

# Owner's Manual

Advantium®  
240V Speedcook Oven

For Models:

ZSC2200

ZSC2201

ZSC2202

49-40737  
MFL38211633

01-15 GE

[monogram.com](http://monogram.com)



MFL38211633

# Consumer Information

Advantium Oven

## Introduction

Your new Monogram Advantium 240V Oven makes an eloquent statement of style, convenience and kitchen planning flexibility. Whether you chose it for its purity of design, assiduous attention to detail—or for both of these reasons—you'll find that your Monogram ovens's superior blend of form and function will delight you for years to come.

Your Monogram oven was designed to provide the flexibility to blend in with your kitchen cabinetry. Its sleek design can be beautifully integrated into the kitchen.

The information on the following pages will help you operate and maintain your oven properly.

If you have any questions, visit our Website at: [monogram.com](http://monogram.com)

## Contents

### Advantium

Cooking controls .....	16
Oven features .....	15
Safety.....	4-13
Getting to know the Advantium.....	14

### Speedcooking

Cooking tips.....	18
Custom speedcook.....	22
Favorite recipes .....	23, 24
Power level .....	20
Repeat last.....	22
Resume feature.....	22
Speedcook cookware.....	18
Speedcook-safe cookware.....	8, 9
Things that are normal.....	17
Using the pre-set speedcook menu.....	21

### Other Cooking Functions

Broiling and toasting.....	26
Convection baking.....	25
Warming and proofing.....	27

### Microwaving

Cook by time .....	29
Cooking tips.....	28
Defrost by food type.....	31
Defrost by time.....	30
Defrosting tips.....	30
Express .....	19, 30
Favorite Recipes .....	30
Microwave power level(s).....	29
Microwave-safe cookware .....	10, 11
Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.....	4, 5
Sensor cooking.....	32, 33
Things that are normal.....	28
Using pre-set microwave selections .....	29

### Other Features

Automatic fans.....	35
Auto recipe convert.....	34
Beeper volume .....	34
Control lockout.....	35
Clock .....	19, 34
Cook time completed .....	33
Delay Start .....	34
Display ON/OFF .....	34
Help.....	35
Reminder .....	34
Review.....	34
Scroll speed .....	34
Timer.....	35

### Care and Cleaning

Cleaning the halogen lamps and mica sheet .....	37
Cleaning the inside.....	36
Cleaning the outside and storage drawer (on some models) .....	38
Cooking trays and wire rack.....	37
Removable turntable.....	36

### Troubleshooting

Problem Solver .....	39, 40
----------------------	--------

### Consumer Support

Consumer Support .....	43
Warranty.....	Back Cover



## Consumer Information

*Advantium Oven*

### *Before using your oven*

Read this manual carefully. It is intended to help you operate and maintain your new oven properly.

Keep it handy for answers to your questions.

If you don't understand something or need more help, there is a list of toll-free consumer service numbers included in the back section of this manual.

**OR**

Visit our Website at: **monogram.com**

### *Write down the model & serial numbers*

You'll find them on a label under the oven.

Fill out and return the Consumer Product Registration Card that is packed with this product.

**Before sending in the card, please write the numbers here:**

\_\_\_\_\_  
Model Number

\_\_\_\_\_  
Serial Number

Use these numbers in any correspondence or service calls concerning your cooktop.

### *If you received a damaged oven*

Immediately contact the dealer (or builder) that sold you the oven.

### *Save time & money*

Read this manual. Inside you will find many helpful hints on how to use and maintain your oven properly. Just a little preventive care on your part can save you a great deal of time and money over the life of your oven.

You'll find many answers to common problems in the Before You Call for Service section. If you review our chart of Troubleshooting Tips first, you may not need to call for service at all.

### *If you need service*

To obtain service, see the Consumer Services page in the back of this manual.

We're proud of our service and want you to be pleased. If for some reason you are not happy with the service you receive, here are some steps to follow for further help.

FIRST, contact the people who serviced your appliance. Explain why you are not pleased. In most cases, this will solve the problem.

NEXT, if you are still not pleased, write all the details—including your phone number—to:

Manager, Customer Relations  
GE Appliances  
Appliance Park  
Louisville, KY 40225



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Advantium Oven

## 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.

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

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

## SAFETY PRECAUTIONS

- 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 above.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- 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. Such use of the oven could result in injury.
- Do not mount this appliance over a sink.
- This oven is not approved or tested for marine use.
- This oven is UL listed for standard wall installation above 36 inches.
- Do not operate this appliance if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- 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.
- 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.
- See door surface cleaning instructions in the *Care and Cleaning of the Oven* section of this manual.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while cooking.
  - Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
  - Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
  - 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.
  - Do not use the oven to dry newspapers.
  - If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
  - The wire oven rack should not be used for speedcook or microwave cooking to prevent arcing.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Horno Advantium

## PRECAUCIONES QUE DEBE TENER PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDA

- (a) **No trate** de operar este horno con la puerta abierta, ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede resultar en una exposición dañina de energía de microonda. Es importante que nadie altere ni juegue con los cierres de seguridad.
- (b) **No coloque** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, tampoco permita que se acumulen en las superficies de sello residuos de sucio o de limpiadores.
- (c) **No opere** el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre adecuadamente y que no exista daño en:
- (1) La puerta (doblada)
  - (2) Bisagras y aldabas (quebradas o flojas),
  - (3) Sellos de la puerta y superficies de sello.
- (d) **El horno no debe** ser ajustado o reparado por cualquier persona a excepción del personal de servicio calificado.

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

**⚠️ ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, lesiones a personas o una exposición excesiva a energía de microondas:

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.
- Lea y obedezca las precauciones específicas en la sección de PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS de arriba.
- Asegúrese que su aparato esté debidamente instalado y puesto a tierra por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas.
- Instale y coloque este aparato de acuerdo con las Instrucciones de Instalación suministradas.
- Algunos productos como huevos enteros y recipientes sellados – por ejemplo, botes sellados – pueden explotar y no deben calentarse en este horno. Si lo utiliza de esta manera puede resultar en una lesión.
- No monte este aparato arriba del fregadero.
- Este horno no está aprobado ni probado para uso marino.
- Este horno está aprobado UL para una instalación de pared estándar, arriba de 36 pulg.
- No usar este electrodoméstico si no funciona correctamente o si ha resultado dañado o se ha caído.
- Como con cualquier otro aparato, se requiere una cercana supervisión cuando se utilizado por niños.
- Utilice este aparato sólo para los fines descritos en este manual.
- No utilice químicos corrosivos o vapores en este aparato.
- Este horno está específicamente diseñado para calentar, deshidratar y cocinar alimentos, no se diseñó para uso en laboratorios o para uso industrial.
- Este aparato sólo debe ser reparado por personal de servicio calificado. Contacte a la empresa de servicio autorizada para la revisión, reparación o ajuste de este aparato.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura del aparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No lo utilice cerca del agua – por ejemplo, en un sótano mojado, cerca de una piscina, cerca de un grifo o en ubicaciones similares.
- Vea las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección de Cuidado y Limpieza del Horno, en este manual.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
  - No cocine de más los alimentos. Preste atención al aparato cuando se coloquen papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno durante la cocción.
  - Quite los ganchitos de alambre y las manijas de metal de los recipientes de papel o de plástico antes de colocarlos en el horno.
  - No utilice el horno para almacenar elementos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no lo esté usando.
  - No utilice las funciones del sensor dos veces seguidas en la misma porción de comida. Si los alimentos no se cocinaron después de la primera cuenta regresiva, utilice **COOK BY TIME** (cocinar por tiempo) para obtener tiempo de cocción adicional.
  - No use el horno para secar periódicos.
  - Si los materiales ubicados dentro del horno se prenden fuego, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable eléctrico, o corte la energía desde el panel de fusibles o del interruptor de circuitos. Si se abre la puerta, el fuego puede propagarse.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Advantium Oven

## ▲ **WARNING!**

### SAFETY PRECAUTIONS

- Do not operate the oven without the turntable in place. The turntable must be unrestricted so it can turn.
- During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.
- Potentially hot surfaces include the oven door, floor, walls, oven rack and turntable.
- Keep the oven free from grease buildup.
- 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.

### ARCING

*Arcing can occur during both speedcooking and microwave cooking. If you see arcing, press the CANCEL/OFF 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 or the wire oven rack used during either speedcook 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.

### FOODS

- When microwaving, place all foods and containers on the clear glass tray.
  - Do not pop popcorn in your oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
  - Do not boil eggs in this oven. Pressure will build up inside egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.
  - Do not operate oven without food inside. This may cause damage to the oven. It increases the heat around the magnetron and can shorten the life of the oven.
  - Foods with unbroken outer “skin” such as potatoes, hot dogs, sausages, tomatoes, apples, chicken livers and other giblets, and egg yolks should be pierced to allow steam to escape during cooking.
  - **SUPERHEATED 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Horno Advantium

## ⚠ ¡ADVERTENCIA!

### PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- No haga funcionar el horno sin el plato giratorio en su lugar. El plato giratorio no debe tener ninguna clase de bloqueo para que pueda girar.
- Durante y después del uso, no toque o deje que su vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con cualquier área interior del horno; deje pasar un tiempo prudencial para que se enfríen.
- Las potenciales superficies calientes incluyen la puerta, el piso, las paredes y la parrilla del horno y el plato giratorio.
- Mantenga el horno libre de acumulaciones de grasa.
- Cocine la carne de res hasta alcanzar una temperatura INTERNA de por lo menos 160°F y las carnes de ave a una temperatura INTERNA de por lo menos 180°F. La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos. Para más información, consulte [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).

### FORMACIÓN DE ARCO

*El arco puede ocurrir durante el cocimiento rápido y el de microondas. Si observa chispas, presione la tecla CANCEL/OFF y corrija el problema.*

Formación de arco, es el término de microondas, utilizado para chispas en el horno. Las chispas pueden ser causadas por:

- Contacto de metal o aluminio en los lados del horno.
- Aluminio no moldeado al alimento (las orillas que no están dobladas actúan como antenas).
- Utilice el aluminio de la manera en que se recomienda en este manual.
- Los recipientes de metal o la parrilla de alambre del horno utilizada durante el cocimiento rápido o el de microonda (con excepción de las panas suministradas con el horno).
- Metales, como amarres, grapas en aves o platos con orillas de oro colocados en el horno.
- Toallas de papel recicladas que contengan pequeños pedazos de metal utilizados en el horno.

### ALIMENTOS

- Al cocinar con microonda, coloque los alimentos y recipientes sobre la bandeja de vidrio claro.
- No haga palomitas de maíz en el horno microonda a menos de que utilice un accesorio especial para hacerlo o que utilice uno marcado para horno microonda.
- No hierva huevos en este horno. La presión que se acumula adentro de la yema del huevo hará que explote, resultando en una posible lesión.
- No opere el horno sin alimentos adentro, ya que lo puede dañar. Incrementa el calor alrededor del magnetrón y acorta la vida del horno.
- Alimentos con la piel externa intacta como las papas, salchichas, embutidos, tomates, manzanas, hígados de pollo y otros menudos y las yemas de huevo deben ser pinchadas para permitir que el vapor salga durante el cocimiento.

### ■ AGUA SOBRECALENTADA

*Los líquidos, como el agua, café o té pueden calentarse arriba del punto de hervor sin que aparenten que están hirviendo. No siempre existen burbujas visibles o hervor cuando retira el recipiente del horno microonda. ESTO PUEDE RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES QUE HIERVEN REPENTINAMENTE CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O INTRODUCE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.*

Para reducir el riesgo de una lesión personal:

- No sobrecaliente el líquido.
- Mueva el líquido antes y a la mitad del calentamiento.
- No utilice recipientes rectos con cuellos angostos.
- Después de calentar, permita que el recipiente descanse en el horno microonda por un período corto de tiempo, antes de retirar el recipiente.
- Tenga mucho cuidado cuando inserte una cuchara u otro utensilio adentro del recipiente.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Advantium Oven

## ▲ WARNING!

### Oven-safe cookware for Speedcooking



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



Put food directly on the **metal grill tray** to speedcook.



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

- The oven and door will get very hot when speedcooking.
- 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 speedcooking.
- 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 speedcook.
- 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 speedcooking 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.
- Do not use the oven to dry newspapers.

