

OWNER'S MANUAL

Drawer Microwave

ELEVATE EVERYTHING

MONOGRAM

Introduction

Your new Monogram Drawer Microwave 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 oven'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**. In Canada: **Monogram.ca**.

Contents

Consumer Information	2-3	Defrost	14
Safety Instructions	4-7	Reheat	15
Features	8	Beverage Center	15
Controls	9	Melt/Soften/Warm	16
Operating Instructions		Other Features	17, 18
Before you Begin	10	Care and Cleaning	19
Set the Clock	10	Troubleshooting Tips	20
Set the Power Level	10	Things that are Normal	20
Sensor Features	11	Warranty	23
Sensor Popcorn	12	Consumer Support	Back Cover
Sensor Reheat	12		
Sensor Cooking	13		

Consumer Information

Drawer Microwave

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**.
In Canada: **Monogram.ca**.

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 microwave.

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
Monogram
Appliance Park
Louisville, KY 40225

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Drawer Microwave

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.

⚠ WARNING

To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy: Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.

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

- Read all instructions before using this appliance.
- Read and follow the specific precautions in the PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY section above.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This drawer microwave is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- Do not attempt to service the microwave oven yourself. If service is desired, this appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- If the appliance light fails, call for service.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the *GROUNDING INSTRUCTIONS* section on page 7.
- This microwave oven is UL listed for installation under all gas or electric wall ovens and under the following GE cooktops: ZHU36, ZHU30, ZEU36, ZEU30, ZGU385NSMSS, and ZGU384NSMSS.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Keep power cord away from heated surfaces.
- Do not immerse power cord or plug in water.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Do not mount this appliance over a sink.
- Do not operate any heating or cooking appliance beneath this appliance.
- Do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- 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 appliance.
 - Do not use the appliance for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
 - If materials inside the oven ignite, keep the appliance door closed, turn the appliance off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- When cleaning appliance sealing surfaces that come together on closing the drawer, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth. See cleaning instructions on page 19.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Drawer Microwave

⚠ WARNING

- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving risk of electric shock.
- Do not climb or sit on the appliance.
- Keep fingers or other objects away from the appliance opening when closing the door.
- Do not put fingers or clothes around the drawer guides when the appliance is opened or closed because they could be caught in the guides.
- Be sure that the food and containers are shorter than the drawer before closing it. You can refer to the height of the side walls of the drawer.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children
- Be careful when touching the floor, door and walls of the oven which may become hot during use.

ARCING

*If you see arcing, press the **Stop/Clear** 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.
- Plates or dishes with metallic trim or glaze with a metallic sheen.
- Foil not molded to food.
- Metal, such as twist-ties, poultry pins or gold-rimmed dishes, in the microwave.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the microwave.

FOODS

- Do not pop popcorn in your drawer microwave unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed jars—are able to explode and should not be heated in this drawer microwave. Such use of the drawer microwave could result in injury.
- Do not operate the microwave without food inside 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.
- 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.
- **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 drawer microwave 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 container with narrow necks.
 - After heating, allow the container to stand in the drawer microwave for a short time before removing the container.
 - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Drawer Microwave

COOKWARE

- Make sure all cookware used in your drawer microwave is suitable for microwaving. 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."
- 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.
- Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.
- 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.
- Be careful when opening containers of hot food. Use potholders and direct steam away from face and hands.
- Vent, pierce, or slit containers, pouches, or plastic bags to prevent build-up of pressure.
- 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 and 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 complete supervision.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Drawer Microwave

GROUNDING INSTRUCTIONS

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

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or service technician if the GROUNDING INSTRUCTIONS are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

If the outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.

Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord.

Do not use an extension cord with this appliance. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

For best operation, plug this appliance into its own electrical outlet to prevent flickering of lights, blowing of fuse or tripping of circuit breaker.

ADAPTER PLUGS

Usage situations where appliance's power cord will be disconnected infrequently.

Because of potential safety hazards under certain conditions, **we strongly recommend against the use of an adapter plug.** However, if you still elect to use an adapter, where local codes permit, a **TEMPORARY CONNECTION** may be made to a properly grounded wall receptacle by the use of a UL listed adapter which is available at most local hardware stores.

The larger slot in the adapter must be aligned with the larger slot in the wall receptacle to provide proper polarity in the connection of the power cord.

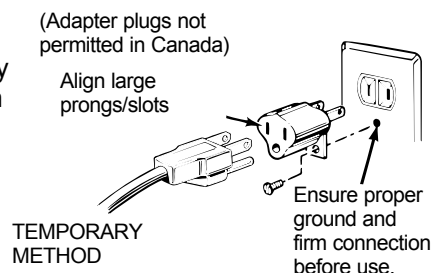
CAUTION: *Attaching the adapter ground terminal to the wall receptacle cover screw does not ground the appliance unless the cover screw is metal, and not insulated, and the wall receptacle is grounded through the house wiring.*

You should have the circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

When disconnecting the power cord from the adapter, always hold the adapter with one hand. If this is not done, the adapter ground terminal is very likely to break with repeated use. Should this happen, **DO NOT USE** the appliance until a proper ground has again been established.

Usage situations where appliance's power cord will be disconnected frequently.

Do not use an adapter plug in these situations because frequent disconnection of the power cord places undue strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter ground terminal. You should have the 2-prong wall receptacle replaced with a 3-prong (grounding) receptacle by a qualified electrician before using the appliance.

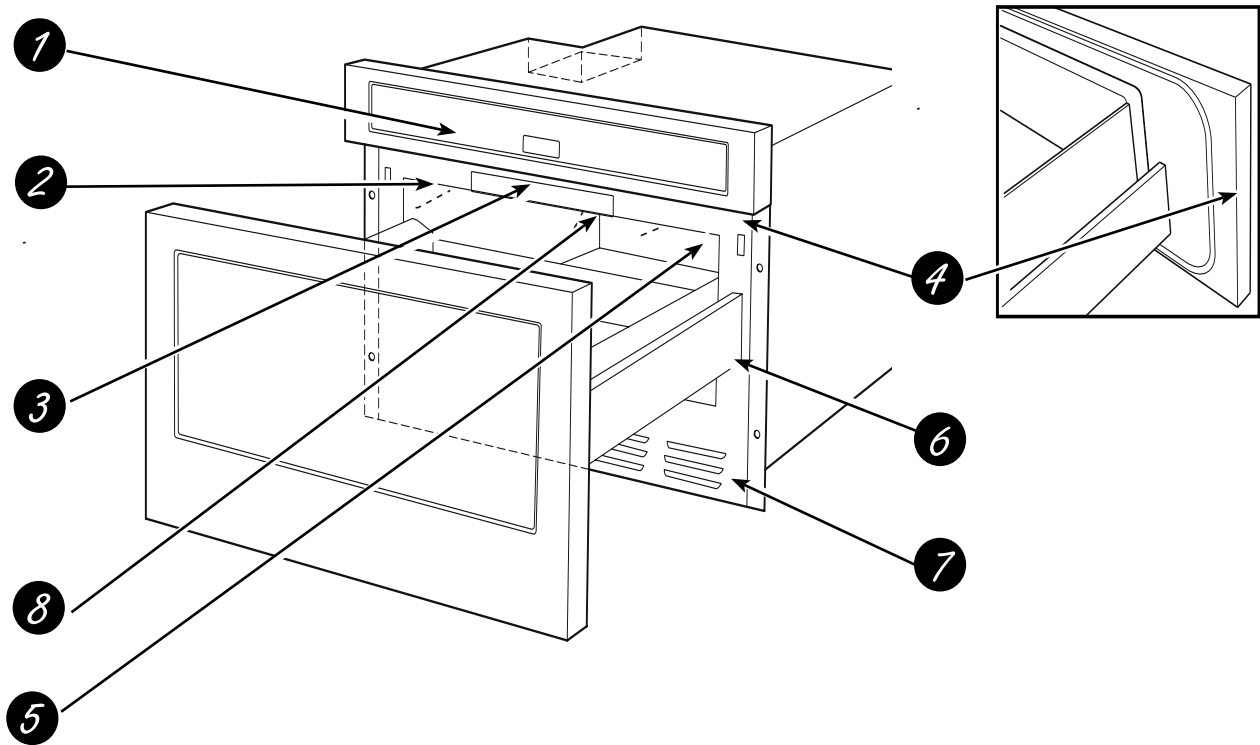


PACEMAKERS

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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



Features of the Oven

- 1 Control Panel.**
The door must be securely latched for the microwave to operate.
- 2 Waveguide cover DO NOT REMOVE.**
- 3 Drawer Microwave Menu Label.**
- 4 Drawer Sealing Surfaces.**
- 5 Drawer Light.**
- 6 Drawer Microwave Guides.**
- 7 Vent.**
- 8 Name Plate.**
Open the Drawer Microwave fully. The label is beyond the back wall of the microwave cavity facing up from the flat surface.

Controls

Drawer Microwave

You can microwave by time or with the convenience features. Not all features on all models.



Cooking Controls

Press	See page below for instructions
Melt	See page 16
Beverage Center	See page 15
Sensor Popcorn	See page 12
Sensor Cook	See page 13
Sensor Reheat	See page 12
Soften	See page 16
Warm	See page 16
Keep Warm	See page 17
Defrost	See page 14
Reheat	See page 15

Before Operating

Before operating your new Drawer Microwave make sure you read and understand this Owner's Manual completely. Before the Drawer Microwave can be used, follow these steps:

1. Plug in the Drawer Microwave, "**ENJOY YOUR MICROWAVE TOUCH CLEAR AND TOUCH CLOCK**" will appear in the display.
2. Press **Stop/Clear**.
3. Set the clock.

Set the Clock

1. Press **Timer/Clock** and then press **2**.
2. Touch number pads for correct time of day then press **Timer/Clock** again.

This is a 12 hour clock. If you attempt to enter an incorrect clock time, "**ERROR**" will appear in the display. Touch the **Stop/Clear** pad and re-enter the time.

If the electrical power supply to your Drawer Microwave should be interrupted, the display will intermittently show "**ENJOY YOUR MICRO- WAVE TOUCH CLEAR AND TOUCH CLOCK**" after the power is reinstated. If this occurs during cooking, the program will be erased. The time of day will also be erased. Simply touch **Stop/Clear** pad and reset the clock for the correct time of day.

NOTE: The Drawer Microwave can be programmed with the drawer open except for **START/Extra Minute**.

Timer

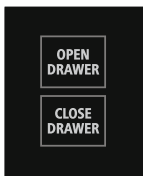
1. Press **Timer/Clock** and then press **1**.
2. Touch number pads for correct time then press **Timer/Clock** again.

To Cancel timer, touch **Stop/Clear**.

Stop/Clear

Press the **Stop/Clear** pad to:

- Erase if you make a mistake during programming.
- Cancel timer.
- Stop the Drawer Microwave temporarily during timed cooking.
- Return the time of day to the display.
- Cancel a program during cooking, touch twice for timed cooking.



Open or Close Drawer Microwave

If you wish to use key operation to open/close the Drawer Microwave, touch the **OPEN DRAWER** or **CLOSE DRAWER** pad on the control panel to open or close the Drawer Microwave.

To close the Drawer Microwave, push the drawer with light pressure so that the drawer will close automatically. In case the Drawer Microwave is stopped in the middle, open or close the drawer manually to full open or close position by gently pulling or pushing with even pressure near the middle of the drawer.

Time Cooking

Your Drawer Microwave can be programmed for 99 minutes 99 seconds (99.99). Always enter the seconds after the minutes, even if they are both zeros.

EXAMPLE: If you want to cook for 5 minutes at 100%:

1. Enter cooking time 5:00
2. Then touch **START/Extra Minute** pad. The power level will automatically be set at 100% unless you change the Power Level.

To Set the Power Level

There are eleven preset power levels. Using lower power levels increases the cooking time, which is recommended for foods such as cheese, milk and long slow cooking of meats. Consult a microwave cookbook or recipes for specific recommendations.

