚠ 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 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 halogène 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, rôtis, 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 (177 °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.

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.

Cuisson de précision

Ustensiles de cuisson 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.

Fonction de réchauffage croustillant (Crisp Reheat)

- 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 l'afficheur indique « TURN FOOD OVER » (Retourner l'aliment) (pour certains aliments).
- Lorsque l'afficheur indique « CHECK FOR DONENESS » (Vérifier la cuisson), vérifiez si l'aliment est cuit à votre goût (pour certains aliments).

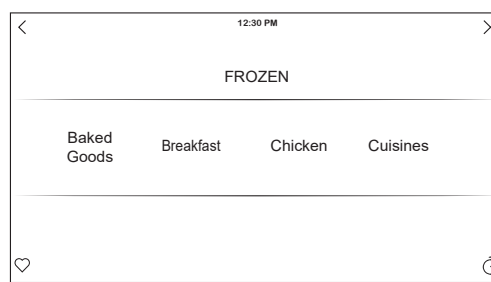
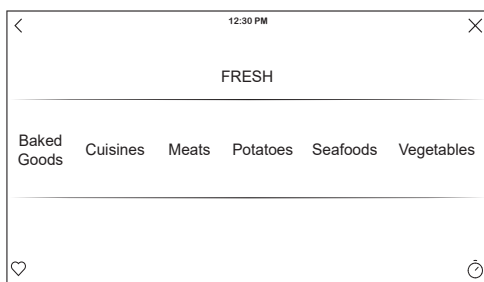
Fonction de cuisson de précision personnalisée (Custom)

Le four Advantium vous offre la souplesse de cuisiner vos mets préférés.

Si vous voulez cuire un aliment qui ne figure pas dans les pré-réglages, utilisez la fonction de cuisson de précision Custom (personnalisée).

Pour des suggestions de niveau de puissance et de durée de cuisson, utilisez votre guide de cuisson et les sélections du menu pré-réglé de cuisson de précision.

Menu pré-réglé de cuisson de précision



- Le four Advantium est déjà pré-réglé pour cuire plus de 175 mets populaires. Le menu pré-réglé est divisé en catégories Fresh (frais) et Frozen (surgelé) pour simplifier la navigation vers les aliments désirés.
- Retournez l'aliment lorsque l'afficheur indique « TURN FOOD OVER » (Retourner l'aliment) (pour certains aliments).
- Lorsque l'afficheur indique « CHECK FOR DONENESS » (Vérifier la cuisson), vérifiez si l'aliment est cuit à votre goût (pour certains aliments).

Cuisson de précision

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 halogène 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 déclics 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.

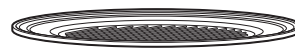
Un ventilateur fait circuler l'air ainsi chauffé dans le four, au-dessus et autour de l'aliment. Étant donné que l'air chaud circule constamment dans le four en empêchant qu'une couche d'air plus frais ne se forme autour de l'aliment, certains aliments cuisent légèrement plus rapidement que dans un four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

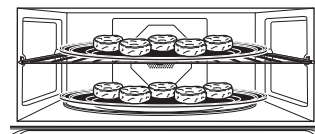


Placez les aliments directement sur le plateau métallique ou dans un plat adéquat et placez celui-ci sur la grille pour la cuisson ou le maintien au chaud sur deux niveaux.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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 de lampes 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 (WARM) conserve les aliments cuits à la température à laquelle vous souhaitez les servir. Utilisez toujours cette fonction 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/le 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 (PROOF) 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.

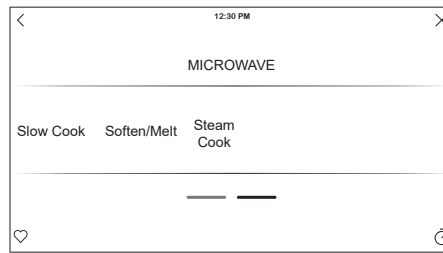
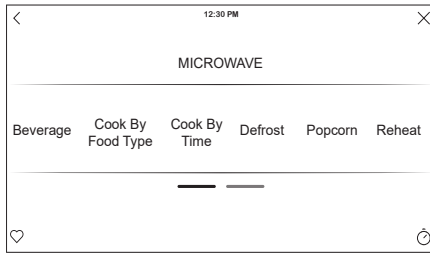


Le plateau tournant doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



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 transparent.