### Oven-safe cookware for Convection 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.
- Do not cover the turntable, wire oven rack, trays or any part of the oven with metal foil. This will cause arcing in the oven if microwave or speedcook modes are used.
- 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.
- Do not use the oven to dry newspapers.



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



Put food directly on the **metal grill tray** as required to broil.



Put food or oven-safe cookware directly on the **metal tray** to convection bake, warm or toast.



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.



# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Horno Advantium

## Recipientes seguros para el horno, para cocimiento rápido



Cuando utilice el horno el plato giratorio siempre debe estar colocado en su lugar.



Para cocimiento rápido coloque la comida directamente en la bandeja de metal para asar.



Para cocinar rápido, convección, hornear, calentar o tostar coloque la comida directamente en la bandeja de metal.

- El horno y la puerta se calentarán cuando utiliza el cocimiento rápido.
- Los recipientes se calentarán. Necesitará guantes para manipularlos.
- Cuando cocine rápido no utilice cubiertas, recipientes o bolsas para cocinar/rostar fabricadas de aluminio, plástico, cera o papel
- No cubra con aluminio el plato giratorio, las bandejas de metal ni ninguna parte del horno. Esto causará chispas en el horno.
- Utilice la bandeja de metal de la misma manera en que utilizaría una para hornear plana o una bandeja para hornear.
- No utilice la rejilla de alambre del horno para cocinar rápido.
- Cuando cocine coloque la comida directamente en las bandejas de metal a menos que el horno le indique que haga lo contrario.

- Puede utilizar en su horno cualquier plato que no sea de metal y que sea seguro en el horno. Las recetas del Libro de Cocción Advantium fueron probadas con utensilios de vidrio de Pyrex® y con cacerolas de cerámica de Corningware®. Los tiempos y resultados de la cocción podrán variar al usar otros tipos de platos para horno. Coloque los mismos directamente en las bandejas.
- Si utiliza la bandeja de vidrio claro cuando cocine rápido obtendrá resultados de cocimiento inferiores y posiblemente rajará la bandeja de vidrio.
- Utilice las bandejas de metal especificadas para uso en este horno. Las otras bandejas de metal no están diseñadas para este horno y darán resultados de cocimiento inferiores.
- No use el horno para secar periódicos.

## Recipientes seguros para el horno, para Hornear con Convección, Asar, Calentar, Fermentar y Tostar

- El horno y la puerta se calentarán al hornear con convección, asar, calentar o tostar.
- Los recipientes se calentarán. Necesitará guantes para manipular los recipientes.
- Al asar o tostar no cubra los platos ni los recipientes plásticos, bolsas plásticas para cocinar/rostar, envolturas plásticas, papel encerado ni papel.
- No cubra el plato giratorio, el estante rejilla del horno, las bandejas o cualquier parte del horno con papel de aluminio. Esto ocasionará arcos en el horno si se está usando el microondas o los modos de cocción rápida.
- Utilice la bandeja de metal de la misma manera en que usaría una para hornear baja o una bandeja para hornear.

- Utilice la parrilla de alambre del horno cuando hornee con convección o para calentar en dos niveles.
- Cuando cocine coloque la comida directamente sobre las bandejas de metal a menos de que la receta requiera un plato.
- En este horno puede utilizar cualquier plato seguro para el horno. Las recetas del Libro de Cocción Advantium fueron probadas con utensilios de vidrio de Pyrex® y con cacerolas de cerámica de Corningware®. Los tiempos y resultados de la cocción podrán variar al usar otros tipos de platos para horno. Colóquelo directamente sobre las bandejas.
- Si utiliza la bandeja de vidrio claro cuando hornee con convección, ase, caliente o toste obtendrá resultados inferiores en el rendimiento de cocimiento.
- No use el horno para secar periódicos.



Cuando utilice el horno el plato giratorio siempre debe estar colocado en su lugar.



Para asar coloque la comida directamente en la bandeja de metal para asar.



Para hornear con convección, calentar o tostar coloque la comida directamente en la bandeja de metal.



Para niveles de hornear o calentar coloque la comida directamente sobre la bandeja de metal o en el plato apropiado y colóquelo en la parrilla de alambre del horno.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES





# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Advantium Oven

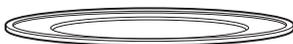
## ▲ WARNING!

### 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."



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



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

- Do not use the wire oven rack for microwave.
- 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.
- If you are not sure if a dish is microwave-safe, use this test: Place both the dish you are testing and a glass measuring cup filled with 1 cup of water in the oven. Set the measuring cup either in or next to the dish. Microwave 30-45 seconds at high. If the dish heats, it should not be used for microwaving. If the dish remains cool and only the water in the cup heats, then the dish is microwave-safe.
- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Oven mitts may be needed to handle the cookware.
- 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.
- Do not use the oven to dry newspapers.



How to test for a microwave-safe dish.

- 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.
- 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.

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.





# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Horno Advantium

## ⚠ ¡ADVERTENCIA!

### Recipientes de cocina seguros para el microonda

Quando cocine en el microonda asegúrese que todos los recipientes sean convenientes para dicho uso. Puede utilizar la mayoría de las cacerolas de vidrio, platos de cocimiento, tazas medidoras, tazas para natillas, platos de cerámica o de china que no tengan bordes de metal o de vidrio con un brillo metálico. Algunos recipientes están marcadas "apropiado para microonda"



Quando utilice el horno el plato giratorio siempre debe estar colocado en su lugar.



Quando cocine en el microonda la bandeja de vidrio claro siempre debe estar colocada en su lugar.

- No utilice la parrilla de alambre del horno para cocinar con microonda.
- Para cocinar sus alimentos coloque el recipiente para microonda directamente sobre la bandeja de vidrio claro.

- El uso de la bandeja de metal durante el cocimiento con microonda dará como resultado un rendimiento de cocimiento inferior.

- Si no está seguro que el plato es seguro para el microonda, realice la siguiente prueba: Coloque en el horno el plato que desea probar y una taza medidora de vidrio llena de agua. Coloque la taza medidora encima o cerca del plato. Cocine en el microonda de 30 a 45 segundos en high (alto). Si el plato se calienta, éste no debe usarse en el microonda.



Cómo probar si el plato es seguro para el microonda.

Si el plato se mantiene frío y sólo se calienta el agua de la taza, entonces el plato puede usarse en el microonda.

- Los recipientes se pueden calentar debido al calor transferido por los alimentos calientes. Debe utilizar guantes para manipular los recipientes.
- Utilícelo como se indica en este manual, al utilizarlo en el horno, manténgalo a 1" de distancia de los lados del horno.
- Si utiliza un termómetro para carne al cocinar, asegúrese que sea seguro para uso en el microonda.
- Algunas bandejas de espuma de poliestireno (como los que se utilizan para empacar carne) tienen una capa fina de metal incrustada en la parte de abajo. Al utilizarlas en el microonda, el metal puede quemar el piso del horno o incendiar el papel toalla.
- No use el horno para secar periódicos.
- No utilice productos de papel reciclados. Las toallas de papel, servilletas y papel encerado reciclados pueden contener pedazos de

metal que generen chispas y se enciendan. Se debe evitar utilizar productos de papel que contengan nylon o filamentos de nylon, ya que se pueden encender.

- Se puede utilizar papel toalla, papel encerado o envoltorio plástico para cubrir los platos y así retener la humedad y evitar salpicaduras. Asegúrese de ventilar la envoltura plástica para que pueda escapar el vapor.

- No todas las envolturas plásticas son convenientes para el horno microonda. Revise el empaque para utilizarlo adecuadamente.

- Las bolsas de cocimiento para hervir y las bolsas plásticas herméticas deben cortarse, pincharse o ventilarse siguiendo las instrucciones del paquete. Si no se hace, el plástico puede explotar durante o inmediatamente después del cocimiento, resultando en una posible lesión. Así mismo, los recipientes de plástico deben estar parcialmente abiertos, ya que forman un sello hermético. Cuando cocine con recipientes que estén herméticamente sellados por una cubierta de plástico, retire cuidadosamente la cubierta y dirija el vapor lejos de sus manos y cara.

- Recipientes plásticos – Los recipientes plásticos diseñados para microonda son muy útiles, pero deben ser utilizados cuidadosamente. Aun los recipientes plásticos que son seguros para el microonda pueden no ser tan tolerantes a condiciones de sobre cocimiento como el vidrio o materiales de cerámica y se pueden ablandar o carbonizar si se someten a períodos cortos de sobre cocimiento. En exposiciones más largas de sobre cocimiento, se puede incendiar la comida y el recipiente.

Siga los siguientes consejos:

1. Solamente utilice plásticos seguros para el microonda y utilícelos en estricto cumplimiento con las recomendaciones del fabricante del recipiente.
2. No cocine en el microonda con los recipientes vacíos.
3. No permita que los niños utilicen recipientes plásticos sin la supervisión de un adulto.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES





# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Advantium Oven

## **▲ WARNING!**

### **SAFETY PRECAUTIONS**

- Don't defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is open, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.
- Foods cooked in liquids (such as pasta) may tend to boil more rapidly than foods containing less moisture. Should this occur, refer to the *Care and Cleaning of the oven* section for instructions on how to clean the inside of the oven.
- Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
- Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula. The container may feel cooler than the formula really is. Always test the formula before feeding the baby.
- Do not attempt to deep fry in the oven.
- Do not use the oven to dry newspapers.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave/toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.

## **▲ NOTICE**

### **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.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Horno Advantium

## **⚠ ¡ADVERTENCIA!**

### *PRECAUCIONES DE SEGURIDAD*

- No descongele bebidas congeladas en botellas con cuello pequeño (especialmente bebidas gaseosas). Incluso si el envase es abierto, se podrá acumular presión. Esto podrá hacer que el envase explote, ocasionando posibles lesiones.
- Es posible que las comidas cocinadas en líquidos (tales como pasta) tiendan a hervirse más rápidamente que las comidas que contienen menos humedad. Si esto sucediera, consulte la sección de Cuidado y Limpieza del horno, para acceder a instrucciones sobre cómo limpiar el interior del horno.
- Las comidas calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier envase de comida caliente, incluyendo bolsas de palomitas de maíz, bolsas plásticas y cajas para cocción. A fin de evitar posibles lesiones, aleje el vapor de las manos y el rostro.
- No caliente las papas en exceso. Se podrían deshidratar y prenderse fuego, causando daños en su horno.
- Evite calentar comida para bebés en frascos de vidrio, incluso sin la tapa. Asegúrese de que las comidas para infantes estén totalmente cocinadas. Revuelva la comida para distribuir el calor de forma pareja. Asegúrese de evitar el punto de hervor cuando caliente fórmula de bebé. Es posible que el envase se sienta más frío que su contenido. Siempre pruebe la fórmula antes de alimentar a su bebé.
- No intente freír en aceite en el horno.
- No use el horno para secar periódicos.
- Alimentos o utensilios de metal de gran tamaño no deben insertarse en un horno de microondas / tostadora, ya que pueden crear un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
- No limpie con estropajos de metal. Las piezas pueden quemar la almohadilla y tocar las partes eléctricas que implican un riesgo de descarga eléctrica.
- No almacene ningún material, excepto los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.

## **⚠ ADVERTENCIA**

### **MARCA PASOS**

La mayoría de los marca pasos están protegidos contra la interferencia de aparatos electrónicos, incluyendo los microondas. Sin embargo, cuando tengan alguna duda, los pacientes con marca pasos deben consultar con su médico.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

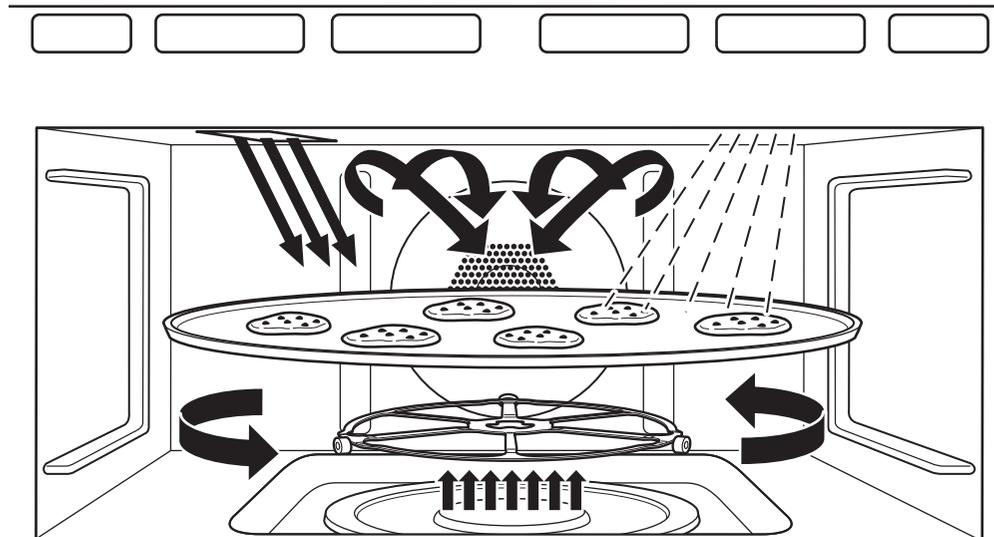
## Getting to Know the Advantium

### *Advantium Oven*

### *Getting to know the Advantium*

The Advantium oven uses breakthrough Speedcook 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 convection system and ceramic heater assist in the cooking, with a "microwave boost" added in some cooking algorithms. Food cooks evenly and fast, retaining its natural moisture.