EXAMPLE: If you want to manually defrost for 5 minutes at 30%:

1. Enter **Defrost** time 5:00
2. Then touch **Power Level** pad 8 times.
3. Touch **START/Extra Minute** pad.

Touch Power Level Pad Number of Times for Desired Power	Approximate Percentage of Power	Common Words for Power Levels
Power Level x 1	100%	High
Power Level x 2	90%	
Power Level x 3	80%	
Power Level x 4	70%	Medium High
Power Level x 5	60%	
Power Level x 6	50%	Medium
Power Level x 7	40%	
Power Level x 8	30%	Med Low/Defrost
Power Level x 9	20%	
Power Level x 10	10%	Low
Power Level x 11	0%	

Sensor features.

The Sensor Features detect 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. Be sure to let the oven cool down for 5-10 minutes before starting the next sensor cook.

If food is undercooked after the countdown, use time cooking 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 covers—** they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
- **Be sure the outside of the cooking container and the inside of the drawer microwave are dry** before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.



Covered



Vented



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

Using Sensor Settings:

- After the Drawer Microwave is plugged in, wait 2 minutes before using any sensor setting.
- Be sure the exterior of the cooking container and the interior of the Drawer Microwave are dry. Wipe off any moisture with a dry cloth or paper towel.
- The sensor works with foods at normal storage temperature. For example, popcorn would be at room temperature.
- Any sensor selection can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 17.
- More or less food than the quantity listed in the charts should be cooked following the guidelines in any microwave cookbook.
- During the first part of sensor use, the food name will appear on the display. Do not open the Drawer Microwave or touch **Stop/Clear** during this part of the cycle. The measurement of vapor will be interrupted. If this occurs, an error message will appear. To continue cooking, touch the **Stop/Clear** pad and cook manually. When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking/reheating time will appear. The Drawer Microwave may be opened when the remaining time appears on the display. At this time, you may stir or season food, as desired.
- Except for Popcorn, if the sensor does not detect vapor properly when cooking other foods, ERROR will be displayed, and the microwave will turn off.
- Check food temperature after cooking. If additional time is needed, continue to cook manually.
- Each food has a cooking hint. Touch the **Help** pad when the HELP indicator is lighted in the display.

Sensor Popcorn/Sensor Reheat

You can pop popcorn and reheat many foods and you don't need to calculate cooking time or power levels.

Touch **Sensor Reheat** or **Sensor Popcorn** and **START/Extra Minute** pad.

When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking/reheating time will appear.

NOTE: The Sensor Popcorn setting has two choices, follow directions in the display to choose desired option.

Food	Amount	Procedure
Sensor Popcorn	Only 1 package at a time	Use only popcorn packaged for microwave. Try several brands to decide which you like. Do not try to pop unpopped kernels.
	2.85 - 3.5 oz Regular/Regular light	Touch Sensor Popcorn pad once.
	1.2 - 1.75 oz Mini/Snack	Touch Sensor Popcorn pad twice.
Sensor Reheat	4 - 36 oz	Place in dish or casserole slightly larger than amount to be reheated. Flatten, if possible. Cover with lid, plastic wrap or wax paper. Use covers such as plastic wrap or lids with larger quantities of more dense foods such as stews. After reheating, stir well, if possible. Re-cover and allow to stand 2 to 3 minutes. Foods should be very hot. If not, continue to heat with variable power and time.

Operating Instructions

Drawer Microwave

Sensor Cooking

1. Touch **Sensor Cook** pad once.
2. See SensorCook Chart below. Select desired food by touching the number pad. Example, press **5** for baked potatoes.

3. Touch **START/Extra Minute** pad.

NOTE: To heat or cook other foods or foods above or below the quantity allowed on the Sensor Cook Chart, cook with timed cook.

Sensor Cook Chart

Number	Food	Amount	Procedure
1	Fresh Vegetables: Quick		Wash and place in casserole. Add no water if vegetables have just been washed. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap for tender-crisp vegetables. After cooking, stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.
	Broccoli	.25 -2.0 lbs	
	Brussel Sprouts	.25 -2.0 lbs	
	Cabbage	.25 -2.0 lbs	
	Cauliflower (flowerets)	.25 -2.0 lbs	
	Cauliflower (whole)	1 medium	
	Spinach	.25 -1.0 lbs	
	Zucchini	.25 -2.0 lbs	
Backed Apples	2-4 medium		
2	Fresh Vegetables: Longer	.25 -1.5 lbs	Place in casserole. Add 1 - 4 tablespoons water. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap cover for tender-crisp vegetables. After cooking, stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.
	Carrots, sliced	2-4 cobs	
	Corn on the cob	.25 -1.5 lbs	
	Green Beans		
	Winter Squash: diced halves	.25 -1.5 lbs 1-2 halves	
3	Frozen Vegetables	.25 -1.25 lbs	Add no water. Cover with lid or plastic wrap. After cooking, stir and let stand, covered, for 3 minutes.
4	Frozen Entrees	6-17 oz	Use this pad for frozen convenience foods. It will give satisfactory results for most brands. You may wish to try several and choose your favorite. Remove package from outer wrapping and follow package directions for covering. After cooking, let stand, covered, for 1-3 minutes
5	Baked Potatoes	1-6 medium	Pierce. Place on paper-towel-lined Drawer Microwave. After cooking, remove from icrowave, wrap in aluminum foil and let stand 5 to 10 minutes.
6	Sweet Potatoes	1-6 medium	
7	Ground Meat	.25 -2.0 lbs	Use this setting to cook ground beef or turkey as patties or in a casserole to be added to other ingredients. Place patties on a microwave-safe rack and cover with wax paper. Place ground meat in a casserole and cover with wax paper or plastic wrap. When microwave stops, turn patties over or stir meat in casserole to break up large pieces. Re-cover and touch Start/Extra Minute . After cooking, let stand, covered, for 2 to 3 minutes.
8	Fish/Seafood	.25 -2.0 lbs	Arrange in ring around shallow glass dish (roll fillet with edges underneath). Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand, covered for 3 minutes.
9	White Rice	.5 -2.0 cups	Place rice into a deep casserole and add double quantity of water. Cover with lid or plastic wrap. After cooking, stir, cover and let stand 3 to 5 minutes or until all liquid has been absorbed. Rice.....Water..... Size of casserole .5 Cup..... 1 Cup..... 1.5 quart 1 Cup..... 2 Cups..... 2 quarts 1.5 Cups..... 3 Cups..... 2.5 or 3 quarts 2 Cups..... 4 Cups..... 3 quarts or larger
10	Brown Rice	.5 -2.0 cups	

Defrost

Use this feature to defrost the foods shown in the DEFROST CHART below.

1. Touch Defrost pad. “**SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER**” will appear in the display.
2. See Menu Label. Select desired food by touching the number pad. Example: Touch 2 for steaks/chops. “**STEAKS CHOPS ENTER WEIGHT**” will appear in the display.
3. Enter weight by touching number pads.
4. Touch **START/Extra Minute** pad. The oven will stop so that the food can be checked.
5. After the first stage, open the Drawer Microwave. Turn steak over and shield any warm portions. Close the Drawer Microwave. Touch **START/Extra Minute** pad.
6. After the second stage, open the Drawer Microwave. Shield any warm portions. Close the Drawer Microwave. Touch **START/Extra Minute** pad.

7. After defrost cycle ends, cover and let stand as indicated in the chart below.

NOTE:

- Defrost can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 17.
- To defrost other foods or foods above or below the weights allowed on the DEFROST CHART, see MANUAL DEFROST below.
- Check foods when oven signals. After final stage, small sections may still be icy. Let stand to continue thawing. Do not cook until all ice crystals are thawed.
- Shielding prevents cooking from occurring before the center of the food is defrosted. Use small smooth strips of aluminum foil to cover edges and thinner sections of the food.

Defrost Chart

Number	Food	Amount	Procedure
1	Ground Meat	.5 -2.0 lbs	Remove any thawed pieces after each audible signal. Let stand, covered, for 5 to 10 minutes.
2	Steaks/Chops	.5-3.0 lbs	After each audible signal, rearrange and if there are warm or thawed portions, shield with small flat pieces of aluminum foil. Remove any meat or fish that is almost defrosted. Let stand, covered, for 10 to 20 minutes.
3	Boneless Poultry	.5 -2.0 lbs	After each audible signal, if there are warm or thawed portions, rearrange or remove. Let stand, covered, for 10 to 20 minutes.
4	Bone-in Poultry	.5 -3.0 lbs	After each audible signal, rearrange pieces or remove portions should they become warm or thawed. Let stand, covered, for 10 to 20 minutes.
5	Roast	2.0 - 4.0 lbs	Start defrosting with fat side down. After each stage, turn roast over and shield the warm portions with aluminum foil. Let stand, covered, for 30 to 60 minutes.
6	Casserole Soup	1-6 cups	After each audible signal, break apart and remove any defrosted part. At end, stir well and let stand, covered, for 5 to 10 minutes.

Manual Defrost

If the food that you wish to defrost is not listed on the DEFROST CHART or is above or below the limits in the AMOUNT column on the DEFROST CHART, you need to defrost manually.

You can defrost any frozen food, either raw or previously cooked, by using Power Level at 30%. Follow the exact 3-step procedure found under TO SET POWER LEVEL on page 10. Estimate defrosting time and touch Power Level pad eight times for 30% power.

For either raw or previously cooked frozen food the rule of thumb is approximately 4 minutes per pound. For example, defrost 4 minutes for 1 pound of frozen spaghetti sauce.

Always stop the oven periodically to remove or separate the portions that are defrosted. If food is not defrosted at the end of the estimated defrosting time, program the oven in 1 minute increments on Power Level 30% until totally defrosted.

When using plastic containers from the freezer, defrost only long enough to remove from the plastic in order to place in a microwave-safe dish.

Reheat

Reheat automatically computes the correct warming time and microwave power level for foods shown in the chart below.

- 1 Touch **Reheat** pad once. “**SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER**” will appear in the display.
- 2 See Menu Label. Select desired food by touching number pad. Example: Touch 2 for frozen rolls or muffins.
- 3 Touch the number pad to select quantity. Example: Touch 2 for 2 rolls or muffins.
- 4 Touch **START/Extra Minute** pad.

NOTE:

- Reheat can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 17.
- To reheat other foods or foods above or below the quantity allowed on the REHEAT CHART, heat manually.

Reheat Chart

Number	Food	Amount	Procedure
1	Fresh rolls/muffins	1-8 pieces	Use this pad to warm rolls, muffins, biscuits, bagels etc. Large items should be considered as 2 or 3 regular size. Arrange on plate; cover with paper towel. For refrigerated rolls or muffins, it may be necessary to double the entered amount to ensure the proper serving temperature. For example, enter quantity of 2 for 1 refrigerated muffin.
2	Frozen rolls/muffins	1-8 pieces	Use this pad to warm frozen rolls, muffins, biscuits, bagels etc. Large items should be considered as 2 or 3 regular size. Arrange on plate; cover with paper towel.

Beverage Center

Beverage Center enables you to reheat coffee or tea to restore to a more suitable drinking temperature or to make instant coffee or tea.

- 1 Touch **Beverage Center** pad once. “**SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER**” will appear in the display.
- 2 See Menu Label. Select desired selection by touching number pad. Example: Touch 2 to make coffee.
- 3 Repeating touching same number pad to select quantity. Example: Touch 2 two more times for 2 cups of coffee.
- 4 Touch **START/Extra Minute** pad.

NOTE:

- Beverage Center can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 17.
- Should you attempt to enter more or less than the allowed amount, an error message will appear in the display.

Beverage Center Chart

Number	Food	Amount	Procedure
1	Reheat beverage	.5 - 2.0 cups	This setting for good for restoring cooled beverage to a better drinking temperature. Touch number 1 pad for a 0.5 cup increase per touch. Stir after heating.
2	Hot Water	1-6 cups	Use this setting for heating COLD TAP WATER to a temperature somewhat below the boiling point to make instant coffee or tea. Touch number 2 pad for 1 cup increase per touch. Stir liquid briskly before and after heating to avoid “eruption”.