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



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



Le **plateau en verre transparent** 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 transparent pour faire cuire les aliments.

Préréglages du four à micro-ondes

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

- | | | | |
|---|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Beverage (boissons) <ul style="list-style-type: none"> – 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) | <ul style="list-style-type: none"> ■ Cook by Food Type (cuisson selon type d'aliment) ■ Cook by Time (cuisson minutée) ■ Defrost (décongélation) <ul style="list-style-type: none"> – 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) | <ul style="list-style-type: none"> ■ Reheat (réchauffage) <ul style="list-style-type: none"> – 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) | <ul style="list-style-type: none"> ■ Soften/Melt (amollir/faire fondre) <ul style="list-style-type: none"> – 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) |
|---|--|--|---|

Express (cuisson express)

- Sélectionnez Express 30s (cuisson express 30 s) pour lancer un mode de cuisson aux micro-ondes. Le four se met en marche immédiatement. Vous pouvez ajouter du temps en appuyant sur +30s (ajout de 30 secondes) ou +1m (ajout de 1 minute).
- 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 de la viande ou de la 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 (30 mL) d'eau pour chaque portion.

Cuisson aux micro-ondes

Décongélation

DEFROST BY FOOD TYPE (décongélation selon le type d'aliment) : 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 l'afficheur indique « TURN FOOD OVER » (Retourner 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'aliment) 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 la décongélation minutée. Les aliments doivent être sortis de leur emballage pour utiliser la décongélation selon le type d'aliment.
- 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 la 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 par 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.

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 – 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)

N'ouvrez pas la porte avant le début du décompte sur l'affichage. 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.

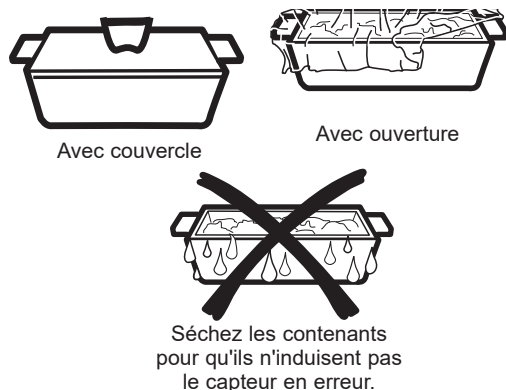
Pour les aliments suivants, il est préférable d'utiliser COOK BY TIME (cuisson minutée) plutôt que REHEAT (réchauffage) :

- 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 pour la cuisson par 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.



Cuisson aux micro-ondes

Fonction de cuisson à la vapeur (Steam Cook)

Pour de meilleurs résultats, utilisez de la vapeur ou un bol de mijotage. Ajoutez 2 cuillères à soupe (30 mL) 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 z(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

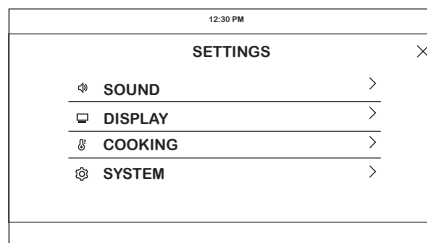
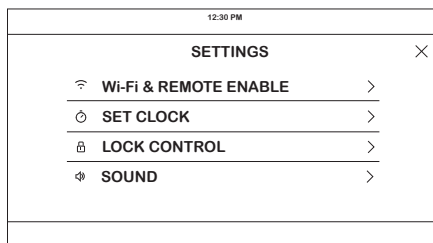
- On peut observer des interférences perturbant la réception des ondes radio ou de télévision lorsque le four à micro-ondes fonctionne. Ces interférences sont semblables à celles des autres petits électroménagers et n'indiquent pas un mauvais fonctionnement de votre four. Éloignez la radio ou le téléviseur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

Plusieurs réglages sont 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 la sélection de fonctions indésirables. 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, d'économie d'énergie et de mise en veille de l'écran. La désactivation de l'horloge l'enlève de l'affichage lorsque l'écran est inactif, mais elle s'affiche après que vous avez appuyé sur l'écran. L'écran peut être réglé pour ne jamais s'éteindre ou pour s'éteindre après 1, 5 ou 10 minutes.