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

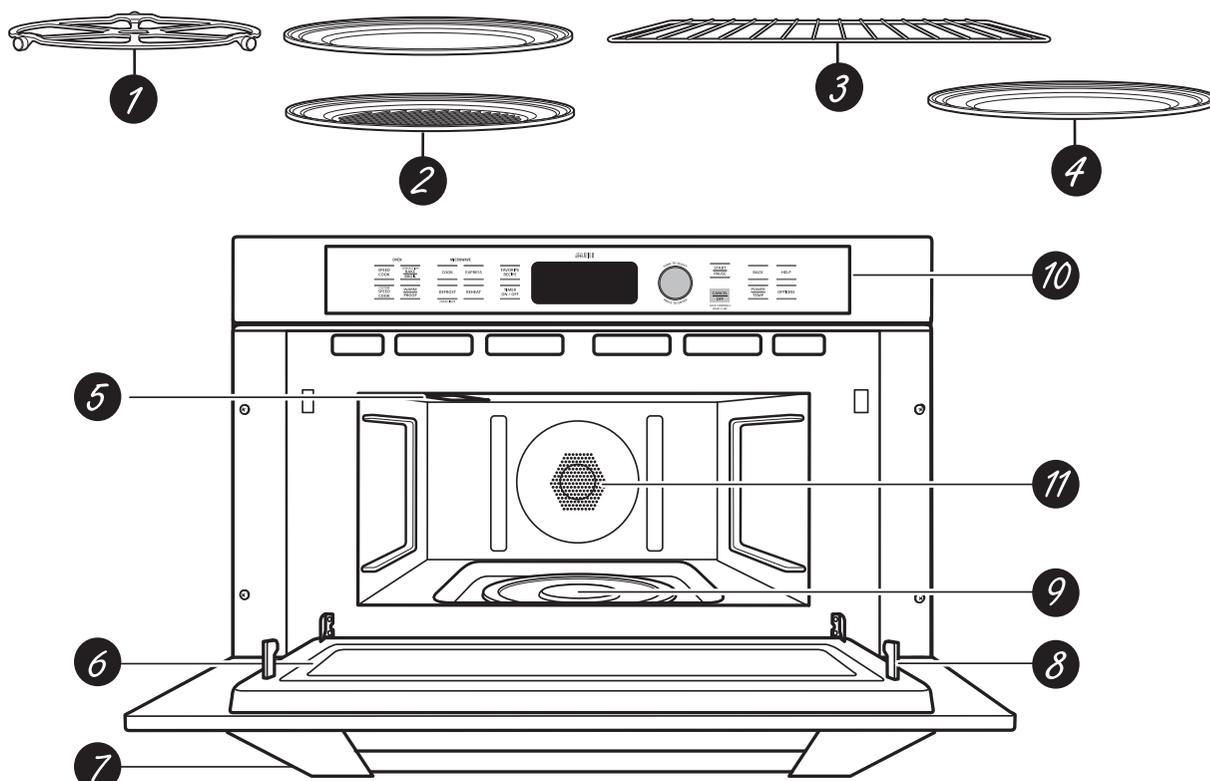
No preheating is required to speedcook. Place the food in the oven and start cooking immediately. You see timesaving because there is no preheat and because speedcook cooks faster.

## Oven Features

Advantium Oven

### Oven 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 with the marked side facing up.
- 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 speedcook, 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 turntable when using microwave features. Place food or microwave-safe cookware directly on tray.
- 5** *Upper Halogen Lamps*  
Two 1200W halogen lamps cook food from above in speedcook, 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 500W ceramic heater cooks food from the bottom in speedcook, broil and toast.
- 10** *Control Panel*  
The pads used to operate the oven are located on the control panel.
- 11** *Rear Convection System*  
One 1500W heating element cooks food with a convection fan circulating the hot air throughout the cavity in speedcook, broil, convection bake, toast and warm.

## Controls

### Advantium Oven

## Cooking controls

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



- 1 SPEEDCOOK/Repeat Last**  
Press this pad to access the pre-set speedcook menu. Press and hold for 3 seconds to repeat the last cooking selection.
- 2 CONVECTION BAKE/BROIL**  
Press this pad to convection bake, broil or toast.
- 3 CUSTOM SPEEDCOOK**  
Press this pad to set your own speedcook program.
- 4 WARM/PROOF**  
Select WARM to keep hot, cooked foods at serving temperature.  
Select PROOF to create a warm environment useful for raising yeast-leavened products.
- 5 COOK (Microwave)**  
Press this pad to microwave food.
- 6 EXPRESS (Microwave)**  
Press for 30 seconds of microwave cooking time. Each time the pad is pressed an additional 30 seconds is added to the remaining cooking time. The oven starts immediately.
- 7 DEFROST (Microwave)/OVEN LIGHT**  
Press this pad to defrost frozen foods, soften or melt. While cooking, press this pad to light the cavity for 4 seconds.
- 8 REHEAT (Microwave)**  
Press this pad to reheat previously cooked foods, a plate of leftovers or beverages.
- 9 FAVORITE RECIPE**  
Press this pad to add, edit (change) or remove a recipe from the memory.
- 10 TIMER**  
Press this pad to set the minute timer.
- 11 DISPLAY**  
Shows and instructs the use of all features on the oven.
- 12 SELECTOR DIAL—Turn to select, press to enter**  
First turn, then press the dial to make option, food, power level or temperature selections. Also use the dial to increase (turn clockwise) or decrease (turn counterclockwise) cooking times.
- 13 START/PAUSE**  
Press this pad to start or pause any cooking function.
- 14 CANCEL/OFF**  
Press this pad to cancel **ALL** oven programs except the control lock, clock and timer.
- 15 BACK**  
Press this pad to step back one or more levels in the program process.
- 16 HELP**  
Press this pad to find out more about your oven's features.
- 17 POWER/TEMP**  
During cooking, press this pad and turn/press the selector dial to change the microwave power level, the convection bake temperature or the speedcook power levels.
- 18 OPTIONS**  
Press this pad to set the *Clock* and access the *Beeper Volume*, *Auto Recipe Convert*, *Clock Display ON/OFF*, *Display Scroll Speed*, *Delay Start* and *Reminder* features.

## Speedcooking

Advantium Oven

### Using speedcook features

**▲CAUTION:** When using speedcook programs, remember that the oven, door and dishes will be very hot!

**▲PRECAUCIÓN:** Cuando utilice los programas de cocimiento rápido, recuerde que el horno, la puerta y los platos estarán muy calientes.

Prior to the first use of your oven, the clock must be set. See the Clock section.

Before you begin, make sure the turntable is in place with the side marked "TOP" facing up. Use the metal tray or metal grill tray and your own glass or ceramic cookware, if needed.



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



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

- If the door is opened during cooking, the oven will stop and PAUSE will appear in the display. Close the door and press the START/PAUSE pad to resume cooking.
- At any time during cooking you can turn the selector dial to change the cooking time. You can change power levels by pressing POWER/TEMP.
- Speedcooking meats in the oven may produce smoke.
- To cook for additional time after a cooking cycle has been completed, use the Resume feature as instructed on the display.

### Things that are normal

#### Cooking Times

- When speedcooking preprogrammed foods, you may see *OPTIMIZING COOK TIME* in the display several seconds after you press START/PAUSE. 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 fans will be on during cooking. At the end of cooking, the fans may continue to run for a short time to cool internal components. The fans 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 speedcook 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 Speedcook 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 speedcooking.
- 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 electronic control 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.

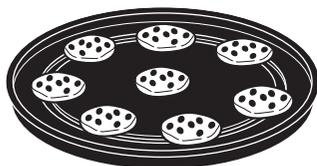
## Speedcooking

Advantium Oven

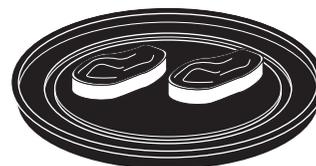
### Cooking tips for best results

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

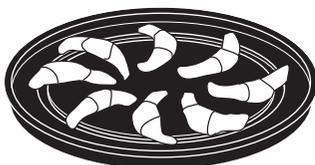
Foods can touch but should not overlap.



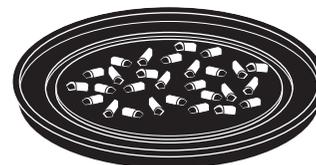
Circular pattern  
(Example: biscuits, cookies)



Side by side pattern  
(Example: meats and poultry)



Spoke pattern  
(Example: crescent rolls, breadsticks)

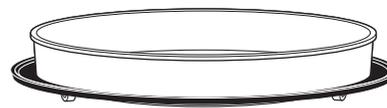


Single layer  
(Example: appetizers)

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.

### Speedcook cookware

- Follow cookware suggestions on the oven display or in the Cookbook or Cooking Guide.
- 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 speedcook cycle.

# Advantium Quick Start

Advantium Oven

## Set the clock



When you first plug in the oven or after a power outage:

1. Turn the selector dial to set the hour. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to set the minute. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to select AM or PM. Press the dial to enter.

To change the time:

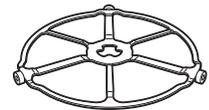
1. Press the OPTIONS pad.
2. Turn the dial to SET CLOCK. Press the dial to enter and follow the display directions to set.

## Microwaving with Express

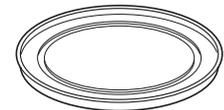


Press EXPRESS repeatedly for 30-second increments of microwave cooking time.

The oven starts immediately.

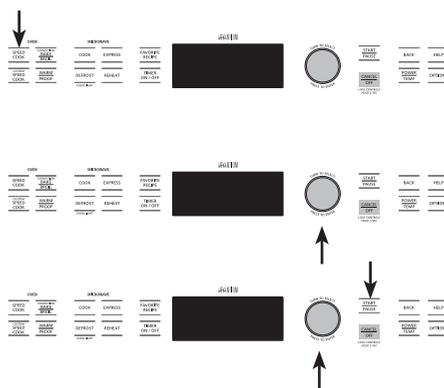


The **turntable** must always be in place when using the oven.



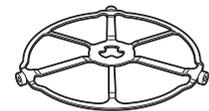
The **clear glass tray** should always be in place when **microwaving**.

## Begin speedcooking



1. Press the SPEEDCOOK pad.
2. Turn the dial to FOOD MENU. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to select the type of food category you want. Press the dial to enter it.
4. Turn the dial to select the specific food. Press the dial to enter it.
5. Turn the dial to select the amount, size, and/or doneness (if required, the oven will prompt you). Press the dial after each selection.
6. Once the display shows *ADJUST TIME OR START*, either press the dial or start pad to start cooking.

■ Press **CANCEL/OFF** at any time to stop cooking.



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

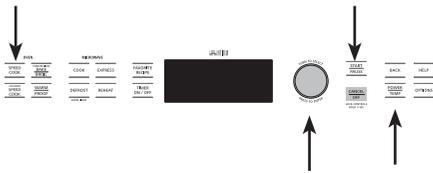


Put food directly on the **non-stick metal tray to speedcook**.

## Speedcooking

Advantium Oven

### Speedcook 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 SPEEDCOOK.

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.