Operating Instructions

Drawer Microwave

Melt/Soften/Warm

Melt, Soften and Warm automatically compute the correct heating time and microwave power level for melting, softening and warming foods shown in the chart below.

1. Touch **Melt** pad once. “**SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER**” will appear in the display.
2. See Menu Label. Select desired food by touching number pad. Example: Touch 2 for chocolate.
3. Repeating touching same number pad to select quantity.
Example: Touch 2 two more times for 1 square.
4. Touch **START/Extra Minute** pad.

NOTE:

- Melt/Soften/Warm can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 17.
- To melt, soften or warm other food or foods above or below the quantity allowed on the MELT/SOFTEN/WARM CHART, use manual operation.

Melt/Soften/Warm Chart

Button	Number	Food	Amount	Procedure
Melt	1	Butter	2 tbsp .5 cup	Use a Pyrex measuring cup. Cover with plastic wrap. After touching MELT, touch 1 two times for 2 tbsp. After touching MELT, touch 1 three times for .5 cup.
	2	Chocolate	1 cup chips 1 square	After touching MELT, touch 2 two times for 1 cup chips. After touching MELT, touch 2 three times for 1 square.
Soften	1	Ice Cream	1 pint .5 gallon	DO NOT COVER After touching SOFTEN, touch 1 two times for 1 pint. After touching SOFTEN, touch 1 three times for .5 gallon.
	2	Cream Cheese	3 oz. 8 oz.	After touching SOFTEN, touch 2 two times for 3 oz. After touching SOFTEN, touch 2 three times for 8 oz.
Warm	1	Syrup	1/4 cup 1/2 cup	Use a Pyrex measuring cup. DO NOT COVER After touching WARM, touch 1 two times for 1/4 cup. After touching WARM, touch 1 three times for 1/2 cup.
	2	Dessert toppings	1/4 cup 1/2 cup	After touching WARM, touch 2 two times for 1/4 cup. After touching WARM, touch 2 three times for 1/2 cup.

Keep Warm

Keep Warm allows you to keep food warm for up to 30 minutes.

1. Touch **Keep Warm** pad. “**ENTER TIME UP TO 30 MINUTES**” will appear in the display.
2. Enter desired time by touching the number pads.
3. Touch **START/Extra Minute** pad.

The oven will start. The display will show the time remaining and count down. “**KEEP WARM**” will appear in the display.

With Manual Cooking

1. Enter desired cooking time and power level.
2. Touch **Keep Warm** pad.
3. Enter desired warming time up to 30 minutes.
4. Touch **START/Extra Minute** pad.

The operation will start. When the cooking time is complete, a long tone will sound and Keep Warm will start. The display will count down. “**KEEP WARM**” will be displayed intermittently during the count down.

NOTE:

- If you attempt to enter more than 30 minutes for Keep Warm, an error message will appear in the display.
- Keep Warm cannot be programmed with Sensor Popcorn, Sensor Reheat, Sensor Cook, Defrost or Reheat.

Multiple Sequence Cooking

Your Drawer Microwave can be programmed for up to 4 automatic cooking sequences, switching from one power level setting to another automatically.

Sometimes cooking directions tell you to start on one power level and then change to a different power level. Your Drawer Microwave can do this automatically.

1. First enter cooking time. Then touch **Power Level** pad once for 100% cooking or repeat touching **Power Level** pad for a lower power level.
2. Enter second cooking time. Repeat touching **Power Level** pad for desired level. You can follow this procedure up to 4 times. “**TOUCH START**” will appear in the display.
3. Touch **START/Extra Minute** pad.

NOTE:

- If **Power Level** pad is touched once, “**HIGH**” will be displayed.
- If 100% is selected as the final sequence, it is not necessary to touch the **Power Level** pad.
- If you wish to know power level during cooking, simply touch the **Power Level** pad. As long as your finger is touching the **Power Level** pad, the power level will be displayed.
- Keep Warm can be programmed even if 4 cooking sequences have been set.

Extra Minute™

Extra Minute allows you to cook for a minute at 100% by simply touching the **Extra Minute** pad. You can also extend cooking time in multiples of 1 minute by repeatedly touching the Extra Minute pad during manual cooking.

NOTE:

- To use **Extra Minute**, touch pad within 5 minutes after cooking, closing the drawer or touching the **Stop/Clear** pad.
- **Extra Minute** cannot be used with Sensor settings, Reheat or Defrost.

More or Less Time Adjustment

Should you discover that you like any of the Sensor, Reheat or Defrost settings slightly more done, touch the **Power Level** pad once after touching your selection. The display will show “**MORE**” .

For slightly less done, touch the **Power Level** pad twice after touching your selection. The display will show “**LESS**” .

Control Lock

The Control Lock prevents unwanted drawer operation such as by small children. The Drawer Microwave can be set so that the control panel and the automatic door mechanism are deactivated or locked.

TO LOCK

Touch Control Lock pad and hold for 3 seconds. The display shows “**LOCK ON**” .

TO UNLOCK

Touch Control Lock pad and hold for 3 seconds. The display shows “**LOCK OFF**” .

The **Control Lock** is canceled when the electrical power supply to your oven is interrupted. Set the **Control Lock** again when power to the oven is restored.

Setup/Help

If the electrical power supply to your Drawer Microwave should be interrupted, the display will intermittently show “**ENJOY YOUR MICRO- WAVE TOUCH CLEAR AND TOUCH CLOCK**” after the power is reinstated. If this occurs, the **Setup/Help** option you input will be erased. Simply touch Stop/Clear pad and reset.

Audible Signal Elimination

At the end of a timed cook, beeps will sound. The audible signal can be turned off if you prefer quiet operation.

TO TURN SOUND OFF

1. Touch **Setup/Help** pad. “**TOUCH AGAIN**” will appear in the display.
2. Touch **Setup/Help** pad again. “**SOUND OFF? TOUCH START**” will appear in the display.
3. Touch **START/Extra Minute** pad. The display shows “**SOUND OFF**”.

TO TURN SOUND ON

1. Touch **Setup/Help** pad. “**TOUCH AGAIN**” will appear in the display.
2. Touch **Setup/Help** pad again. “**SOUND ON? TOUCH START**” will appear in the display.
3. Touch **START/Extra Minute** pad. The display shows “**SOUND ON**”.

End of Cooking Reminder

At the end of timed cooking, the microwave will signal every 10 seconds for the first minute; then every 3 minutes until Stop/Clear pad is touched, up to one hour.

TO TURN REMINDER OFF:

1. Touch **Setup/Help** pad three times. The display shows “**REMIND SIGNAL OFF ? TOUCH START**”.
2. Touch **START/Extra Minute** pad. The display shows

TO TURN REMINDER ON:

To turn reminder signal back on

1. Touch **Setup/Help** pad three times. The display shows “**REMIND SIGNAL ON ? TOUCH START**”.
2. Touch **START/Extra Minute** pad. The display shows “**REMIND SIGNAL ON**”.

Auto Start

If you wish to program the Drawer Microwave to begin cooking automatically at a designated time of day, follow this procedure.

1. Touch **Setup/Help** pad 4 times. The display shows “**AUTO START TOUCH START**”.
2. Touch **START/Extra Minute** pad. ENTER START TIME
3. Enter start time.
4. Touch **Timer/Clock** pad. “**ENTER COOKING TIME**” will appear in the display.
5. Touch the number pads to enter cooking time. “**20.00 TOUCH START OR TOUCH POWER LEVEL**” will appear in the display. Touch **Power Level** pad repeatedly until the desired power level is reached. “**TOUCH START**” will appear in the display.
6. Touch **START/Extra Minute** pad.

Demonstration Mode

TO SELECT DEMO MODE:

1. Touch **Setup/Help** pad five times. The display shows “**DEMO ON? HOLD START 3 SEC**”.
2. Hold **START/Extra Minute** pad for 3 seconds. The display shows “**DEMO ON**”.

TO CANCEL DEMO MODE:

1. Touch **Setup/Help** pad five times. The display shows “**DEMO OFF ? TOUCH START**”.
2. Touch **START/Extra Minute** pad. The display shows “**DEMO OFF**”.

NOTE:

- Drawer Microwave doesn't heat in Demo Mode.
- Display counts down quickly.

Standby Mode

This microwave will go into standby mode after a period of inactivity. The backlight of the display will automatically dim after 3 minutes if the unit has not been in operation. If the display is in standby mode, simply touch the control panel or open/close the door to return the backlight to maximum brightness.

Exterior

The outside surface is precoated metal and plastic. Clean the outside with mild soap and water; rinse and dry with a soft cloth. Do not use any type of household or abrasive cleaner.

Stainless Steel Surface

The exterior should be wiped often with a soft damp cloth and polished with a soft dry cloth to maintain its beauty. There are also a variety of products designed especially for cleaning and shining the stainless exterior of the oven. We recommend that the cleaner be applied to a soft cloth and then carefully used on the stainless exterior rather than sprayed directly on to it. Follow package directions carefully.

Front side of the Drawer

Wipe the window on both sides with a soft damp cloth to remove any spills or spatters. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a soft damp cloth. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the drawer surface.

Touch Control Panel

If desired, the touch pads may be deactivated before cleaning. See the Control Lock information on page 17 of this manual. Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only. Dry with a soft cloth. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Close drawer and follow directions on page 17 for turning Control Lock off. Touch **Stop/Clear**.

Interior

Before cleaning the the Drawer Microwave, touch and hold the Control Lock button for 3 seconds to lock the control pad and the automatic door mechanism. The drawer can be locked in either the open or closed position. The display will show **“LOCK ON”**. This will prevent the drawer from accidentally opening or closing during cleaning.

After cleaning, touch and hold the Control Lock button for 3 seconds to turn the lock off. The display will show **“LOCK OFF”**.

Cleaning is easy because no heat is generated to the interior surfaces; therefore, there is no baking and setting of spills or spattering. To clean the interior surfaces, including drawer sealing surfaces, wipe with a soft damp cloth. **DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS.** For heavier soil, use mild soap; wipe clean with a soft damp cloth. Do not use any chemical oven cleaners.

Drawer Microwave Guides

Remove the food crumbs from the Drawer Microwave guides. Wipe with a soft dry cloth in order to keep the Drawer Microwave opening and closing smoothly.

Waveguide Cover

ATTENTION: The waveguide cover, located on the inside top of the Drawer Microwave area, is made from mica, so it requires special care. Keep the waveguide cover clean to assure good microwave performance. Carefully wipe with a soft damp cloth any food spatters from the surface of the cover immediately after they occur. Built-up splashes may overheat and cause smoke or possibly catch fire. Do not remove the waveguide cover.

Odor Removal

Occasionally, a cooking odor may remain in the Drawer Microwave. To remove odor, combine 1 cup water, grated peel and juice of one lemon and several whole cloves in a 2-cup glass microwave-safe measuring cup. Boil for several minutes using 100% power. Leave in the Drawer Microwave until water cools. Wipe interior with a soft cloth.

Troubleshooting tips

Drawer Microwave

Problem	Possible Cause	Solution
Part or all of Drawer Microwave does not operate	Power cord is not completely connected to the electric outlet	Make sure the power cord is tightly connected to the outlet.
	Power outage	Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
	Fuse/circuit breaker at home does not work.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Drawer is in Demo Mode	See page 18 for how to cancel Demo Mode.
Food in Drawer Microwave is not heated	No power to the appliance	See solutions above.
	Drawer controls improperly set	Check if the controls have been properly set.
	Drawer in Demo Mode	See page 18 for how to cancel Demo Mode.
Drawer Microwave light does not work	Light bulb loose or burned out	Call for service.
Touch controls will not operate	Control Lock is on	See page 17 for how to unlock.
Display flashes	Power failure	Touch Clear pad and reset the clock. If the Drawer Microwave was in use, you must reset the cooking function.
Steam from the vent	During microwaving, steam may come from the right side of the vent	This is normal.
Shorted Key Error	A specific key shorts out or becomes stuck for more than 60 seconds	“SHORTED KEY CONTACT SERVICE” error appears in display. Call for service.
Food Detect Error	Food has not been inserted before a cooking function was selected after the oven has been sitting idle for more than 5 minutes.	“INSERT FOOD” error message display appears; open drawer and insert food to begin cooking.
	Food has been left in drawer after the finish of cooking for more than 5 minutes	“CHECK FOOD” error message display appears; open drawer and remove food or check food and close drawer to continue cooking.
Display is dark	Display is in standby mode	Touch the control panel or open/close the drawer. See page 18 for STANDBY MODE.