Cooking (cuisson)

- Le four est réglé pour afficher les degrés Fahrenheit, mais dans ce réglage, vous pouvez le changer aux degrés Celsius.
- L'option Auto Recipe Conversion (conversion automatique de recette) peut être activée 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.*

Appuyez sur  puis sur **Wi-Fi & Remote Enable** (activation du Wi-Fi et de la commande à distance) – suivez les instructions

affichées sur l'écran de votre four et dans l'application de votre téléphone. Il est nécessaire d'activer le Wi-Fi avant d'utiliser la fonction Remote Enable (commande à distance) sur votre four.


Connexion de votre four compatible Wi-Fi

1. Il vous faut disposer d'un téléphone intelligent ou d'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 Café Appliances.
3. Sur votre téléphone intelligent ou tablette, visitez le site à cafeappliances.com/connect pour en savoir plus sur les caractéristiques des appareils connectés et pour télécharger l'application correspondant à votre four.
4. Suivez les instructions à l'écran de l'application pour connecter votre four Café Appliances. 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 four 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 Advantium d'une source à distance comme l'application Café 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 Wi-Fi (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.

Temps de cuisson écoulé

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

Steam Clean (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 (118 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.

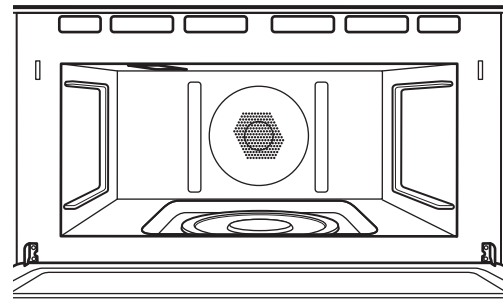
Si la saleté et les éclaboussures ne s'enlèvent pas facilement avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse, mettez un bol d'eau de taille moyenne plein d'eau sur le plateau métallique dans l'appareil et utilisez la cuisson de précision personnalisée pendant 10 minutes à U = 10, L = 10, M = 7, C = 10. Cela devrait permettre d'ameublir la saleté dans le four de manière à ce qu'elle puisse être enlevée avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse.

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.

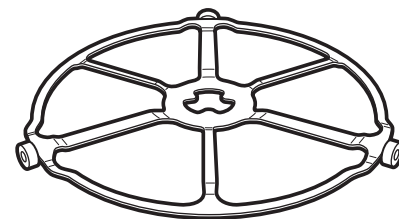


Plateau tournant amovible

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.

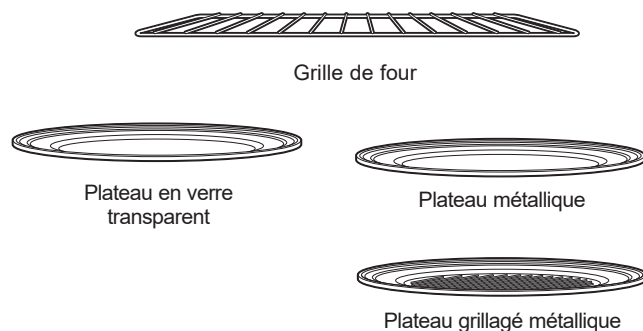
Entretien et nettoyage

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 la 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.