1. Press the SPEEDCOOK pad and select your food (follow instructions from *Using the pre-set speedcook menu*).

2. When display shows ADJUST TIME or START, press the POWER LEVEL pad.

*If you do not want to change one of the settings, just press the dial to move to the next selection.*

3. Turn the dial clockwise to increase or counterclockwise to decrease the upper power level. Press the dial to enter.

4. Turn the dial to change the lower power level. Press the dial to enter.

5. Turn the dial to change the microwave power level. Press the dial to enter.

6. Turn the dial to change the convection power level. Press the dial to enter.

7. Press the START/PAUSE pad or the selector dial to start cooking.

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).

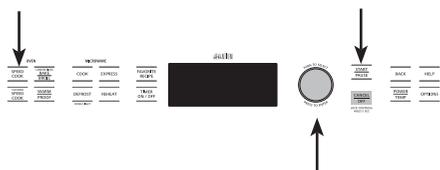
M = Select a higher setting to shorten cooking time for dense or heavy foods (example: casseroles, whole chicken). Select a lower setting for delicate foods (example: breads) or foods requiring longer cook times for tender results (example: stew, pot roast).

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.

# Speedcooking

Advantium Oven

## Using the pre-set speedcook menu



The Advantium is already pre-set to cook over 175 popular recipes.

1. Press the SPEEDCOOK pad.  
*If no selection is made within 15 seconds, the display will revert back to the time of day.*
2. Turn the selector dial to select the type of food category you want. Press the dial to enter.
3. Turn the selector dial to select the specific food (menu selection). Press the dial to enter.
4. Turn the selector dial to select amount, size and/or doneness (if required, the oven will prompt you). Press the dial after each selection.

5. Once the display shows: ADJUST TIME or START press the START/PAUSE pad or the selector dial to start cooking.

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).

To review settings during cooking, press the selector dial.

If you enter an undesired selection at any time, simply press the BACK pad and re-enter the desired selections.

Speedcooking meats in the oven may produce smoke.

## Pre-set speedcook menu selections

After a cooking cycle has been completed, use the Resume feature to cook for additional time.

To review setting during cooking, press the Selector dial.

Food Category	Menu Selection	Food Category	Menu Selection	Food Category	Menu Selection			
Appetizers	Bagel Bites	Desserts	Brownies	Poultry	Chicken, Bone-In			
	Cheese Sticks		Cobbler (fresh 7x11)		Chicken, Boneless			
	Egg Rolls (Frozen)		Coffee Cake		Chicken Fillet (frozen)			
	Hot Dip (2-4 Cups)		Cookies		Chicken Finger (frozen)			
	Jalapeño Poppers		Crisp (fresh 8x8)		Chicken, Fried (frozen)			
	Meat Balls (Frozen)		Pie (fresh fruit)		Chicken Nugget (frozen)			
	Nachos		Pie Crust		Chicken Patty (frozen)			
	Nuts, Roasted		Rolls (refrigerated)		Chicken Tender (frozen)			
	Onion Rings		Turnovers		Chicken Wings (frozen)			
	Pizza Rolls		Entree		Chicken, Whole			
	Quesadillas (fresh)				Burritos (frozen)	Turkey		
	Soft Pretzels (frozen)				Chimichanga (frozen)	Sandwich	Corn Dog (frozen)	
	Taquitos (frozen)				Egg Casserole (11x7)		Crescent Roll Hot Dog	
	Breads				Egg Rolls (frozen)		Egg Casserole (11x7)	Grilled Sandwich
Biscuits		Enchilada (fresh)		Hot Dog in a Bun				
Bread Sticks (refrigerated)		Lasagna		Pocket Sandwich				
Breakfast		Cheese Bread		Meatloaf (9x5)	Seafood		Cod Fillets	
		Crescent Rolls		Quesadillas (fresh)			Fish Sticks (frozen)	
		Dinner Rolls		Stuffed Peppers			Frozen Breaded	
		Garlic Bread		Taquitos (frozen)			Lobster Tails	
		Muffin Mixes		Meats			Orange Roughy Fillet	
		Quick Bread (mix)					Filet Mignon	Salmon
		Sweet Rolls/Danish					Hamburger	Sea Bass
		Taco Shells (boxed)	Lamb Chops				Shellfish	
		Texas Toast	Pork Chops				Swordfish Steak (1")	
		Breakfast	Bagels (frozen)			Ribeye Steak	Tilapia	
			Belgian Waffles			Sirloin Steak	Tuna Steaks	
	Breakfast Burritos		Strip Steak			Whitefish/Cod		
	Breakfast Pizza		T-Bone Steak			Side Dish	Casserole	
	Coffee Cake		Tenderloin				Refried Beans (16 oz)	
French Toast	Pizza		Roasted Asparagus					
Hashbrown Patties			Deli/Fresh		Roasted Bell Pepper			
Pancakes (frozen)			Frozen Pizza		Roasted Chilies			
Rolls (refrigerated)			Use Precooked		Roasted Corn			
Sausage Biscuit			Crust	Roasted Garlic				
Sausage				Potatoes	Roasted Mixed Vegetables			
Strudel (frozen)					Baked Potato		Roasted Potatoe	
Sweet Rolls/Danish					Hashbrown Patties		Scalloped Potatoes	
Turnovers					Frozen Fries		Stuffing (mix)	
Waffles (frozen)		Frozen Nugget			Stuffed Mushrooms			
		Sweet Potato/Yam			Stuffed Tomatoes			

## Speedcooking

Advantium Oven

### Repeat last



Use this time saving feature for cooking repetitive items like cookies or appetizers.

**NOTE:** The last program used is stored for two hours.

1. Press and hold the SPEEDCOOK pad for 3 seconds.
2. The last pre-set food will be displayed.

3. Press the START/PAUSE pad or the selector dial to start cooking.

### Resume feature



1. If your food needs to cook a bit longer, you can restart the oven by pressing the START/PAUSE pad or selector dial.
2. RESUME COOKING will be displayed and the oven will restart immediately at 10% of the original time.

The program stays in memory for 10 minutes. After that you will need to begin the program again. See *Using the pre-set speedcook menu*.

### Custom speedcook



The 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 speedcook.

1. Press the CUSTOM SPEEDCOOK pad.

*If no entries are made within 15 seconds, the display will revert back to the time of day.*

2. Turn the selector dial to select the cooking time. Press the dial to enter.

*The display will prompt you to select the power level(s).*

3. Turn the dial to select the upper power level. Turn the dial clockwise to increase or counterclockwise to decrease the upper power level. Press the dial to enter.

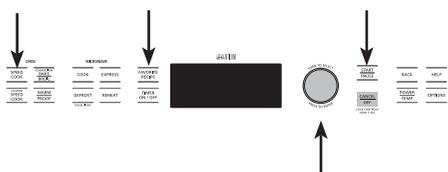
4. Turn the dial to select the lower power level. Press the dial to enter.
5. Turn the dial to select the microwave power level. Press the dial to enter.
6. Turn the dial to set the convection power level. Press the dial to enter.
7. Press the START/PAUSE pad or press the selector dial to start cooking.

*For power level and cooking time suggestions, use your cooking guide, cookbook and the pre-set speedcook menu selections.*

## Speedcooking

Advantium Oven

*Favorite recipe—  
to enter  
and save*



**Add and save up to 30 of your own Speedcook or microwave recipes, or pre-set Speedcook menu recipes as a favorite recipe. Once it's done, you can quickly recall your favorite so that your food cooks just the way you want it every time!**

1. Press the *FAVORITE RECIPE* or the *SPEEDCOOK* pad.
2. Turn the dial until *FAVORITE RECIPE* appears. Press the dial to enter. (Skip this step if the *FAVORITE RECIPE* pad was pressed in step 1.)
3. Turn the dial until *ADD RECIPE* appears. Press the dial to enter.
4. Turn the dial to *COPY SPEED RECIPE* or to *ADD NEW RECIPE*. Press the dial to enter.

If *COPY SPEED RECIPE* was selected, turn dial to food type(s) and press the *FAVORITE RECIPE* pad to enter and save the recipe.

If *ADD NEW RECIPE* was selected, turn the dial to select *SPEEDCOOK* or *MICROWAVE* recipe. Press the dial to enter and continue with these steps.

5. *SELECT COOK TIME* appears. Turn the dial to select the cooking time. Press the dial to enter.

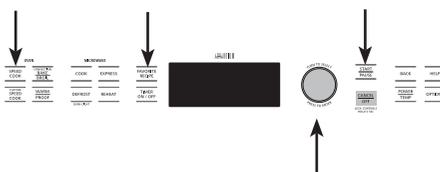
*The display will prompt you to select the power level(s).*

6. Turn the dial clockwise to increase or counterclockwise to decrease the power level(s). Press the dial to enter.

*For power level and cooking time suggestions, use your cooking guide or cook book.*

7. *SPELL THE FOOD NAME* appears. Turn the dial to the first letter of your food description and press the dial to enter. Continue this process to spell the rest of the food name. Press the *START/PAUSE* pad to save the recipe and its name.

*Favorite recipe—  
to find  
and use*



**To find and use stored favorite recipes:**

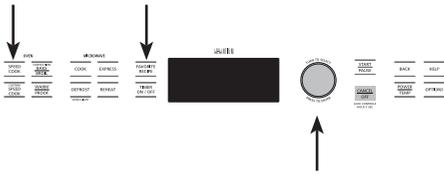
1. Press the *FAVORITE RECIPE* or the *SPEEDCOOK* pad.
2. Turn the dial until *FAVORITE RECIPE* appears. Press the dial to enter. (Skip this step if the *FAVORITE RECIPE* pad was pressed in Step 1.)

3. Turn dial to *USE FAVORITE RECIPE* and press to enter.
4. The recipe names you entered will appear.
5. Turn dial until the recipe you want is displayed and press the dial to enter.
6. Press the *START/PAUSE* pad or press the selector dial to start cooking.

# Speedcooking

Advantium Oven

## Favorite recipe— to adjust or change



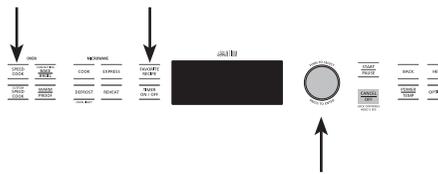
### To adjust or change stored custom speedcook recipes:

1. Press the FAVORITE RECIPE or the SPEEDCOOK pad.
2. Turn the dial until FAVORITE RECIPE appears. Press the dial to enter. (Skip this step if the FAVORITE RECIPE pad was pressed in Step 1.)
3. Turn the dial until *EDIT RECIPE* appears. Press the dial to enter.

4. Turn the dial to the recipe you want to change. Press the dial to enter. Current settings appear.
5. Press the dial to edit.
6. The display will prompt you to select the power level(s) and edit the name. Turn the dial and press to enter the appropriate settings.

*For power level and cooking time suggestions, use your cooking guide or cookbook.*

## Favorite recipe— to delete



### To delete stored custom speedcook recipes:

1. Press the FAVORITE RECIPE or the SPEEDCOOK pad.
2. Turn the dial until FAVORITE RECIPE appears. Press the dial to enter. (Skip this step if the FAVORITE RECIPE pad was pressed in Step 1.)

3. Turn the dial until *DELETE RECIPE* appears and press the dial to enter.
4. Turn dial to the recipe you want to delete and press the dial to enter.

## Convection baking

Advantium Oven

### Convection Baking

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 or oven-safe cookware directly on the **metal tray**.

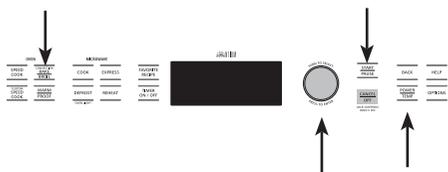


Put food directly on the metal tray or in the appropriate dish and place on **wire oven rack** when baking or warming on two levels.

**CAUTION:** When baking, remember that the oven, door and dishes will be very hot!

**PRECAUCIÓN:** Cuando hornee, recuerde que el horno, la puerta y los platos están muy calientes.

### How to Convection Bake



1. Press CONVECTION BAKE/BROIL pad.
2. Press the dial to select CONV BAKE.
3. Turn the dial to set the oven temperature and press to enter.

#### To bypass preheating:

1. When the prompt shows *PREHEAT THE OVEN?* turn the dial to NO. Press the dial to enter.
2. Place food in oven, turn the dial to set the cook time and press to enter.
3. Press the dial or press START/PAUSE to start cooking. When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

#### To preheat:

1. When the prompt shows *PREHEAT THE OVEN?* turn the dial to YES. Press the dial or press START/PAUSE to begin preheating. The oven starts preheating immediately. Do not place food in oven. (You will be prompted to enter a cook time, after oven is preheated.)