Things That Are Normal With Your Drawer Microwave

- Steam or vapor escaping from around the door.
- Light reflection around door or outer case.
- Dimming oven light and change in the blower sound at power levels other than high.
- Dull thumping sound while oven is operating.
- 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. Plug the microwave into a different electrical circuit, move the radio or TV as far away from the microwave as possible, or check the position and signal of the TV/radio antenna.

Notes

Drawer Microwave

YOUR MONOGRAM DRAWER MICROWAVE WARRANTY

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

WHAT IS COVERED

From the Date of the Original Purchase

LIMITED TWO-YEAR WARRANTY

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

THIRD THROUGH FIFTH-YEAR LIMITED WARRANTY

For the third through fifth years from the date of the original purchase, Monogram will replace the *magnetron tube*, if the magnetron tube fails due to a defect in materials or workmanship. During this third through fifth-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 Monogram 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. In Canada: 888.880.3030.

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.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Failure of the product if it is abused, misused modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- 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 Monogram 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 Monogram 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.

Extended Warranties: Purchase a Monogram extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. Visit **Monogram.com** or call 800.444.1845 to learn more on how to purchase.

Warrantor: GE Appliances, a Haier company

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

With the purchase of your new Monogram appliance, receive the assurance that if you ever need information or assistance from Monogram, we will be there. All you have to do is call!

Register Your Appliance

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

In the US: **Monogram.com**

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

Schedule Service

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

In the US: **Monogram.com** or call 800.444.1845 during normal business hours.

In Canada: **Monogram.ca** or call 888.880.3030 or visit **https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/**

Extended Warranties

Purchase a Monogram extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect.

In the US: **Monogram.com** or call 800.444.1845 during normal business hours.

In Canada: **Monogram.ca** or call 800.290.9029

Parts and Accessories

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

In the US: **Monogram.com** or by phone at 800.444.1845 during normal business hours.

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

Customers in Canada should consult the nearest MC Commercial service center, visit our website at **Monogram.ca** or call 888.880.3030.

MANUEL DE L'UTILISATEUR

Four à micro-ondes à tiroir

MONOGRAM

TOUT ÉLEVER

Introduction

Votre nouveau four à micro-ondes à tiroir Monogram incarne le style, la simplicité et la souplesse d'utilisation de votre cuisine. Que vous ayez choisi votre four à micro-ondes Monogram pour son design épuré, sa finition soignée ou pour ces deux raisons à la fois, vous verrez que la combinaison de style et de fonctionnalité de l'appareil vous satisfera pendant des années et des années.

Votre four Monogram a été conçu avec toute la polyvalence nécessaire pour s'incorporer parfaitement à vos armoires de cuisine. Son design élégant lui permet de s'intégrer magnifiquement dans votre cuisine.

L'information contenue dans les pages suivantes vous aidera à utiliser et à entretenir votre four à micro-ondes de façon appropriée.

Si vous avez des questions, visitez notre site Web : **Monogram.com**. Au Canada : **Monogram.ca**.

Table des matières

Information destinée au consommateur . . .	2, 3	Centre de boissons	15
Consignes de sécurité	4 à 7	Fusion/Amollissement/Chauffage	16
Caractéristiques	8	Autres caractéristiques	17, 18
Commandes	9	Entretien et nettoyage	19
Mode d'emploi		Conseils de dépannage	20
Avant de commencer	10	Situations normales	20
Régler l'horloge	10	Garantie	23
Régler le niveau de puissance	10	Service à la clientèle	Couverture arrière
Fonctions avec capteur	11		
Maïs soufflé par capteur	12		
Réchauffage par capteur	12		
Cuisson par capteur	13		
Décongélation	14		
Réchauffage	15		

Information destinée au consommateur

Four à micro-ondes à tiroir

Avant d'utiliser votre four

Lisez attentivement ce manuel. Il a pour but de vous aider à utiliser votre nouveau four et à effectuer son entretien de façon appropriée.

Gardez-le à portée de la main pour trouver les réponses à vos questions.

Si vous ne comprenez pas certaines choses ou s'il vous faut de l'aide supplémentaire, vous trouverez à la fin de ce manuel une liste de numéros de téléphone sans frais permettant de joindre notre service à la clientèle.

OU

Consultez notre site Web : **Monogram.com**.

Au Canada : **Monogram.ca**.

Inscrivez le numéro de modèle et le numéro de série de l'appareil

Vous trouverez ces numéros sur une étiquette située sous le four.

Remplissez et retournez la carte d'enregistrement du four fournie dans l'emballage de ce produit.

Avant d'envoyer cette carte, veuillez inscrire ces numéros ci-dessous :

Numéro de modèle

Numéro de série

Servez-vous de ces numéros dans toute correspondance ou durant tout appel concernant votre four à micro-ondes.

Si vous avez reçu un four endommagé

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

Économisez du temps et de l'argent

Lisez ce manuel. À l'intérieur, vous trouverez de nombreux conseils utiles sur la façon d'utiliser et d'entretenir votre four correctement. Un simple entretien préventif de votre part peut vous faire économiser beaucoup de temps et d'argent au cours de la vie de votre four.

Vous trouverez de nombreuses réponses aux problèmes les plus courants en consultant la section « Conseils de dépannage ». En consultant notre tableau de conseils de dépannage en premier, vous pourriez vous éviter un appel de service.

Si vous avez besoin du service de réparation

Pour obtenir le service de réparation, reportez-vous à la page du service à la clientèle qui se trouve au dos de ce manuel.

Nous sommes fiers du service que nous offrons et désirons satisfaire vos besoins. Si, pour une quelconque raison, vous n'êtes pas satisfait du service que vous recevez, voici quelques-unes des étapes à suivre pour obtenir de l'aide supplémentaire.

PREMIÈREMENT, communiquez avec les gens qui ont réparé votre appareil. Expliquez les raisons pour lesquelles vous n'êtes pas satisfait du travail accompli. Dans la plupart des cas, cela résoudra le problème.

ENSUITE, si vous n'êtes toujours pas satisfait, écrivez une lettre décrivant le problème en donnant tous les détails (y compris votre numéro de téléphone) à :

Manager, Customer Relations
Monogram
Appliance Park
Louisville, KY 40225, USA

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Four à micro-ondes à tiroir

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

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

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de brûlures, de décharges électriques, d'incendies, de blessures ou d'exposition excessive aux micro-ondes : Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues et décrites dans ce manuel. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, suivez les mesures de sécurité de base :

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- Lisez et respectez les mesures de sécurité énoncées dans la section PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues et décrites dans ce manuel. N'utilisez aucun produit chimique ou composé corrosif avec cet appareil. Ce four à micro-ondes à tiroir a été spécialement conçu pour réchauffer et cuire les aliments, et non pour être utilisé en laboratoire ou à des fins industrielles.
- Ne tentez pas de réparer ce four à micro-ondes vous-même. Si vous souhaitez le faire réparer, ne faites affaire qu'avec un réparateur qualifié. Si une inspection, une réparation ou un réglage s'avère nécessaire, communiquez avec le bureau de service après-vente autorisé le plus proche.
- Si les lampes de l'appareil ne fonctionnent plus, appelez le service de réparation.
- Veillez à respecter les instructions d'installation fournies concernant le choix de l'emplacement et l'installation de l'appareil.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Utilisez uniquement une prise de courant convenablement mise à la terre. Reportez-vous à la section *INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE* de la page 7.
- Ce four à micro-ondes est homologué UL pour une installation sous tous les fours encastrés au gaz ou électriques ou sous l'une des surfaces de cuisson GE suivantes : ZHU36, ZHU30, ZEU36, ZEU30, ZGU385NSMSS et ZGU384NSMSS.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il a subi une chute.
- Éloignez le cordon d'alimentation de toute surface chaude.
- N'immergez pas la fiche de branchement ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
- Ne laissez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau, par exemple dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou près d'un évier.
- N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.
- N'utilisez aucun appareil chauffant ou servant à la cuisson sous ce four à micro-ondes.
- N'installez pas cet appareil au-dessus ou près d'un appareil de chauffage ou de cuisson.
- Ne rangez rien directement sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne recouvrez ni n'obstruez aucune des ouvertures de l'appareil.
- Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :
 - Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement votre four lorsque vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matières inflammables pour la cuisson.
 - Retirez les attaches et les autres accessoires métalliques des emballages en papier ou en plastique avant de les placer dans l'appareil.
 - Ne rangez rien à l'intérieur de cet appareil. Ne laissez pas d'article en papier, d'ustensile de cuisine ni d'aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas en fonction.
 - Si un feu se déclare dans votre four, laissez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au tableau de distribution (fusible ou disjoncteur). Si vous ouvrez la porte, les flammes risquent de se propager.
- Utilisez uniquement un détergent ou un savon doux non abrasif avec une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer les surfaces étanches de l'appareil qui se réunissent en fermant le tiroir. Reportez-vous aux instructions de nettoyage de la page 19.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Four à micro-ondes à tiroir

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne nettoyez pas ce four avec des tampons à récurer métalliques. Des bouts de métal pourraient se détacher et toucher des pièces électriques, présentant ainsi un risque de choc électrique.
- Ne montez pas et ne vous assoyez pas sur l'appareil.
- Gardez vos doigts ou d'autres objets loin de l'ouverture de l'appareil lors de la fermeture de la porte.
- Ne pas mettre les doigts ou des vêtements autour des guides du tiroir lorsque l'appareil est ouvert ou fermé, car ils pourraient rester coincés dans les guides.
- Assurez-vous que les aliments et les contenants sont plus courts que le tiroir avant de le fermer. Vous pouvez vous référer à la hauteur des parois latérales du tiroir.
- Comme pour tout autre appareil électrique, l'utilisation du four par des enfants doit faire l'objet d'une étroite surveillance.
- Soyez prudent lorsque vous touchez le fond, la porte et les parois du four qui peuvent devenir chauds pendant l'utilisation.

ARC ÉLECTRIQUE

*Si vous constatez la présence d'étincelles, appuyez sur la touche **Stop/Clear** (arrêt/effacer) et éliminez la cause du problème.*

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

- Une feuille d'aluminium ou un autre article métallique qui entre en contact avec une paroi du four.
- Des assiettes ou de la vaisselle avec un rebord métallique ou un fini lustré métallique.
- Du papier d'aluminium qui n'épouse pas bien la forme des aliments.
- La présence d'articles métalliques dans le four à micro-ondes (attaches, broches à volaille, dorures sur la vaisselle).
- L'utilisation dans le four à micro-ondes d'essuie-tout en papier recyclé contenant des particules métalliques.

ALIMENTS

- Ne faites pas éclater de maïs soufflé dans le four à micro-ondes à tiroir à moins d'utiliser un accessoire pour micro-ondes ou du maïs prévu à cet effet.
- Certains produits comme les œufs entiers ou les aliments contenus dans des récipients fermés (un pot en verre par exemple) peuvent éclater. Vous ne devez pas les faire chauffer dans ce four à micro-ondes à tiroir. Une telle utilisation du four à micro-ondes à tiroir peut provoquer des blessures.
- Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes s'il ne contient pas d'aliment.
- Percez les jaunes d'œuf et la « peau » d'aliments comme les pommes de terre, les saucisses, les tomates, les pommes, le foie de volaille et autres abats pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.
- Ne faites pas chauffer d'aliments pour bébé dans des pots en verre, même si le couvercle a été enlevé. Assurez-vous que les aliments pour bébé sont bien cuits. Remuez pour répartir la chaleur uniformément. Lorsque vous réchauffez des préparations pour bébé, faites attention à ne pas vous ébouillanter. La température du lait peut être plus élevée que celle du récipient. Vérifiez toujours la température du lait avant de le donner au bébé.