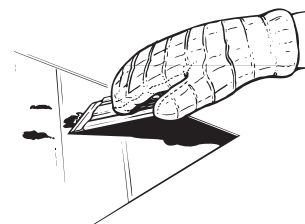
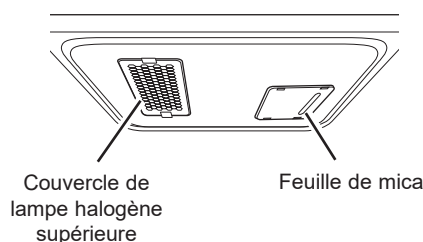
Nettoyez le couvercle de lampe en verre et la feuille de mica fréquemment afin d'éviter la fumée excessive et une réduction de la puissance de cuisson.

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.



Pour la saleté tenace ou brûlée

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 toute question concernant l'achat de produit de nettoyage ou à polir pour appareil en acier inoxydable ou pour connaître l'emplacement du détaillant le plus près de chez vous, visitez caféappliances.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, CSB923

Composant modulaire : Module LAN sans fil

ID FCC du composant modulaire : COF-WMBNBM26A

Partie responsable : GE Appliances
Appliance Park,
Louisville, KY 40225, États-Unis
cafeappliances.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... Avant de contacter le service 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	Causes possibles	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 Unlock (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

cafeappliances.com

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par un technicien qualifié. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez cafeappliances.com/service. Au Canada, veuillez visiter : https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

La réparation de votre appareil peut nécessiter l'utilisation d'un accès embarqué aux données pour déterminer le diagnostic. Cela permet à un technicien de réparation Café de diagnostiquer rapidement tout problème avec votre appareil et aide Café à améliorer ses produits en lui fournissant de l'information sur votre appareil. Si vous ne voulez pas que les données de votre appareil soient transmises à Café, veuillez aviser le technicien de ne pas transmettre de données à Café au moment de la réparation.

Pendant une période de	Café remplacera
Un an À compter de la date d'achat d'origine	Toute pièce du four encastré qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette garantie limitée d'un an , Café fournira également, sans frais , toute la main-d'œuvre pour le remplacement de la pièce défectueuse à domicile.

Ce que Café 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.
- 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, modifié ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- 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.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.
- La réparation ou le remplacement d'ampoules, à l'exception de DEL.

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 un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi.

Cette garantie limitée est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique aux États-Unis. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par Café n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par Café. En Alaska, la garantie limitée exclut les coûts d'expédition et les appels de service nécessitant une visite à domicile. Dans certains États, 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 limitée vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre État ou votre province, communiquez avec le bureau de la protection du consommateur de votre région, de votre État ou de votre province, ou le procureur général.

Garant : Électroménagers GE, une entreprise de Haier

Louisville, KY 40225, États-Unis

Garant au Canada : MC Commercial, Burlington, ON, L7R 5B6

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

Service à la clientèle

Site Web de Café

Vous avez des questions ou besoin d'assistance concernant votre appareil? Consultez le site Web de Café, accessible 24 heures sur 24, tous les jours de l'année! Vous pouvez également acheter d'autres excellents produits de Café et bénéficier de tous nos services de soutien en ligne conçus pour votre commodité. Aux États-Unis : cafeappliances.com. Au Canada : cafeappliances.ca/fr.

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 : cafeappliances.com/register
Au Canada : https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/

Demande de service

Pour bénéficier du service de réparation de Café, il suffit de nous contacter. Vous pouvez demander une réparation en ligne à toute heure du jour, au moment qui vous convient le mieux. Aux États-Unis : cafeappliances.com/service
Au Canada : https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/

Garanties prolongées

Procurez-vous une garantie prolongée Café et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps. Le service à la clientèle de Café sera toujours disponible après expiration de votre garantie. Aux États-Unis : cafeappliances.com/extended-warranty

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 cafeappliances.com/connect.

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 : cafeappliances.com/parts

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.

Pour nous joindre

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente de Café, communiquez avec nous sur notre site Web en fournissant tous les détails et votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

Aux États-Unis : General Manager, Customer Relations | Café Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
cafeappliances.com/contact

Au Canada : Directeur, relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc. | 1, Factory Lane, bureau 310 | Moncton, N.-B. E1C 9M3
electromenagersge.ca/fr/contactez-nous