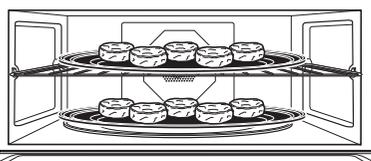
2. When the oven is finished preheating, it will signal. If you do not open the door within 1 hour, the oven will turn off automatically. Open the oven door and, using caution, place the food in the oven.
3. Close the oven door. Turn the dial to set the cook time and press to enter.
4. Press the dial or press START/PAUSE to start cooking. When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

You may change the oven temperature during preheating by pressing the *POWER/TEMP* pad and turning the dial to select the new temperature. Press the dial to enter.

If the oven door is opened during cooking, *PAUSE* will appear in the display. Close the door and press *START/PAUSE*.

Cook times are shown in minutes and can be set to a maximum of 179 minutes. Time can be changed during cooking by turning the dial.

### Cooking Tips for Convection Baking



- 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

Advantium Oven

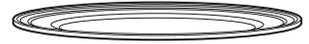
### Broiling and Toasting

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**.

**CAUTION:** When broiling or toasting, remember that the oven, door and dishes will be very hot!

**PRECAUCIÓN:** Al asar o tostar, recuerde que el horno, la puerta y los platos estarán muy calientes.

### How to Broil or Toast



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

1. Press the CONV BAKE/BROIL pad.
2. Turn the dial to BROIL or TOAST and press to enter.

#### To bypass preheating:

1. When the prompt shows *PREHEAT THE OVEN?* turn the dial to NO. Press the dial to enter.
2. Place the food in the oven, turn the dial to set the cook time and press to enter.  
Press the dial or START/PAUSE to start cooking. When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

#### To preheat:

1. When the prompt shows *PREHEAT THE OVEN?* turn the dial to YES. Press the dial or press START/PAUSE to begin preheating.

The oven starts preheating immediately. Do not place the food in the oven. (You will be prompted to enter the cook time, after the oven is preheated.)

2. When the oven is finished preheating, it will signal. If you do not open the door within 1 hour, the oven will turn off automatically. Open the oven door and, using caution, place the food in the oven.
3. Close the oven door. Turn the dial to set the cook time and press the dial or START/PAUSE pad to begin cooking.  
When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

If the oven door is opened during cooking, *PAUSE* will appear in the display. Close the door and press START/PAUSE.

### 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.
- Broiling meats in the oven may produce smoke.
- 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.

- 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

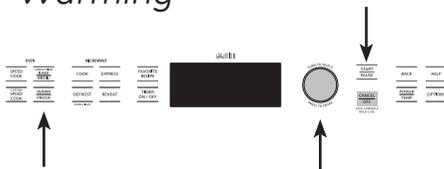
- For best results when toasting, use the metal tray.
- Most foods should be turned over 2/3 of the way through toasting time when not preheating.
- When using the preheat option, turn food halfway through the cooking time.

- 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

Advantium Oven

### Warming



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



Put food or oven-safe cookware directly on the **metal tray** to warm.

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.

1. Press the WARM/PROOF pad.
2. Turn the dial to select HOLD FOOD WARM. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to select the oven temperature. See the chart and tips below. Press the dial to enter.

LOW ..... 140–160°F  
 MEDIUM ..... 160–195°F  
 HIGH ..... 195–230°F

4. Turn the dial to select the level of moisture you want. See the chart and tips below. Press the dial to enter.

If the oven door is opened during warming, **PAUSE** will appear in the display. Close the door and press **START/PAUSE**.

#### To Crisp Stale Items:

- Place food or dishes directly on the metal tray.
- Select the LOW and CRISP settings. Preheat the oven for 10 minutes.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

#### 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 **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.

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

1. Press the WARM/PROOF pad.
2. Turn the dial to select PROOF BREAD. Press the dial to enter. The oven starts proofing immediately and shows the amount of proofing time completed.

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.

- Check bread products early to avoid over-proofing.

#### 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.

## Microwaving

Advantium Oven

### Using the microwave features

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

#### ■ Cook

- By Food Type
- By Time
- By Time 1 & 2
- Delay Start
- Heat/Reheat Beverage
- Melt
- Slow Cook
- Soften

#### ■ Defrost

- 1.0 lb Quick
- By Time
- By Food Type
- By Weight
- Delay Start
- Melt
- Soften

#### ■ Reheat

- Beverage
- Casserole
- Chicken
- Pasta
- Pizza
- Plate of Food
- Rice
- Soup
- Steaks/Chops
- Vegetables

### 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.

#### Lights

- The oven cavity light will not come on during any cooking cycle. To view food in the oven, press the DEFROST pad while cooking to light the cavity for 4 seconds.

### Cooking tips

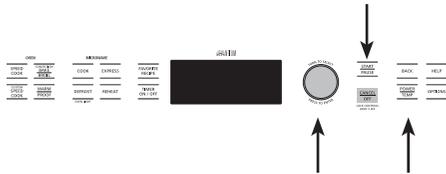
- When cooking bacon, layer strips on a plate. Cover each layer with a paper towel.
- When cooking vegetables, use a microwave-safe casserole or bowl. Cover with a microwave-safe lid or vented plastic wrap.
- For frozen vegetables, follow the package instructions for adding water.
- For fresh vegetables,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

## Microwaving

Advantium Oven

### Microwave power level(s)

The microwave power level is automatically set on all microwave features but you can change it on some features for more flexibility.



1. First, follow directions for COOK BY TIME, COOK BY TIME 1 & 2, EXPRESS or DEFROST BY TIME.
  2. Press the POWER/TEMP pad.
  3. Turn the dial clockwise to increase and counterclockwise to decrease power level. Press the dial to enter.
  4. Press the dial or the START/ PAUSE pad to start cooking.
- 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.

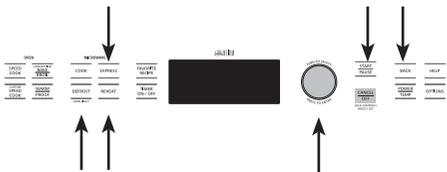
**Med-High 7:** Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

**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.

### How to use pre-set microwave selections



1. Press the microwave COOK, DEFROST or REHEAT pad.

If no selection is made within 15 seconds, the display will revert back to the time of day.

2. Turn the dial to find the food you want to cook, defrost or reheat. Press the dial to enter.
3. Turn the selector dial to select the type, amount, weight and/or size as prompted by the oven. Press the dial after each selection.

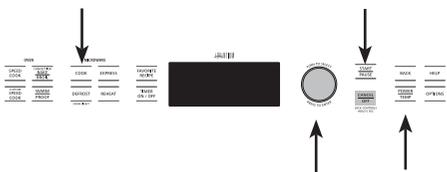
4. Press the dial or the START/PAUSE pad to start cooking.

To review settings during cooking, press the selector dial.

If the door is opened during cooking, the oven will stop and PAUSE will appear in the display. Close the door and press START/ PAUSE to resume cooking.

If you enter an undesired selection at any time, simply press the BACK pad and re-enter the desired selections.

### Cook By Time and Cook By Time 1 & 2



Use COOK BY TIME and COOK BY TIME 1 & 2 to microwave food that is not in the recipe section and at the time(s) you set.

1. Press the COOK pad.
2. Turn the dial to select COOK BY TIME or COOK BY TIME 1 & 2 and press the dial to enter.
3. Turn the dial to set the cook time and press the dial to enter.

If you selected COOK BY TIME 1 & 2, turn the dial to set the second cook time and press the dial to enter.

The power level is automatically set at high, but you can change it for more flexibility.

To change the power level if you don't want full power, press the POWER/TEMP pad before entering the time(s). Turn the dial to select and press the dial to enter.

4. Press the dial or the START/ PAUSE pad to start cooking.

You may open the door during COOK BY TIME and COOK BY TIME 1 & 2 to check the food. Close the door and press START/PAUSE to resume cooking.

## Microwaving

Advantium Oven

### Express



Press EXPRESS repeatedly for 30 second increments of microwave cooking time. Oven starts immediately.

- The power level is automatically set at high, but you can change it for more flexibility. (See *Microwave power levels* for instructions.)

### Favorite recipes

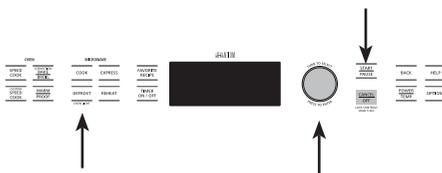
See the Favorite recipe sections in the Speedcook section of this book for instructions on how to save, use, change or delete a favorite recipe.

### 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.

### Defrost by time



Use DEFROST BY TIME to defrost for a selected length of time.

1. Press the DEFROST pad.
2. Turn the selector dial to DEFROST BY TIME. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to select the time you want. Press the dial to enter.
4. Press the dial or START/PAUSE pad to start defrosting.
5. Turn the food over when the oven signals *TURN FOOD OVER*.

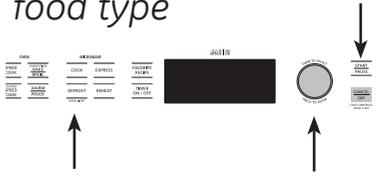
- Power level is automatically set at 3, but can be changed. To change the power levels, see *Microwave power levels* for instructions.)

*You can defrost small items quickly by raising the power level after entering the time. Power level 7 cuts the total defrosting time in about half; power level 10 cuts the total time to about 1/3. When defrosting at high power levels, food will need more frequent attention than usual.*

# Microwaving

Advantium Oven

## Defrost by food type



DEFROST BY FOOD TYPE automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish weighing up to 6 pounds.

1. Remove food from the package and place it on a microwave-safe dish.
2. Press the DEFROST pad.
3. Turn the dial to *DEFROST BY FOOD TYPE*. Press the dial to enter.
4. Turn the dial to select food type. Press the dial to enter.
5. Turn the dial to the food weight, using the Conversion Guide at right. For example, dial 1.2 for 1.2 pounds (1 pound, 3 oz.) Press the dial to enter.
6. Press the dial or START/PAUSE pad to start defrosting.
7. 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

## Microwaving

Advantium Oven

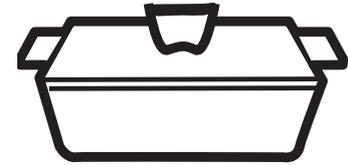
### Microwave sensor cooking tips

The sensor feature detects the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

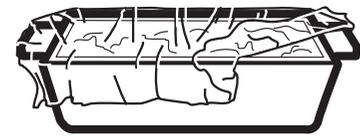
Do not use the sensor features twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food. If food is undercooked after the first countdown, use **COOK BY TIME** for additional cooking time.

**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.



Covered



Vented



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

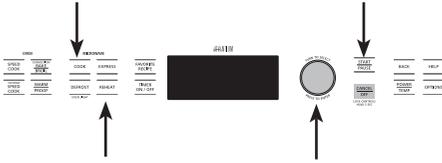
### MICROWAVE SENSOR PROGRAMS

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

## Microwaving and Other Advantium Features

Advantium Oven

### To use all sensor programs



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.

1. Press the COOK pad and turn the dial to COOK BY FOOD TYPE. Press the dial to enter. Or press the REHEAT pad.
2. Turn the dial to select the food you want. Press the dial to enter.
3. Press the dial or press the START/PAUSE pad to start cooking.

Do not open the oven door until time is counting down in the display. If the door is opened, close it and press START/PAUSE immediately.

**NOTE:** Do not use a sensor feature 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.

- 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 turn the dial to add or subtract time.
- If you open the door while *SENSOR Cooking*, *SENSOR ERROR* will appear. Close the door immediately and press START/PAUSE to begin again.

### 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.

### "COOK TIME COMPLETED"

To remind you that you have food in the oven, the oven will display *COOK TIME COMPLETED* and beep once a minute until you either open the oven door or press the CANCEL/OFF pad.





## Other Advantium Features

Advantium Oven

### Help



Use this feature to find out more about your oven and its features.

The display will show a description for the program you have chosen.

1. Press the HELP pad.
2. Turn the dial to select the feature name. Press the dial to enter.

Features found in the HELP function.