■ EAU SURCHAUFFÉE

Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés, c'est-à-dire dépasser

leur point d'ébullition, sans avoir l'air de bouillir. Le bouillonnement peut ne pas être visible lorsque vous sortez le récipient du four à micro-ondes à tiroir. AINSI, CES LIQUIDES BRÛLANTS PEUVENT SOUDAINEMENT SE METTRE À BOUILLIR ET DÉBORDER DU RÉCIPENT LORSQUE CE DERNIER EST DÉPLACÉ OU QU'ON Y PLONGE UN USTENSILE COMME UNE CUILLÈRE.

Pour réduire le risque de blessures :

- Ne surchauffez pas le liquide.
- Remuez le liquide avant la période de chauffage et au milieu de celle-ci.
- N'utilisez pas de récipient à parois verticales dont le goulot est étroit.
- Une fois le récipient chauffé, laissez-le reposer dans le four à micro-ondes à tiroir pendant un court moment avant de le retirer.
- Faites très attention lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Ne faites pas trop cuire les pommes de terre. Elles peuvent se déshydrater et prendre feu, et donc endommager votre four.
- Faites bien cuire la viande et la volaille : la température INTERNE de la viande doit atteindre au moins 160 °F (71 °C) et celle de la volaille, au moins 180 °F (82 °C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Four à micro-ondes à tiroir

USTENSILES DE CUISSON

- Assurez-vous que tous les ustensiles que vous utilisez dans votre four à micro-ondes à tiroir sont compatibles avec la cuisson aux micro-ondes. La plupart des cocottes en verre, des plats de cuisson, des récipients gradués et des ramequins, ainsi que la vaisselle en porcelaine ou en terre cuite qui ne comporte pas de motifs métalliques, peuvent être utilisés. Certains ustensiles de cuisson portent la mention « résiste au four à micro-ondes ».
- Si vous utilisez un thermomètre à viande pendant la cuisson, assurez-vous qu'il convient à la cuisson aux micro-ondes.
- Certains récipients en polystyrène (comme ceux utilisés pour l'emballage de la viande) possèdent un fond dans lequel est incrustée une mince bande métallique. Lors du réchauffage au four à micro-ondes, cette bande métallique peut brûler la sole du four ou mettre le feu à un essuie-tout.
- Tous les types de pellicule plastique ne conviennent pas au four à micro-ondes. Consultez les instructions sur l'emballage.
- Pour que les aliments ne dessèchent pas et pour éviter les projections, vous pouvez utiliser une pellicule plastique, du papier ciré ou des essuie-tout en papier. Cependant, disposez la pellicule plastique de façon à ce que la vapeur puisse s'échapper.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez des récipients d'aliments chauds. Utilisez des maniques et dirigez la vapeur loin de votre visage et de vos mains.
- Ouvrez, percez ou fendez les contenants, les sachets ou les sacs en plastique pour éviter l'accumulation de pression.
- Ustensiles de cuisson en plastique – Les ustensiles de cuisson en plastique conçus pour les fours à micro-ondes sont très utiles, mais ils doivent être utilisés avec prudence. Même le plastique conçu pour la cuisson au four à micro-ondes peut ne pas être aussi résistant à la chaleur qu'un ustensile en verre ou en céramique. Il peut rapidement s'amollir ou être carbonisé s'il est soumis à une cuisson excessive. S'ils sont exposés longtemps à une cuisson excessive, les aliments et l'ustensile peuvent prendre feu.

Observez les règles suivantes :

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Four à micro-ondes à tiroir

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

⚠ AVERTISSEMENT

– Si l'appareil n'est pas correctement mis à la terre, l'utilisateur s'expose à des chocs électriques.

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, le conducteur de mise à la terre permet au courant électrique de s'échapper, ce qui réduit le risque de choc électrique.

Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation comportant un fil et une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

Si vous ne comprenez pas bien les INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ou en cas d'incertitude quant à la mise à la terre de l'appareil, consultez un électricien qualifié ou un technicien du service après-vente.

Si la prise de courant est une prise murale standard à deux alvéoles, c'est à l'utilisateur qu'incombent la responsabilité et l'obligation de la faire remplacer par une prise à trois alvéoles correctement mise à la terre.

Ne coupez et ne retirez en aucun cas la troisième broche (mise à la terre) de la fiche du cordon d'alimentation.

N'utilisez pas de cordon prolongateur avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien qualifié ou à un technicien du service après-vente d'installer une prise près de l'appareil.

Pour un fonctionnement optimal, branchez cet appareil dans sa propre prise électrique, pour éviter que les lampes ne clignotent, que les fusibles ne sautent ou que le disjoncteur ne se déclenche.

FICHES D'ADAPTATION

Situations d'utilisation dans lesquelles le cordon d'alimentation de l'appareil sera rarement débranché.

En raison de risques de sécurité dans certaines situations, **nous vous déconseillons fortement l'utilisation d'une fiche d'adaptation**. Cependant, si vous choisissez d'utiliser une fiche d'adaptation et que les codes en vigueur le permettent, vous pouvez établir une **CONNEXION TEMPORAIRE** à une prise murale à deux alvéoles mise à la terre en utilisant un adaptateur homologué UL disponible dans la plupart des quincailleries.

La plus grande fente de l'adaptateur doit être alignée avec la plus grande fente de la prise murale pour que la connexion du cordon d'alimentation bénéficie de la polarité appropriée.

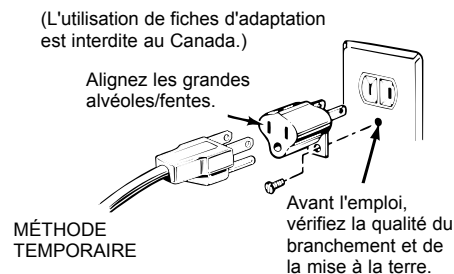
ATTENTION : *On ne peut pas mettre cet appareil à la terre en reliant la borne de terre de l'adaptateur à la vis du couvercle de la prise murale, à moins que le couvercle ne soit fait de métal, ne soit pas isolé et que la prise murale soit mise à la terre par le câblage de la maison.*

Adressez-vous à un électricien qualifié qui vérifiera le circuit électrique pour vous assurer que la prise murale est correctement mise à la terre.

Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation de l'adaptateur, tenez toujours ce dernier avec la main. Sinon, la borne de terre de l'adaptateur risque de se casser après un certain temps. Si cela arrivait, **N'UTILISEZ PAS** l'appareil jusqu'à ce qu'il soit de nouveau mis à la terre.

Situations d'utilisation dans lesquelles le cordon d'alimentation sera régulièrement débranché.

N'utilisez pas de fiche d'adaptation dans ces situations, car le débranchement du cordon d'alimentation provoque une usure rapide de l'adaptateur et peut entraîner un dysfonctionnement de sa borne de terre. Demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise murale à deux alvéoles par une prise à trois alvéoles (avec mise à la terre) avant d'utiliser l'appareil.



STIMULATEURS CARDIAQUES

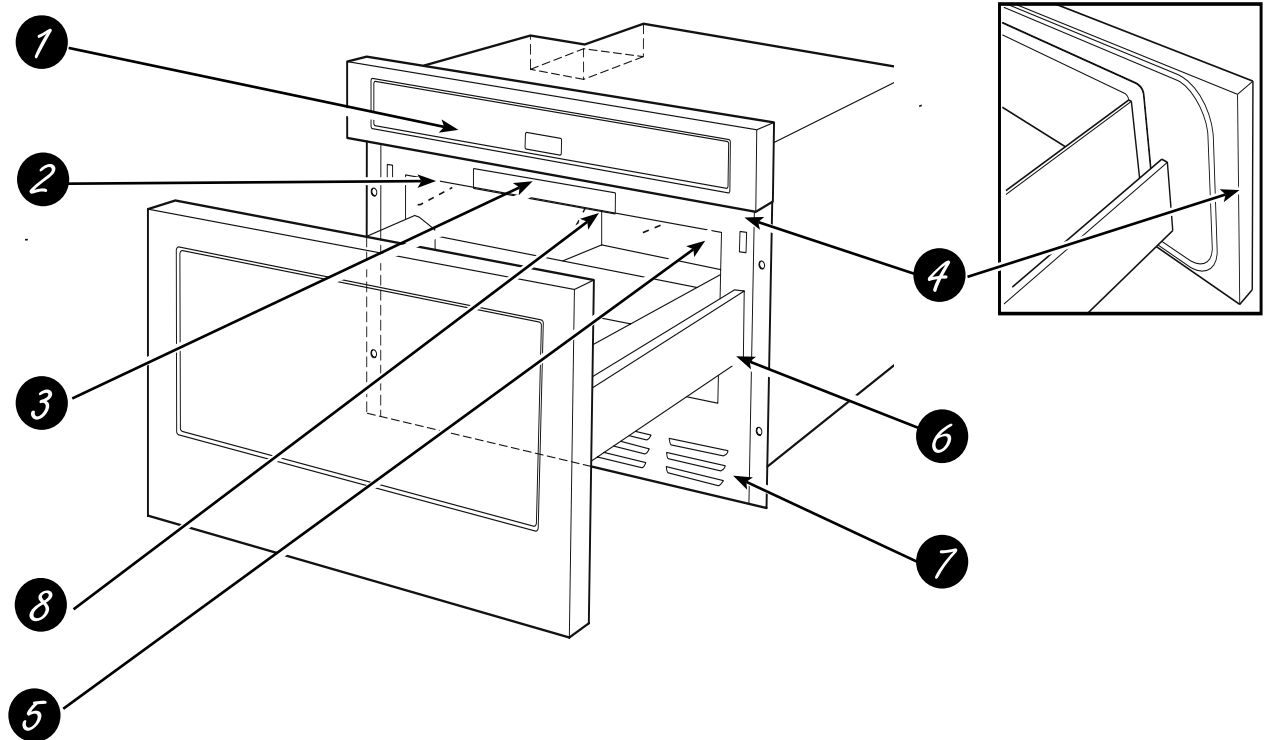
La plupart des stimulateurs cardiaques sont protégés contre les interférences causées par les produits électriques, incluant les micro-ondes. Toutefois, les patients qui en possèdent un peuvent consulter leur médecin à ce sujet.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques

Four à micro-ondes à tiroir

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



Caractéristiques du four

1 Tableau de commande.

La porte doit être bien verrouillée pour que le four à micro-ondes puisse fonctionner.

2 Couvercle du guide d'onde. NE PAS ENLEVER.

3 Étiquette de cuisson des aliments du four à micro-ondes à tiroir.

4 Surfaces d'étanchéité du tiroir.

5 Lampe du tiroir.

6 Guides du four à micro-ondes à tiroir.

7 Ouvertures de ventilation.

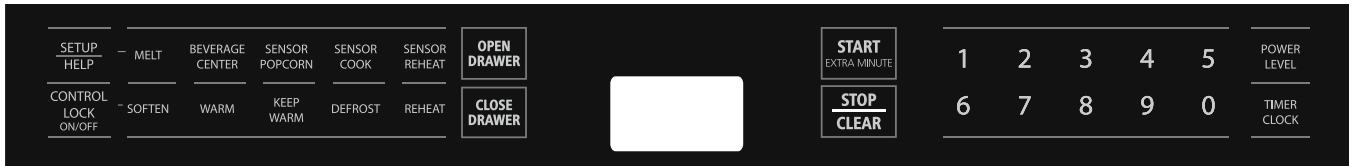
8 Plaque signalétique.

Ouvrez entièrement le four à micro-ondes à tiroir. La plaque est située derrière la paroi arrière de la cavité du four, face orientée vers le haut de la surface plate.

Commandes

Four à micro-ondes à tiroir

Il est possible de programmer la durée de cuisson ou d'autres fonctions pratiques du four. Ces fonctions ne sont pas toutes disponibles pour tous les modèles.



Commandes de cuisson

Appuyez sur	Reportez-vous aux pages indiquées ci-dessous pour des instructions
Melt (fusion)	Voir page 16
Beverage Center (centre de boissons)	Voir page 15
Sensor Popcorn (maïs soufflé par capteur)	Voir page 12
Sensor Cook (cuisson par capteur)	Voir page 13
Sensor Reheat (réchauffage par capteur)	Voir page 12
Soften (amollissement)	Voir page 16
Warm (chauffage)	Voir page 16
Keep Warm (maintien au chaud)	Voir page 17
Defrost (décongélation)	Voir page 14
Reheat (réchauffage)	Voir page 15

Avant d'utiliser le four

Avant d'utiliser votre nouveau four à micro-ondes à tiroir, assurez-vous de lire et de bien comprendre ce manuel d'utilisation. Avant de pouvoir utiliser le four à micro-ondes à tiroir, procédez comme suit :

1. Branchez le four dans une prise d'alimentation, « **ENJOY YOUR MICROWAVE TOUCH CLEAR AND TOUCH CLOCK** » (Profitez de votre micro-ondes Appuyez sur la touche Effacer et sur la touche Horloge) apparaîtra sur l'afficheur.
2. Appuyez sur **Stop/Clear** (arrêt/effacer).
3. Réglez l'horloge.

Régler l'horloge

1. Appuyez sur **Timer/Clock** (minuterie/horloge), puis appuyez sur **2**.
2. Appuyez sur les touches du clavier numérique pour entrer l'heure, puis appuyez de nouveau sur **Timer/Clock** (minuterie/horloge).

Cette horloge affiche les heures en format 12 heures. Si vous essayez d'entrer une heure d'horloge incorrecte, « **ERROR** » (Erreur) apparaîtra sur l'afficheur. Appuyez sur la touche **Stop/Clear** (arrêt/effacer) et entrez l'heure de nouveau.

Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes à tiroir s'interrompt, le message « **ENJOY YOUR MICROWAVE TOUCH CLEAR AND TOUCH CLOCK** » (Profitez de votre micro-ondes Appuyez sur la touche Effacer et sur la touche Horloge) s'affichera par intermittence après le rétablissement du courant. Si le courant est interrompu pendant une cuisson, le programme de cette dernière sera effacé. L'heure s'effacera également. Pour remettre l'horloge à l'heure, il suffit d'appuyer sur la touche **Stop/Clear** (arrêt/effacer) et d'entrer la bonne heure.

REMARQUE : Le four à micro-ondes à tiroir peut être programmé même si le tiroir est ouvert, à l'exception de la fonction **START/Extra Minute** (départ/extra minute).

Minuterie

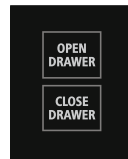
1. Appuyez sur **Timer/Clock** (minuterie/horloge), puis appuyez sur **1**.
2. Appuyez sur les touches du clavier numérique pour entrer la durée, puis appuyez de nouveau sur **Timer/Clock** (minuterie/horloge).

Pour annuler la minuterie, appuyez sur la touche **Stop/Clear** (arrêt/effacer).

Stop/Clear (arrêt/effacer)

Appuyez sur la touche **Stop/Clear** (arrêt/effacer) pour :

- Effacer l'action précédente si vous faites une erreur lors de la programmation.
- Annuler la minuterie.
- Arrêter temporairement le four à micro-ondes à tiroir pendant une cuisson minutée.
- Faire de nouveau afficher l'heure du jour.
- Annuler un programme pendant la cuisson; appuyez deux fois pour la cuisson minutée.



Ouvrir ou fermer le four à micro-ondes à tiroir

Si vous souhaitez utiliser les touches tactiles pour ouvrir ou fermer le four à micro-ondes à tiroir, appuyez sur les touches **OPEN DRAWER** (ouvrir le tiroir) ou **CLOSE DRAWER** (fermer le tiroir) du tableau de commande.

Pour fermer le four à micro-ondes à tiroir, poussez le tiroir à l'aide d'une légère pression, le tiroir se fermera automatiquement. Dans le cas où le tiroir s'arrête au milieu de sa course, ouvrez ou fermez complètement le tiroir de façon manuelle en le tirant ou en le poussant doucement en appliquant une pression égale au centre du tiroir.

Cuisson minutée

Votre four à micro-ondes à tiroir peut être programmé pour des cuissons d'une durée pouvant aller jusqu'à 99 minutes 99 secondes (99:99). Entrez toujours les secondes après les minutes, même s'ils s'agit de deux zéros.

EXEMPLE : Si vous souhaitez utiliser 100 % de puissance pour une cuisson d'une durée de 5 minutes :

1. Entrez la durée de cuisson 5:00.
2. Ensuite, appuyez sur la touche **START/Extra Minute** (départ/extra minute). Le niveau de puissance du four se réglera automatiquement à 100 % à moins que vous ne modifiez ce niveau.

Régler le niveau de puissance

Votre four offre 11 niveaux de puissance pré-réglés. L'utilisation de faibles niveaux de puissance augmente le temps de cuisson, ce qui est recommandé pour les aliments tels que le fromage, le lait et la cuisson lente des viandes. Consultez un livre de cuisine ou des recettes de cuisson aux micro-ondes pour obtenir des recommandations spécifiques quant aux niveaux de puissance à utiliser.

EXEMPLE : Si vous souhaitez décongeler un aliment à un niveau de puissance de 30 % pendant 5 minutes :

1. Appuyez sur la touche **Defrost** (décongélation) et entrez la durée de décongélation 5:00.
2. Ensuite, appuyez 8 fois sur la touche **Power Level** (niveau de puissance).
3. Appuyez sur la touche **START/Extra Minute** (départ/extra minute).

Appuyez sur la touche Power Level (niveau de puissance) le nombre de fois correspondant à la puissance désirée	Pourcentage approximatif de puissance	Termes correspondant aux niveaux de puissance
1 fois sur la touche	100 %	Élevé
2 fois sur la touche	90 %	
3 fois sur la touche	80 %	
4 fois sur la touche	70 %	Moyen élevé
5 fois sur la touche	60 %	
6 fois sur la touche	50 %	Moyen
7 fois sur la touche	40 %	
8 fois sur la touche	30 %	Moyen bas/Décongélation
9 fois sur la touche	20 %	
10 fois sur la touche	10 %	Bas
11 fois sur la touche	0 %	

Fonctions avec capteur

Le capteur détecte le niveau d'humidité tout au long de la cuisson. Le four ajuste automatiquement la durée de cuisson selon les types d'aliments et les quantités.

N'utilisez pas les fonctions avec capteur deux fois de suite pour la même portion d'aliment, vous pourriez la faire trop cuire ou la faire brûler. Assurez-vous de laisser refroidir le four pendant 5 à 10 minutes avant d'entreprendre une autre cuisson par capteur.

Si les aliments ne sont pas assez cuits après le décompte, utilisez la fonction de cuisson minutée pour augmenter la durée de cuisson.

- Des récipients et des couvercles adaptés sont essentiels pour une cuisson par capteur optimale.
- **Utilisez toujours des contenants pour cuisson au four à micro-ondes et recouvrez-les d'une pellicule plastique ou d'un couvercle, en laissant une ouverture. N'utilisez jamais de couvercle en plastique trop étanche, celui-ci empêcherait la vapeur de s'échapper et ferait trop cuire l'aliment.**
- **Assurez-vous que l'extérieur du contenant servant à la cuisson et l'intérieur du four à micro-ondes à tiroir sont secs** avant de mettre l'aliment dans le four. Des gouttelettes d'humidité qui se transformeraient en vapeur pourraient tromper le capteur.



Avec couvercle



Avec ouverture



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

Utilisation des réglages du capteur :

- Après avoir branché le four à micro-ondes à tiroir, attendez 2 minutes avant d'utiliser un réglage du capteur.
- Assurez-vous que l'extérieur du contenant servant à la cuisson et l'intérieur du four sont secs. Essuyez toute l'humidité qui pourrait s'y trouver avec un chiffon sec ou un essuie-tout.
- Le capteur fonctionne avec des aliments à la température normale d'entreposage. Par exemple, le maïs soufflé doit être à la température ambiante.
- Toutes les fonctions faisant appel au capteur peuvent être programmées en augmentant ou en diminuant leur durée. Voir page 17.
- Il est possible de cuire une quantité plus grande ou plus petite d'aliment que celles indiquées dans les tableaux de ce manuel en respectant les directives générales des livres de cuisine au micro-ondes.
- Durant la première phase de l'utilisation d'une fonction avec capteur, le nom de l'aliment s'affichera. N'ouvrez pas le four à micro-ondes et n'appuyez pas sur la touche **Stop/Clear** (arrêt/effacer) pendant cette phase du programme. La mesure du taux de vapeur serait interrompue. Si cela se produit, un message d'erreur s'affichera. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche **Stop/Clear** (arrêt/effacer) et démarrez la cuisson de façon manuelle.

Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, la durée restante de la cuisson ou du réchauffage s'affichera. Le four à micro-ondes à tiroir peut être ouvert lorsque le temps restant apparaît sur l'afficheur. À cette étape de la cuisson, vous pouvez remuer ou assaisonner les aliments si vous le souhaitez.

- Sauf pour le maïs soufflé, si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur lors de la cuisson d'autres aliments, le mot « ERROR » (Erreur) s'affichera et le four à micro-ondes s'éteindra.
- Vérifiez la température des aliments après la cuisson. Si un temps de cuisson supplémentaire est nécessaire, continuez la cuisson de façon manuelle.
- Chaque type d'aliment possède un conseil de cuisson. Appuyez sur la touche **Help** (aide) lorsque l'indicateur HELP (aide) est allumé sur l'afficheur.

Maïs soufflé par capteur/Réchauffage par capteur

Les fonctions Sensor Popcorn (maïs soufflé par capteur) et Sensor Reheat (réchauffage par capteur) permettent de faire éclater du maïs et réchauffer de nombreux aliments sans avoir à calculer la durée de cuisson et les niveaux de puissance.

Appuyez sur **Sensor Reheat** (réchauffage par capteur) ou sur **Sensor Popcorn** (maïs soufflé par capteur), puis sur **START/Extra Minute** (départ/extra minute).

Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, la durée restante de la cuisson ou du réchauffage s'affichera.

REMARQUE : Le réglage de la fonction Sensor Popcorn (maïs soufflé par capteur) offre deux options. Suivez les indications qui s'affichent pour choisir l'option désirée.

Aliment	Quantité	Procédure
Maïs soufflé par capteur	Un seul emballage à la fois	Utilisez uniquement du maïs soufflé emballé pour la cuisson aux micro-ondes. Essayez plusieurs marques pour décider celle que vous préférez. Ne tentez pas de faire éclater des grains qui n'auraient pas encore éclaté.
	2,85 à 3,5 oz (81 à 99 g) Régulier/Régulier léger	Appuyez une fois sur la touche Sensor Popcorn (maïs soufflé par capteur)
	1,2 à 1,75 oz (34 à 50 g) Mini/Collation	Appuyez deux fois sur la touche Sensor Popcorn (maïs soufflé par capteur).
Réchauffage par capteur	4 à 36 oz (113 à 1 020 g)	Placez l'aliment dans un plat ou une casserole légèrement plus grand que la quantité à réchauffer. Aplatissez l'aliment si possible. Couvrez d'un couvercle, d'une pellicule plastique ou de papier ciré. Couvrez les plats avec une pellicule plastique ou un couvercle lorsque vous cuisez de plus grandes quantités d'aliments plus denses, tels que des ragoûts. Après réchauffage, remuez bien les aliments, si possible. Couvrez de nouveau et laissez reposer pendant 2 à 3 minutes. Les aliments peuvent devenir très chauds. S'ils ne sont pas chauds, continuez à chauffer pendant une durée et à un niveau de puissance qui varieront selon l'aliment.

Mode d'emploi

Four à micro-ondes à tiroir

Cuisson par capteur

- Appuyez une fois sur la touche **Sensor Cook** (cuisson par capteur).
- Voir le tableau sur la cuisson par capteur ci-dessous. Sélectionnez l'aliment désiré en appuyant sur le pavé numérique. Par exemple, appuyez sur **5** pour faire cuire des pommes de terre.