Adding Time	Defrost by Time	Sensor Cooking
Auto Recipe Convert	Defrost by Weight	Set Beeper Volume
Back	Delay Start	Set Clock
Beverage Reheat	Express Cook	Set Display On/Off
Broil	Favorite Recipe	Set Display Speed
Child Lockout	Help	Set/Clear Reminder
Cancel/Off	Hold Food Warm	Slow Cook
Convection	Options	Soften/Melt
Cook	Power/Temp	Speed Cook
Cook by Food Type	Proof Bread	Start/Pause
Cook by Time	Reheat	Time Cook 1 & 2
Custom Speed Cook	Repeat Last	Timer On/Off
Defrost	Resume	Toast
Defrost by Food Type	Review	Warm/Proof

### Child lock-out

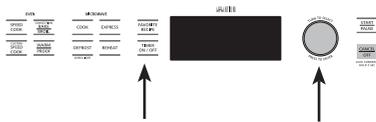


You may lock the control panel to prevent the oven from being accidentally started or used by children.

When the control panel is locked, **Control is LOCKED** will be displayed briefly anytime a pad or dial is pressed.

- Press and hold CANCEL/OFF for 5 seconds to lock and unlock.

### Timer



Use this feature anytime you need a general purpose timer. It can even be used while cooking in the oven.

3. Turn the dial to select the minutes. Press the dial to enter.

1. Press the TIMER pad.
2. Turn the dial to select the hours. Press the dial to enter.

To cancel, press TIMER.

### 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.

## Care and Cleaning

*Advantium Oven and Accessory Storage Drawer (with some models)*

*How to clean the inside of the oven and the 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.**

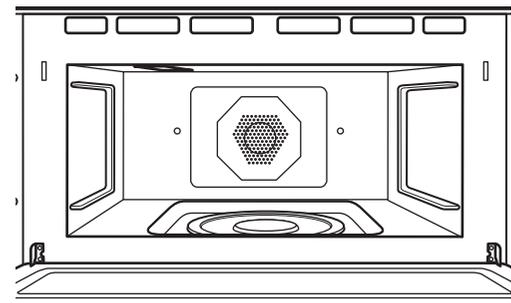
Clean the inside of the oven often for proper heating performance.

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 SPEEDCOOK 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.**

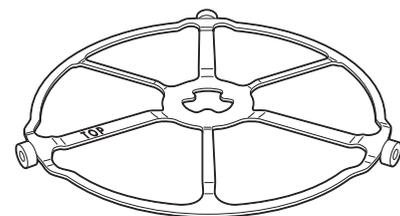
Do not clean the inside of the oven or the accessory storage drawer with metal scouring pads. Pieces can break off the pad inside the oven, causing electrical shock as well as damaging the inside surface finish of the oven or the accessory storage drawer.

*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 marked "TOP" is facing up and that its center seats on the spindle.)



Turntable

*Do not use the oven without the turntable in place.*

## Care and Cleaning

*Advantium Oven and Accessory  
Storage Drawer (with some  
models)*

### *Cooking trays and wire oven rack*

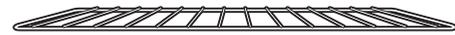
To prevent breakage, allow the trays to cool completely before cleaning. Wash carefully in hot, sudsy water or in the dishwasher.

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.



*Clear glass tray*



*Wire oven rack*



*Metal tray*



*Metal grill tray*

### *Halogen lamp cover and mica sheet*

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

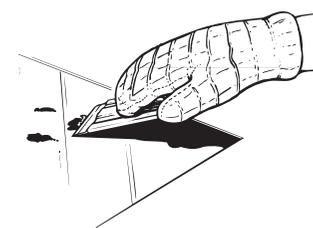
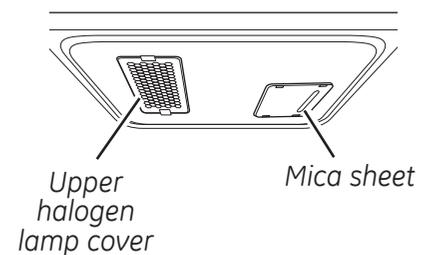
The upper halogen lamp cover **must** be kept free of grease and food splatterings in order to operate effectively.

*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*

## Care and Cleaning

---

*Advantium Oven and Accessory Storage Drawer (with some models)*

---

*How to clean the outside of the oven and the 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, please call our toll-free number, 800.626.2002 or visit [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com).

*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.

## Troubleshooting

*Advantium Oven*

Questions?  
Use this  
problem  
solver

Problem	Possible Causes	What To Do/Explanation
<b>LIGHTS</b>		
<b>Light during a speedcook cycle dims and cycles on and off, even at full power levels</b>	This is normal. Power level has been automatically reduced because the oven is hot.	<ul style="list-style-type: none"> <li>This is normal. The oven senses the heat level and adjusts automatically.</li> </ul>
<b>Light visible around the door and outer case while speedcooking</b>	This is normal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>When the oven is on, light may be visible around the door and outer case.</li> </ul>
<b>COOLING FANS</b>		
<b>Fan continues to run after cooking stops</b>	The oven is cooling.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The fans will automatically shut off when the internal parts of the oven have cooled.</li> </ul>
<b>Oven vent emits warm air while oven is on</b>	This is normal.	
<b>Fan comes on automatically when using the microwave</b>	This is normal.	
<b>COOKING</b>		
<b>The oven makes unusual sounds while cooking</b>	Clicks are normal. The control is turning the components on and off.	<ul style="list-style-type: none"> <li>These sounds are normal.</li> </ul>
	Fan noise is normal. Fans are required to keep the oven components and controls cool.	<ul style="list-style-type: none"> <li>These sounds are normal.</li> </ul>
<b>Smoke comes out of the oven when I open the door</b>	Food is high in fat content. Aerosol spray used on the pans.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Smoke is normal when cooking high-fat foods.</li> </ul>
<b>Food is not fully cooked or browned at the end of a program</b>	Programmed times may not match the size or amount of food you are cooking.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adjust time for doneness or adjust the upper or lower lamps for browning and cooking doneness.</li> </ul>
<b>SENSOR ERROR displayed along with an oven signal</b>	Food amount or type placed in the oven does not match the program that was set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Press the CANCEL/OFF pad. Set the oven program to match the food or liquid to be cooked or heated.</li> </ul>
	Steam was not sensed by the oven because plastic wrap was not vented, a lid too tight was on the dish or a liquid was covered.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vent plastic wrap, use a looser lid or uncover liquids when cooking or heating.</li> </ul>

## Troubleshooting

Advantium Oven

Questions?  
Use this  
problem  
solver

Problem	Possible Causes	What To Do/Explanation
<b>DISPLAY</b>		
<b>The display is blank</b>	The clock display has been turned off.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check the OPTIONS menu for clock display settings. Turn the display on.</li></ul>
<b>"Control is LOCKED" appears in display</b>	The control has been locked.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Press and hold CANCEL/OFF for 5 seconds to unlock the control.</li></ul>
<b>Control display is lit but oven will not start</b>	Clock is not set.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Set the clock.</li></ul>
	Door not securely closed.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Open the door and close securely.</li></ul>
	START/PAUSE pad not pressed after entering cooking selection.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Press START/PAUSE.</li></ul>
	Another selection already entered in oven and CANCEL/OFF pad not pressed to cancel it.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Press CANCEL/OFF.</li></ul>
	Size, quantity, or cooking time not entered after final selection.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure you have entered cooking time after selecting.</li></ul>
	CANCEL/OFF was pressed accidentally.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reset cooking program and press START/PAUSE.</li></ul>
<b>OTHER PROBLEMS</b>		
<b>The door and inside of the oven feels hot</b>	The heat lamps produce intense heat in a small space.	<ul style="list-style-type: none"><li>• This is normal.</li><li>• Use oven mitts to remove food when ready.</li></ul>
<b>Oven will not start</b>	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Replace fuse or reset circuit breaker.</li></ul>

Notes

---

*Advantium Oven*

---

Notes

---

*Advantium Oven*

---

**With the purchase of your new Monogram appliance, receive the assurance that if you ever need information or assistance from GE, we'll be there. All you have to do is call—toll-free!**

**GE Answer Center®**

**In the USA:  
800.626.2000**

Whatever your question about any Monogram major appliance, GE Answer Center® information service is available to help. Your call—and your question—will be answered promptly and courteously. And you can call any time. GE Answer Center® service is open 24 hours a day, Monday through Saturday.

**OR**

Visit our Website at: [monogram.com](http://monogram.com)

In Canada, call 800.561.3344.

**In-Home  
Repair Service**

**In the USA:  
800.444.1845**

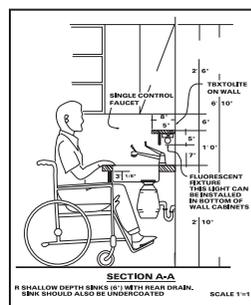
**In Canada:  
800.561.3344**

A GE consumer service professional will provide expert repair service, scheduled at a time that's convenient for you. Many GE Consumer Service company-operated locations offer you service today or tomorrow, or at your convenience (7:00 a.m. to 10:00 p.m. weekdays, 8:00 a.m. to 6:00 p.m. Saturday and Sunday). Our factory-trained technicians know your appliance inside and out—so most repairs can be handled in just one visit.

In Canada: Monday to Friday, 7:00 a.m. to 8:00 p.m. and Saturday, 8:00 a.m. to 5:00 p.m. EDST.

**For Customers With  
Special Needs...**

**In the USA:  
800.626.2000**



GE offers, free of charge, a brochure to assist in planning a barrier-free kitchen for persons with limited mobility.

Consumers with impaired hearing or speech who have access to a TDD or a conventional teletypewriter may call 800.TDD.GEAC (800.833.4322) to request information or service.

**Service Contracts**

**In the USA:  
800.626.2224**

**In Canada:  
800.561.3344**

You can have the secure feeling that GE Consumer Service will still be there after your warranty expires. Purchase a GE contract while your warranty is still in effect and you'll receive a substantial discount. With a multiple-year contract, you're assured of future service at today's prices.

**Parts and  
Accessories**

**In the USA:  
800.626.2002**

**In Canada:  
800.561.3344**

**Individuals qualified to service their own appliances** can have parts or accessories sent directly to their home. The GE parts system provides access to over 47,000 parts...and all GE Genuine Renewal Parts are fully warranted. VISA, MasterCard and Discover cards are accepted.

**User maintenance instructions contained in this manual cover procedures intended 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.**

# Warranty for Customers in the USA

Advantium Oven

## YOUR MONOGRAM ADVANTIUM OVEN WARRANTY

**Staple sales slip or cancelled check here. Proof of original purchase date is needed to obtain service under warranty.**

### WHAT IS COVERED

*From the Date of the Original Purchase*

#### LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

For one year from the date of the original purchase, GE will replace *any part of the microwave oven* which fails due to a defect in materials or workmanship. During this limited one-year warranty, GE will also provide, free of charge, all labor and related service to replace the defective part.

#### FIVE-YEAR LIMITED WARRANTY

For five years from the date of the original purchase, GE will replace the *magnetron tube*, if the magnetron tube fails due to a defect in materials or workmanship. During this five-year limited warranty, you will be responsible for any labor or in-home service costs.

All warranty service will be provided by our Factory Service Centers or by our authorized Customer Care® servicers during normal working hours.

Should your appliance need service, during warranty period or beyond, in the U.S.A call 800.444.1845.

Please have serial and model numbers available when calling for service.

### WHAT IS NOT COVERED

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Product not accessible to provide required service.
- Failure of the product or damage to the product if it is abused, misused (for example, cavity arcing from wire rack or metal/foil), 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.

**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 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 GE 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 GE Service Location for service. In Alaska, the warranty excludes the service calls to your home.

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

**Warrantor: General Electric Company, Louisville, KY 40225**



**GE Consumer & Industrial Appliances**  
General Electric Company  
Louisville, KY 40225  
monogram.com

Printed in Korea

# Manuel de l'utilisateur

Advantium®  
240V Speedcook Oven

Pour les modèles

ZSC2200

ZSC2201

ZSC2202

49-40758  
350A4502P770

06-15 GE



MFL38211633

## Introduction

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

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

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

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

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

## Contents

### Advantium

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

### Cuisson rapide

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

### Autres fonctions de cuisson

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

### Cuisson aux micro-ondes

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

### Autres fonctions

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

### Entretien et nettoyage

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

### Dépannage

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

### Assistance aux consommateurs

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

*Avant d'utiliser votre four*

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

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

Si quelque chose vous échappe ou avez besoin

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

**OU**

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

*Notez les numéros de modèle et de série*

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

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

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

\_\_\_\_\_  
Numéro de modèle

\_\_\_\_\_  
Numéro de série

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

*Si vous avez reçu un four mural endommagé*

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

*Économisez temps et argent*

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

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

*Si vous avez besoin d'un service technique*

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

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

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

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

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

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

Four Advantium

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

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

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

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

Four Advantium

## ▲ AVERTISSEMENT! CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

## ARC ÉLECTRIQUE

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

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

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

## ALIMENTS

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

Four Advantium

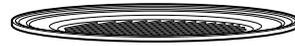
## ▲ AVERTISSEMENT!

### Récipients convenant à la cuisson rapide

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



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



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



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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

---

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

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



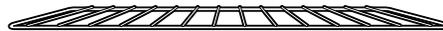
*Le plateau tournant doit toujours être en place lorsque le four est en fonction.*



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



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



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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

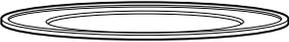
Four Advantium

## ▲ AVERTISSEMENT

### Récipients convenant au four à micro-ondes



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



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

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

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



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

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

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

Observez ces lignes directrices :

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## **▲ AVERTISSEMENT**

### *CONSIGNES DE SÉCURITÉ*

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

## **▲ AVIS**

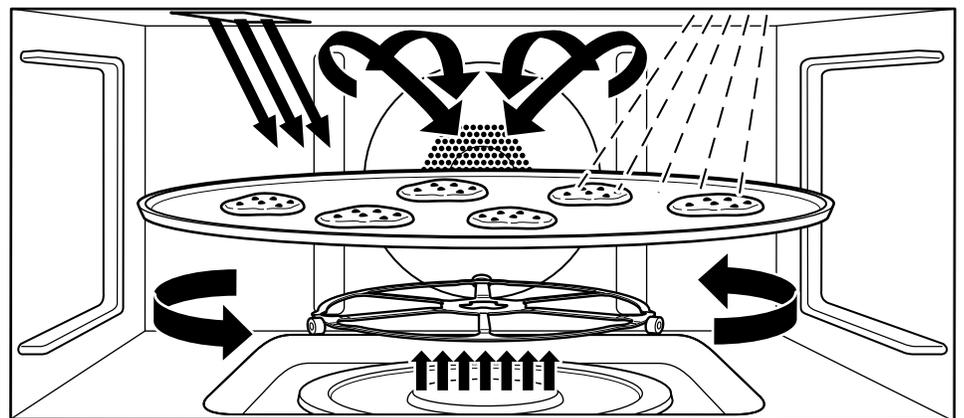
### *STIMULATEURS CARDIAQUES*

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

### Se familiariser avec l'Advantium

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

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



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

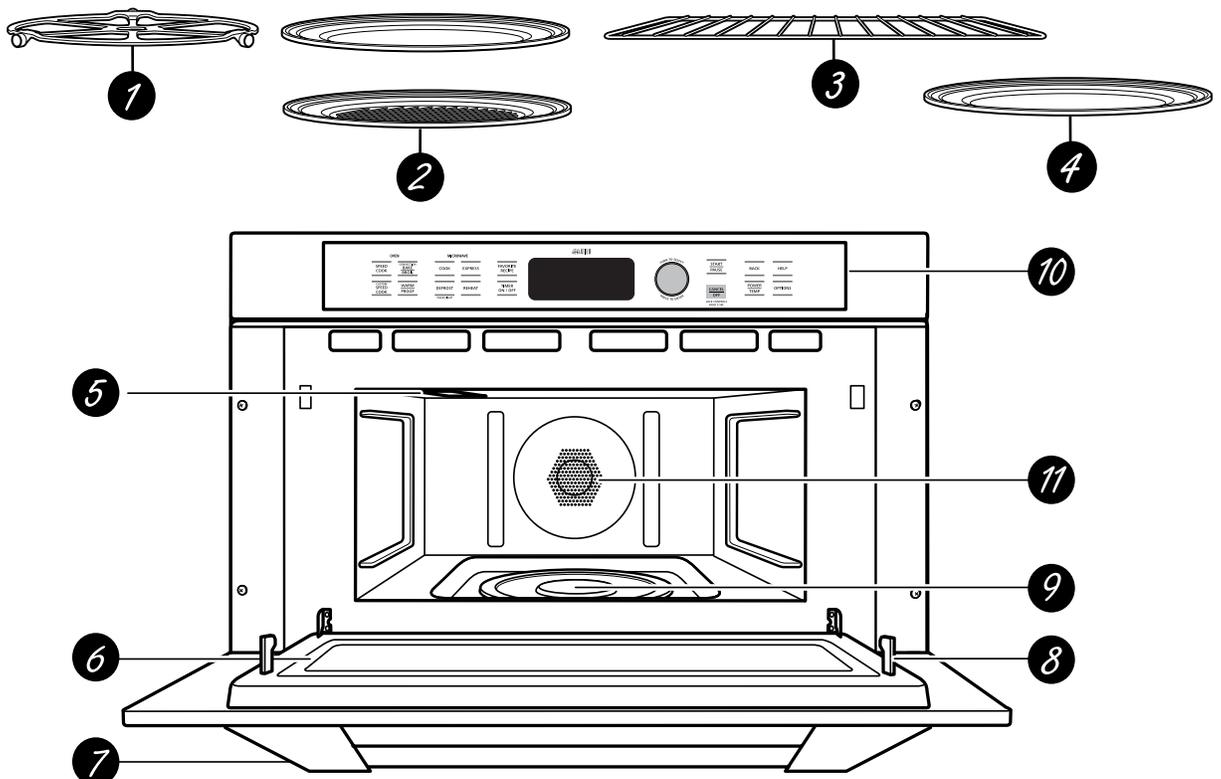
Aucun préchauffage n'est requis pour la cuisson rapide. Placez les aliments dans le four et démarrez la cuisson immédiatement. L'absence de préchauffage et la rapidité de la cuisson vous font sauver du temps.

## Fonctions du four

Four Advantium

### Fonctions du four

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



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

### Commandes de cuisson

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



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

### Fonctions de cuisson rapide

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

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

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



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



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

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

### Ce qui est normal

#### Temps de cuisson

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

#### Ventilateurs de refroidissement

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

#### Lampes

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

#### Chaleur du four

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

#### Sons

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

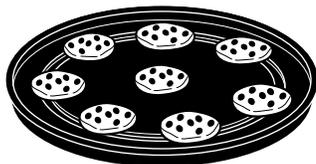
#### Brouillage

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

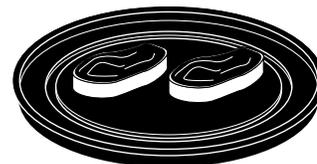
## Conseils de cuisson pour de meilleurs résultats

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

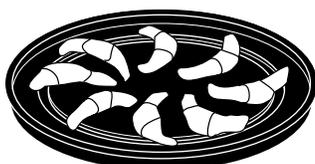
Les aliments peuvent se toucher mais ils ne doivent pas se superposer.



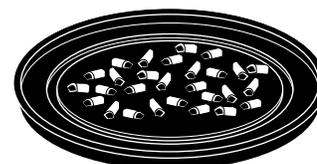
*Patron circulaire*  
(Exemple : petits gâteaux secs, biscuits)



*Patron côte à côte*  
(Exemple : viande, volaille)



*Patron en rayons*  
(Exemple : croissants, gressins)

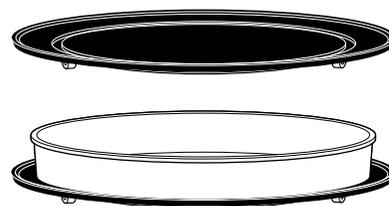


*Patron en couche unique*  
(Exemple : hors-d'œuvre)

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

## Récipients pour cuisson rapide

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



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

# Démarrage rapide

Four Advantium

## Réglage de l'horloge



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

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

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

Pour changer l'heure :

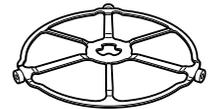
1. Pressez la touche OPTIONS.
2. Tournez le sélecteur à SET CLOCK (Régler l'horloge). Pressez le sélecteur pour valider et suivez les instructions de l'afficheur pour le réglage.

## Cuisson aux micro-ondes avec Express

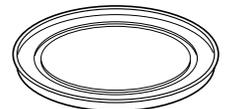


Pressez Express à répétition pour augmenter à coups de 30 secondes de temps de cuisson aux micro-ondes.

Le four démarre immédiatement.

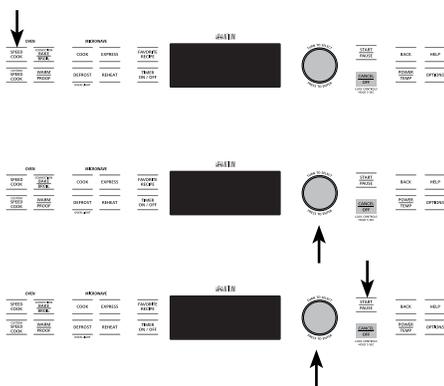


Le **plateau tournant** doit toujours être en place lorsque le four est en fonction.



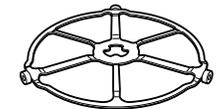
Le **plateau en verre transparent** doit toujours être en place lors de la cuisson aux micro-ondes.

## Démarrer la cuisson rapide



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

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

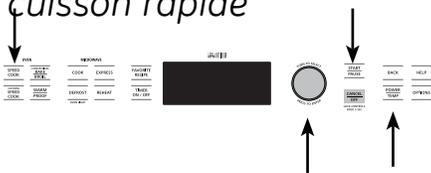


Le **plateau tournant** doit toujours être en place lorsque le four est en fonction.



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

## Niveau de puissance de la cuisson rapide



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

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

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

Par exemple :

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

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

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

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

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

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

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

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

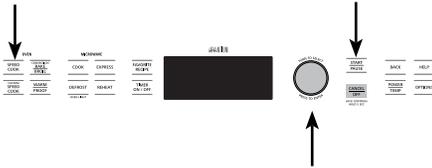
M = Sélectionnez un réglage plus élevé pour abréger le temps de cuisson pour les aliments denses ou lourds (p.ex. casseroles, poulet entier). Sélectionnez un réglage moins élevé pour les aliments délicats (p.ex. les pains) ou ceux qui exigent un temps de cuisson prolongé pour la tendreté (p.ex. ragoût,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

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

# Cuisson rapide

Four Advantium

## Utilisation du menu de cuisson rapide pré-réglé



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

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

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

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

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

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

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

La cuisson rapide des viandes peut générer de la fumée.

## Sélections du menu de cuisson rapide pré-réglé

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

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

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

## Répéter la dernière fonction



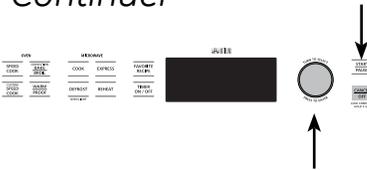
Pour sauver du temps, utilisez cette fonction pour cuire des aliments répétitifs comme les biscuits ou les hors-d'œuvre.

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

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

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

## Fonction Continuer



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

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

## Cuisson rapide personnalisée



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

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

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

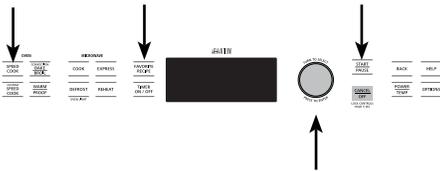
*L'afficheur vous demandera de sélectionner le ou les niveaux de puissance.*

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

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

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

## Entrée et sauvegarde de la recette favorite



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

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

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

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

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

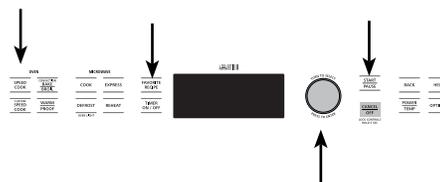
*L'afficheur vous demandera de sélectionner le ou les niveaux de puissance.*

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

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

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

## Trouver et utiliser la recette favorite

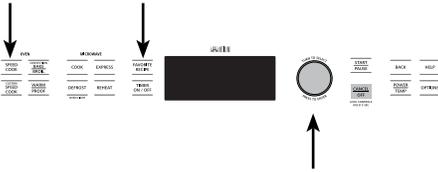


### Pour trouver et utiliser des recettes favorites :

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

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

## Modifier ou changer la recette favorite



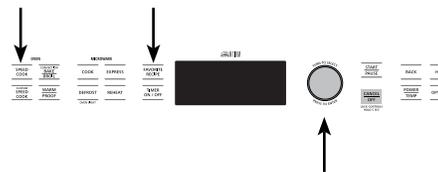
### Pour modifier ou changer les recettes de cuisson rapide personnalisées :

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

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

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

## Supprimer une recette favorite



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

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

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

# Cuisson par convection

Four Advantium

## Cuisson par convection

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

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

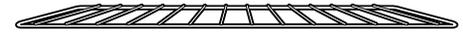
Avant de commencer, assurez-vous que le plateau tournant est bien en place. Utilisez le plateau métallique en tout temps, que ce soit pour la cuisson sur un seul niveau ou deux.