- Appuyez sur la touche **START/Extra Minute** (départ/extra minute).

REMARQUE : Pour réchauffer ou cuire d'autres types d'aliment ou des quantités d'aliment supérieures ou inférieures aux quantités figurant dans le tableau de la cuisson par capteur, faites cuire vos aliments à l'aide de la cuisson minutée.

Tableau de cuisson par capteur

Chiffre	Aliment	Quantité	Procédure
1	Légumes frais : Rapide Brocoli Choux de Bruxelles Chou Chou-fleur (bouquets) Chou-fleur (entier) Épinards Courgette Pommes cuites	0,25 à 2 lb (113 à 907 g) 0,25 à 2 lb (113 à 907 g) 0,25 à 2 lb (113 à 907 g) 0,25 à 2 lb (113 à 907 g) 1 moyen 0,25 à 1 lb (113 à 454 g) 0,25 à 2 lb (113 à 907 g) 2 à 4 moyennes	Lavez et placez dans un plat. N'ajoutez pas d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Recouvrez d'un couvercle pour obtenir des légumes plus tendres. Utilisez une pellicule plastique pour obtenir des légumes légèrement croquants. Après la cuisson, remuez les légumes si possible. Laissez reposer à couvert pendant 2 à 5 minutes.
2	Légumes frais : Plus longtemps Carottes, coupées Maïs en épi Haricots verts Courge d'hiver : en dés en moitiés	0,25 à 1,5 lb (113 à 680 g) 2 à 4 épis 0,25 à 1,5 lb (113 à 680 g) 0,25 à 1,5 lb (113 à 680 g) 1 à 2 moitiés	Placez dans un plat. Ajoutez entre 1 et 4 cuillères à soupe (15 à 60 mL) d'eau. Recouvrez d'un couvercle pour obtenir des légumes plus tendres. Utilisez une pellicule plastique pour obtenir des légumes légèrement croquants. Après la cuisson, remuez les légumes si possible. Laissez reposer à couvert pendant 2 à 5 minutes.
3	Légumes surgelés	0,25 à 1,25 lb (113 à 567 g)	N'ajoutez pas d'eau. Recouvrez d'une pellicule plastique ou d'un couvercle, en laissant une ouverture. Après la cuisson, remuez et laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.
4	Plats surgelés	6 à 17 oz (170 à 482 g)	Utilisez cette touche pour les aliments préparés surgelés. Cette fonction donnera des résultats satisfaisants pour la plupart des marques de repas. Vous voudrez peut-être en essayer plusieurs avant de choisir votre préféré. Retirez le plat de l'emballage extérieur et suivez les consignes fournies pour le recouvrir. Après la cuisson, laissez reposer à couvert pendant 1 à 3 minutes.
5	Pommes de terre au four	1 à 6 moyennes	Percez la peau. Placez les pommes de terre sur une feuille de papier essuie-tout dans le four à micro-ondes. Après la cuisson, retirez-les du four, enveloppez-les dans une feuille d'aluminium et laissez reposer entre 5 et 10 minutes.
6	Patates douces	1 à 6 moyennes	
7	Viande hachée	0,25 à 2 lb (113 à 907 g)	Utilisez ce réglage pour faire cuire le bœuf ou la dinde haché en galettes ou dans un plat avant de l'incorporer à d'autres ingrédients. Placez les galettes sur un support conçu pour la cuisson aux micro-ondes et couvrez-les avec du papier ciré. Placez la viande hachée dans un plat et recouvrez-la de papier ciré ou d'une pellicule plastique. Lorsque la cuisson s'arrête, tournez les galettes ou remuez la viande du plat pour briser les gros morceaux. Couvrez de nouveau et appuyez sur la touche START/Extra Minute (départ/extra minute). Après la cuisson, laissez reposer à couvert pendant 2 à 3 minutes.
8	Poisson/fruits de mer	0,25 à 2 lb (113 à 907 g)	Disposez les aliments en cercle dans un plat en verre peu profond (roulez les filets en plaçant les extrémités en dessous). Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. Après la cuisson, laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.
9	Riz blanc	0,5 à 2 tasses (118 à 473 mL)	Placez le riz dans un plat profond et ajoutez une quantité double d'eau. Recouvrez d'une pellicule plastique ou d'un couvercle, en laissant une ouverture. Après la cuisson, remuez, couvrez et laissez reposer de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé. Riz.....Eau..... Taille de la cocotte 0,5 tasse (118 mL)..... 1 tasse (236 mL) 1,5 pinte (1,4 L) 1 tasse (236 mL)..... 2 tasses (473 mL) 2 pintes (1,9 L) 1,5 tasse (355 mL)..... 3 tasses (710 mL) 2,5 ou 3 pintes (2,4 ou 2,8 L) 2 tasses (473 mL)..... 4 tasses (946 mL) 3 pintes (2,8 L) ou plus grande
10	Riz brun	0,5 à 2 tasses (118 à 473 mL)	

Décongélation

Utilisez la fonction Defrost (décongélation) pour décongeler les aliments indiqués dans le TABLEAU DE DÉCONGÉLATION ci-dessous.

- Appuyez sur la touche Defrost (décongélation). Le message « **SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER** » (Voir l'étiquette pour le chiffre correspondant au type d'aliment) apparaît sur l'afficheur.
- Consultez l'étiquette des aliments. Sélectionnez l'aliment désiré en appuyant sur le pavé numérique. Exemple : Appuyez sur 2 pour décongeler des biftecks ou des côtelettes. Le message « **STEAKS CHOPS ENTER WEIGHT** » (Entrez le poids des biftecks/côtelettes) apparaît sur l'afficheur.
- Entrez le poids en appuyant sur les touches numériques.
- Appuyez sur la touche **START/Extra Minute** (départ/extra minute). Le four s'arrêtera, ce qui vous permettra de vérifier l'état de l'aliment à décongeler.
- Après la première étape, ouvrez le four à micro-ondes à tiroir. Tournez le bifteck et protégez les parties chaudes en les couvrant. Fermez le four. Appuyez sur la touche **START/Extra Minute** (départ/extra minute).

- Après la deuxième étape, ouvrez le four à micro-ondes à tiroir. Protégez les parties chaudes en les couvrant. Fermez le four. Appuyez sur la touche **START/Extra Minute** (départ/extra minute).
- Une fois le programme de décongélation terminé, couvrez les aliments et laissez reposer comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

REMARQUE :

- La fonction de décongélation peut être programmée en augmentant ou en diminuant sa durée. Voir page 17.
- Pour décongeler d'autres types d'aliment ou des quantités d'aliment supérieures ou inférieures aux poids figurant dans le TABLEAU DE DÉCONGÉLATION, reportez-vous à la section DÉCONGÉLATION MANUELLE ci-dessous.
- Vérifiez les aliments lorsque le four émet un signal sonore. Après l'étape finale du programme de décongélation, de petites parties de l'aliment peuvent être encore gelées. Laissez reposer pour compléter la décongélation. Ne cuisez pas l'aliment avant que tous les cristaux de glace ne soient disparus.
- Recouvrir certaines parties des aliments permet d'empêcher ces dernières de cuire avant que le centre de l'aliment ne soit décongelé. Utilisez de petites bandes de papier d'aluminium pour couvrir les rebords et les sections plus minces des aliments.

Tableau de décongélation

Chiffre	Aliment	Quantité	Procédure
1	Viande hachée	0,5 à 2 lb (227 à 907 g)	Retirez les morceaux décongelés après chaque signal sonore. Laissez reposer à couvert pendant 5 à 10 minutes.
2	Biftecks/côtelettes	0,5 à 3 lb (227 à 1 361 g)	Après chaque signal sonore, réorganisez les aliments et s'il y a des parties chaudes ou décongelées, couvrez-les avec de petits morceaux de papier d'aluminium. Retirez toute la viande ou le poisson qui est presque décongelé. Laissez reposer à couvert pendant 10 à 20 minutes.
3	Volaille désossée	0,5 à 2 lb (227 à 907 g)	Après chaque signal sonore, réorganisez les parties chaudes ou décongelées ou retirez-les du four. Laissez reposer à couvert pendant 10 à 20 minutes.
4	Volaille avec os	0,5 à 3 lb (227 à 1 361 g)	Après chaque signal sonore, réorganisez les parties chaudes ou décongelées ou retirez-les du four. Laissez reposer à couvert pendant 10 à 20 minutes.
5	Rôtissage	2 à 4 lb (907 à 1 814 g)	Commencez la décongélation avec le côté gras vers le bas. Après chaque étape, retournez le rôti et protégez les parties chaudes avec du papier d'aluminium. Laissez reposer à couvert pendant 30 à 60 minutes.
6	Plat en cocotte Soupe	1 à 6 tasses (236 à 1 420 mL)	Après chaque signal sonore, brisez les aliments en morceaux et retirez toutes les parties décongelées. À la fin du processus de décongélation, remuez bien les aliments et laissez reposer à couvert pendant 5 à 10 minutes.

Décongélation manuelle

Si les aliments que vous souhaitez décongeler ne figurent pas dans le TABLEAU DE DÉCONGÉLATION ou que leur quantité est supérieure ou inférieure aux limites de la colonne QUANTITÉ de ce tableau, vous devez effectuer une décongélation manuelle.

Vous pouvez décongeler tout aliment congelé, cru ou déjà cuit, en utilisant un niveau de puissance de 30 %. Suivez rigoureusement la procédure en 3 étapes que vous trouverez dans la section RÉGLER LE NIVEAU DE PUISSANCE de la page 10. Évaluez le temps de décongélation et appuyez sur la touche Power Level (niveau de puissance) 8 fois pour obtenir un niveau de puissance de 30 %.

Qu'il s'agisse d'aliments congelés crus ou déjà cuits, la règle de base est d'environ 4 minutes de décongélation par livre (0,45 kg). Par exemple, il faut un temps de décongélation de 4 minutes pour décongeler 1 livre (0,45 kg) de sauce à spaghetti congelée. Arrêtez le four périodiquement pour retirer ou séparer les parties qui sont décongelées. Si les aliments ne sont pas entièrement décongelés à la fin de la durée de décongélation estimée, programmez le four par intervalles de 1 minute au niveau de puissance 30 % jusqu'à ce qu'ils soient totalement décongelés. Si les aliments sont contenus dans des récipients en plastique qui sortent du congélateur, décongelez d'abord les aliments suffisamment longtemps pour les retirer de leur récipient en plastique avant de les placer dans un plat allant au micro-ondes.

Réchauffage

La fonction Reheat (réchauffage) calcule automatiquement le temps de réchauffage et le niveau de puissance des micro-ondes pour les aliments figurant dans le tableau ci-dessous.

- Appuyez une fois sur la touche **Reheat** (réchauffage). Le message « **SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER** » (Voir l'étiquette pour le chiffre correspondant au type d'aliment) apparaît sur l'afficheur.
- Consultez l'étiquette des aliments. Sélectionnez l'aliment désiré en appuyant sur la touche numérique. Exemple : Appuyez sur 2 pour réchauffer des petits pains ou des muffins.

- Appuyez sur la touche numérique pour sélectionner la quantité. Exemple : Appuyez sur 2 pour réchauffer 2 petits pains ou 2 muffins.
- Appuyez sur la touche **START/Extra Minute** (départ/extra minute).

REMARQUE :

- La fonction Reheat (réchauffage) peut être programmée en augmentant ou en diminuant sa durée. Voir page 17.
- Pour réchauffer d'autres types d'aliment ou des quantités d'aliment supérieures ou inférieures aux quantités figurant dans le TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE, faites réchauffer vos aliments de façon manuelle.