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



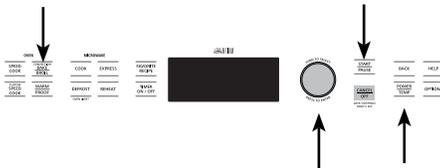
Placez les aliments ou les récipients allant au four directement sur le plateau métallique.



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

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

## Comment cuire des aliments par convection



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

### Pour sauter l'étape du préchauffage :

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

### Pour préchauffer :

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

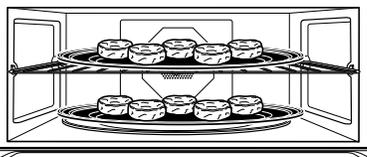
Le préchauffage débute immédiatement. Ne placez pas d'aliments dans le four. (L'afficheur vous demandera d'entrer le temps de cuisson une fois le four préchauffé.)

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

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

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

## Conseils pour la cuisson par convection



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

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

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

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

# Cuisson au gril et grillage

Four Advantium

## Cuisson au gril et grillage

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

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



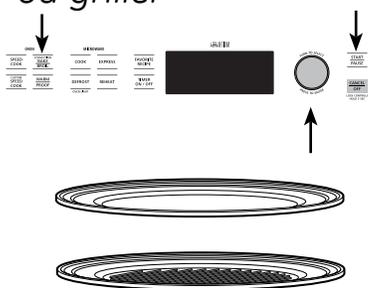
Le plateau tournant doit toujours être en place lorsque le four est en fonction.



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

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

## Comment cuire au gril ou griller



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

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

### Pour sauter l'étape du préchauffage :

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

### Pour préchauffer :

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

le préchauffage.

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

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

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

## Conseils pour la cuisson au gril

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

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

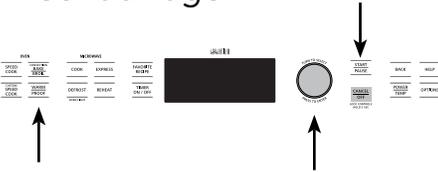
- La plupart des aliments doivent être retourné à mi-temps de cuisson. Les aliments denses tels que la volaille non désossée doivent être retournés aux  $\frac{3}{4}$  du temps de cuisson au gril.
- Retirez les pièces plus minces au besoin pour prévenir la surcuisson et la déshydratation.

## Conseils pour le grillage (toast)

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

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

### Réchauffage



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



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

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

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

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

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

#### Pour rendre les aliments rassis croustillants :

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

#### Conseils pour des aliments croustillants :

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

#### Conseils pour des aliments moelleux :

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

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

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

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

### FERMENTATION



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



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

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

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

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

#### REMARQUES :

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

## Utilisation des fonctions des micro-ondes

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

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



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



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

### Récipients

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

### SÉLECTIONS PRÉRÉGLÉES POUR LES MICRO-ONDES

#### ■ Cuisson

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

#### ■ Décongélation

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

#### ■ Réchauffage

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

## Ce qui est normal

### Interference

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

### Lampes

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

### Chaleur du four

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

## Conseils de cuisson

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

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



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

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

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

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

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

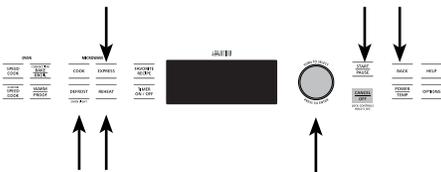
**Med-High 7** : Cuisson délicate de viande ou volaille; casseroles et réchauffage.

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

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

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

## Utilisation des sélections préréglées des micro-ondes



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

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

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

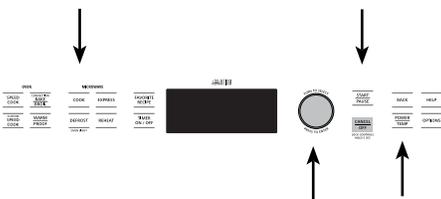
4. Pressez le sélecteur ou la touche START/PAUSE pour démarrer la cuisson.

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

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

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

## Cuisson minutée et Cuisson minutée 1 et 2



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

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

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

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

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

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

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

## Fonction Express



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

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

## Recettes favorites

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

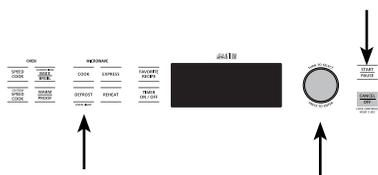
## Conseils pour la décongélation

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

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

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

## Décongélation minutée



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

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

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

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

## Décongélation par type d'aliments



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

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

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

### Guide de conversion

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

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

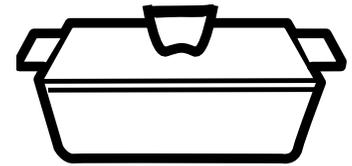
## Conseils de cuisson aux micro-ondes avec capteur

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

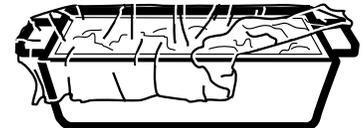
N'utilisez pas la fonction de capteur deux fois de suite pour la même portion d'aliments afin d'éviter la surcuisson ou la calcination. Si les aliments ne sont pas assez cuits après le premier décompte, utilisez la fonction COOK BY TIME (Cuisson minutée) pour ajouter du temps.

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

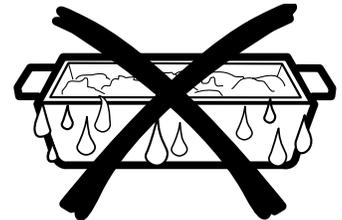
- Utilisez toujours des récipients compatibles avec les micro-ondes et recouvrez-les avec des couvercles ou du film plastique ventilés. N'utilisez jamais des récipients en plastique hermétiques, la vapeur ne pourra pas s'échapper et les aliments seront trop cuits.
- Veillez à ce que l'extérieur des récipients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



Recouvert



Ventilé

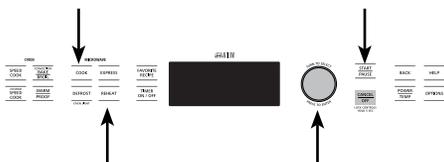


Sécher les récipients pour éviter de tromper le capteur.

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

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

### Pour utiliser tous les programmes de capteur



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

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

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

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

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

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

### Remarques concernant le programme Réchauffage :

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

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

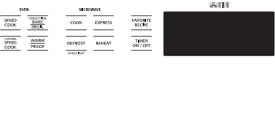
- Produits de boulangerie
- Aliments à réchauffer sans recouvrement
- Aliments qui doivent être brassés ou retournés
- Aliments qui demandent un aspect sec ou une surface croustillante après le réchauffage

### « TEMPS DE CUISSON TERMINÉ »

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



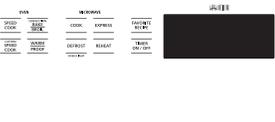
## Visualisation des réglages



Utilisez cette fonction pour visualiser les sélections de réglage actuelles.

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

## Fonctions sous la touche OPTIONS



### Horloge :

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

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

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

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

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

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

### Démarrage différé :

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

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

### Volume du signal sonore :

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

### Vitesse de défilement de l'affichage :

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

### Rappel :

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

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

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

### Aide



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

Une description du programme choisi apparaîtra sur l'afficheur.

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

Fonctions décrites dans la fonction d'aide

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

### Verrouillage pour enfants



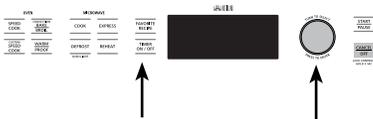
Vous pouvez verrouiller le panneau de commande afin de prévenir le démarrage accidentel du four ou son utilisation par des enfants.

verrouiller et déverrouiller.

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

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

### Minuterie



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

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

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

Pour annuler, pressez TIMER (Minuterie).

### Ventilateurs de refroidissement

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

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

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

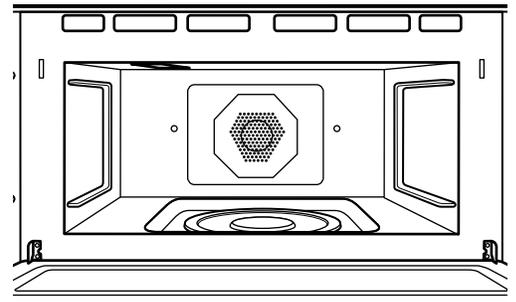
**Avant de nettoyer le four, en partie ou totalité, celui-ci doit être mis hors tension et il doit être suffisamment refroidi au toucher.**

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

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

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

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



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

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

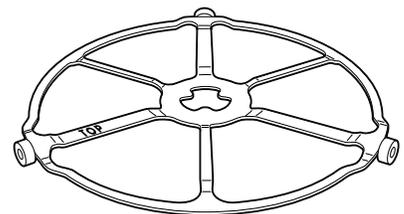
Ne nettoyez pas l'intérieur du four ni le tiroir de rangement d'accessoires avec des tampons à récurer métalliques. Des filaments du tampon peuvent se détacher à l'intérieur du four et poser un risque de choc électrique ou endommager la surface du four ou du tiroir de rangement.

### *Plateau tournant amovible*

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

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

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



*Plateau tournant*

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

## Entretien et nettoyage

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

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

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

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

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



*Plateau en verre transparent*



*Grille de broche*



*Plateau métallique*



*Plateau à grille métallique*

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

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

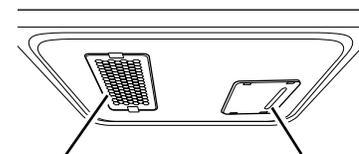
Le couvercle de la lampe halogène supérieure doit être exempt de graisse et d'éclaboussures pour fonctionner correctement.

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

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

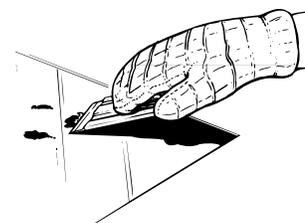
Pour la saleté calcinée sévèrement incrustée, on peut utiliser un racloir pour nettoyer le couvercle de lampe. En portant un gant de four isolant, tenez le racloir à un angle de 30°. Raclez le verre et essuyez les résidus.

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



*Couvercle de lampe halogène supérieure*

*Feuille de mica*



*Pour saleté incrustée ou calcinée*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Des questions?  
Utilisez ce solutionneur de problèmes

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

Des questions? Utilisez ce solutionneur de problèmes

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





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

**GE Answer Center®**

**Aux États-Unis :  
800.626.2000**

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

**OU**

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

Au Canada, composez le 800.561.3344.

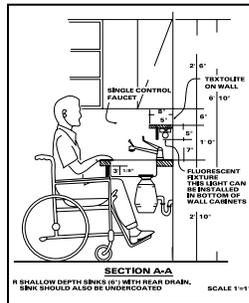
**Réparation à domicile**

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

**Au Canada :**

**800.561.3344**

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

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

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

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

(800.833.4322) pour solliciter information ou service.

Au Canada :  
écrivez à

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

**Contrats de service**

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

**Au Canada :**

**800.561.3344**

**Pièces détachées et accessoires**

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

**Au Canada :**

**800.661.1616**

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

**GARANTIE DE VOTRE FOUR ADVANTIUM MONOGRAM**

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

**COUVERT PAR LA GARANTIE**

À partir de la date d'achat d'origine

**GARANTIE LIMITÉE DE UN AN**

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

**GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS**

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

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

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

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

**NON COUVERT PAR LA GARANTIE**

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

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

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

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

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