Tableau de réchauffage

Chiffre	Aliment	Quantité	Procédure
1	Petits pains/muffins frais	1 à 8 pains/muffins	Utilisez cette touche pour réchauffer des petits pains, des muffins, des biscuits, des bagels, etc. Les grosses pâtisseries de ce type doivent être considérées comme correspondant à 2 ou 3 pâtisseries de grosseur régulière. Placez dans une assiette, recouvrez avec du papier essuie-tout. Pour les petits pains/muffins réfrigérés, il peut être nécessaire de doubler la quantité à entrer pour s'assurer qu'ils atteignent la bonne température de service. Par exemple, entrez 2 comme quantité si vous désirez réchauffer 1 muffin réfrigéré.
2	Petits pains/muffins congelés	1 à 8 pains/muffins	Utilisez cette touche pour réchauffer des aliments congelés comme des petits pains, des muffins, des biscuits, des bagels. Les grosses pâtisseries de ce type doivent être considérées comme correspondant à 2 ou 3 pâtisseries de grosseur régulière. Placez dans une assiette, recouvrez avec du papier essuie-tout.

Centre de boissons

La fonction Beverage Center (centre de boissons) vous permet de réchauffer le café ou le thé pour les ramener à une température de consommation plus appropriée ou de faire du café ou du thé instantané.

- Appuyez une fois sur la touche **Beverage Center** (centre de boissons). Le message « **SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER** » (Voir l'étiquette pour le chiffre correspondant au type d'aliment) apparaît sur l'afficheur.
- Consultez l'étiquette des aliments. Sélectionnez l'aliment désiré en appuyant sur la touche numérique. Exemple : Appuyez sur 2 pour faire du café.

- Appuyez de nouveau sur la même touche pour sélectionner la quantité. Exemple : Appuyez deux autres fois sur la touche 2 pour faire 2 tasses de café.
- Appuyez sur la touche **START/Extra Minute** (départ/extra minute).

REMARQUE :

- La fonction Beverage Center (centre de boissons) peut être programmée en augmentant ou en diminuant sa durée. Voir page 17.
- Si vous tentez d'entrer une valeur supérieure ou inférieure à la quantité autorisée, un message d'erreur apparaîtra sur l'afficheur.

Tableau du centre de boissons

Chiffre	Aliment	Quantité	Procédure
1	Réchauffage de boisson	0,5 à 2 tasses (118 à 473 mL)	Ce réglage peut être utilisé pour remettre à sa température de service une boisson refroidie. Appuyez une fois sur la touche 1 pour réchauffer 0,5 tasse (118 mL) de boisson. Appuyez de nouveau sur la touche pour augmenter la quantité de 0,5 tasse (118 mL). Remuez la boisson après le réchauffage.
2	Eau chaude	1 à 6 tasses (236 à 1 420 mL)	Utilisez ce réglage pour réchauffer de L'EAU FROIDE DU ROBINET à une température légèrement en dessous du point d'ébullition pour faire du café ou du thé instantané. Appuyez une fois sur la touche 2 pour réchauffer 1 tasse (236 mL) de boisson. Appuyez de nouveau sur la touche pour augmenter la quantité de 1 tasse (236 mL). Bien mélanger les liquides avant et après le chauffage pour éviter les projections.

Fusion/Amollissement/Chauffage

Les fonctions Melt (fusion), Soften (amollissement) et Warm (chauffage) calculent automatiquement le temps de chauffage et le niveau de puissance des micro-ondes pour faire fondre, amollir ou chauffer les aliments figurant dans le tableau ci-dessous.

- Appuyez une fois sur la touche **Melt** (fusion). Le message « **SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER** » (Voir l'étiquette pour le chiffre correspondant au type d'aliment) apparaît sur l'afficheur.
- Consultez l'étiquette des aliments. Sélectionnez l'aliment désiré en appuyant sur la touche numérique. Exemple : Appuyez sur la touche 2 pour faire fondre du chocolat.

- Appuyez de nouveau sur la même touche pour sélectionner la quantité. Exemple : Appuyez deux autres fois sur la touche 2 pour faire fondre 1 carré.
- Appuyez sur la touche **START/Extra Minute** (départ/extra minute).

REMARQUE :

- Les fonctions Melt (fusion), Soften (amollissement) et Warm (chauffage) peuvent être programmées en augmentant ou en diminuant leur durée. Voir page 17.
- Pour faire fondre, amollir ou chauffer d'autres types d'aliment ou des quantités d'aliment supérieures ou inférieures aux quantités figurant dans le TABLEAU DE FUSION/AMOLLISSEMENT/CHAUFFAGE, utiliser une fonction de façon manuelle.

Tableau de fusion/amollissement/chauffage

Touche	Chiffre	Aliment	Quantité	Procédure
Melt (fusion)	1	Beurre	2 c. à soupe (30 mL)	Utilisez une tasse à mesurer en pyrex. Recouvrez le récipient d'une pellicule plastique. Après avoir appuyé sur MELT (fusion), appuyez sur 1 deux fois pour faire fondre 2 c. à soupe (30 mL). Après avoir appuyé sur MELT (fusion), appuyez sur 1 trois fois pour faire fondre 0,5 tasse (118 mL).
			0,5 tasse (118 mL)	
	2	Chocolat	1 tasse (236 mL) de pépites de chocolat	Après avoir appuyé sur MELT (fusion), appuyez sur 2 deux fois pour faire fondre 1 tasse (236 mL) de pépites de chocolat. Après avoir appuyé sur MELT (fusion), appuyez sur 2 trois fois pour faire fondre 1 carré.
			1 carré	
Soften (amollissement)	1	Crème glacée	1 chopine (473 mL)	NE COUVREZ PAS Après avoir appuyé sur SOFTEN (amollissement), appuyez sur 1 deux fois pour amollir 1 chopine (473 mL). Après avoir appuyé sur SOFTEN (amollissement), appuyez sur 1 trois fois pour amollir 0,5 gallon (1,9 L).
			0,5 gallon (1,9 L)	
	2	Fromage à la crème	3 oz (85 g)	Après avoir appuyé sur SOFTEN (amollissement), appuyez sur 2 deux fois pour amollir 3 oz (85 g). Après avoir appuyé sur SOFTEN (amollissement), appuyez sur 2 trois fois pour amollir 8 oz (227 g).
			8 oz (227 g)	
Warm (chauffage)	1	Sirop	1/4 tasse (59 mL)	Utilisez une tasse à mesurer en pyrex. NE COUVREZ PAS Après avoir appuyé sur WARM (chauffage), appuyez sur 1 deux fois pour chauffer 1/4 tasse (59 mL). Après avoir appuyé sur WARM (chauffage), appuyez sur 1 trois fois pour chauffer 1/2 tasse (118 mL).
			1/2 tasse (118 mL)	
	2	Garnitures de dessert	1/4 tasse (59 mL)	Après avoir appuyé sur WARM (chauffage), appuyez sur 2 deux fois pour chauffer 1/4 tasse (59 mL). Après avoir appuyé sur WARM (chauffage), appuyez sur 2 trois fois pour chauffer 1/2 tasse (118 mL).
			1/2 tasse (118 mL)	

Maintien au chaud

La fonction Keep Warm (maintien au chaud) permet de garder au chaud les aliments pendant un maximum de 30 minutes.

1. Appuyez sur la touche **Keep Warm** (maintien au chaud).
Le message « **ENTER TIME UP TO 30 MINUTES** » (Entrez une durée d'au maximum 30 minutes) apparaît sur l'afficheur.
2. Entrez la durée de maintien au chaud désirée en appuyant sur les touches numériques.
3. Appuyez sur la touche **START/Extra Minute** (départ/extra minute).

Le four se mettra en marche. Le décompte de la durée du maintien au chaud s'affichera. Le message « **KEEP WARM** » (Maintien au chaud) apparaîtra sur l'afficheur.

Avec la cuisson manuelle

1. Entrez la durée de cuisson et le niveau de puissance.
2. Appuyez sur la touche **Keep Warm** (maintien au chaud).
3. Entrez la durée de maintien au chaud (30 minutes maximum).
4. Appuyez sur la touche **START/Extra Minute** (départ/extra minute).

La fonction de maintien au chaud est maintenant programmée. Lorsque le temps de cuisson sera terminé, un long signal sonore se fera entendre et la fonction de maintien au chaud démarrera. Le décompte de la durée du maintien au chaud s'affichera. Le message « **KEEP WARM** » (Maintien au chaud) s'affichera par intermittence durant le décompte de la durée.

REMARQUE :

- Si vous tentez d'entrer une valeur supérieure à 30 minutes pour le maintien au chaud, un message d'erreur apparaîtra sur l'afficheur.
- Le maintien au chaud ne peut être programmé avec les fonctions Sensor Popcorn (maïs soufflé par capteur), Sensor Reheat (réchauffage par capteur), Sensor Cook (cuisson par capteur), Defrost (décongélation) et Reheat (réchauffage).

Cuisson multi-étapes

Votre four à micro-ondes à tiroir peut être programmé pour un maximum de 4 étapes de cuisson automatique, le passage d'un réglage de niveau de puissance à un autre se faisant automatiquement.

Parfois, les signes de cuisson vous demanderont de commencer la cuisson à un certain niveau de puissance, puis de passer à un niveau de puissance différent. Votre four à micro-ondes à tiroir peut le faire automatiquement.

1. D'abord, entrez la durée de cuisson. Ensuite, appuyez sur la touche **Power Level** (niveau de puissance) une fois pour une cuisson à un niveau de puissance de 100 % ou appuyez de nouveau sur la touche **Power Level** (niveau de puissance) pour programmer le four à un niveau de puissance inférieur.
2. Entrez la deuxième durée de cuisson. Appuyez sur la touche **Power Level** (niveau de puissance) le nombre de fois correspondant au niveau de puissance désirée pour cette deuxième durée de cuisson. Vous pouvez suivre cette procédure jusqu'à 4 fois. Le message « **TOUCH START** » (Appuyez sur Départ) apparaît sur l'afficheur.
3. Appuyez sur la touche **START/Extra Minute** (départ/extra minute).

REMARQUE :

- Si vous appuyez une fois sur la touche **Power Level** (niveau de puissance), « **HIGH** » (Élevé) s'affichera.
- Si le niveau de puissance 100 % est sélectionné à l'étape de cuisson finale, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche **Power Level** (niveau de puissance).
- Si vous souhaitez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, il suffit d'appuyer sur la touche **Power Level** (niveau de puissance). Le niveau de puissance s'affichera aussi longtemps que vous maintiendrez enfoncée la touche **Power Level** (niveau de puissance).
- La fonction de maintien au chaud peut être programmée même si 4 étapes de cuisson ont été programmées.

Extra Minute^{MC}

La fonction Extra Minute (minute supplémentaire) vous permet de cuire pendant une minute à 100 % en appuyant simplement sur la touche **Extra Minute** (minute supplémentaire). Vous pouvez également prolonger le temps de cuisson en multiples de 1 minute en appuyant plusieurs fois sur la touche Extra Minute (minute supplémentaire) pendant la cuisson manuelle.

REMARQUE :

- Vous pouvez utiliser la fonction **Extra Minute** (minute supplémentaire), en appuyant sur la touche correspondante dans les 5 minutes suivant la fin d'une cuisson, la fermeture du tiroir ou après avoir appuyé sur la touche **Stop/Clear** (arrêt/effacer).
- La fonction **Extra Minute** (minute supplémentaire) ne peut pas être utilisée avec les fonctions par capteur, le réchauffage et la décongélation.

Augmenter ou diminuer la durée

Si vous découvrez que vous aimeriez utiliser l'une des fonctions par capteur, le réchauffage ou la décongélation pendant un peu plus longtemps, appuyez une fois sur la touche **Power Level** (niveau de puissance) après avoir appuyé sur la touche de la fonction désirée. « **MORE** » (Plus) s'affichera.

Pour diminuer la durée de ces fonctions, appuyez deux fois sur la touche **Power Level** (niveau de puissance) après avoir appuyé sur la touche de la fonction désirée. « **LESS** » (Moins) s'affichera.

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes empêche l'activation non voulue du four à micro-ondes provoquée par exemple par de jeunes enfants. Le four à micro-ondes à tiroir peut être réglé de telle sorte que le tableau de commande et le mécanisme automatique de la porte soient désactivés ou verrouillés.

POUR VERROUILLER LES COMMANDES

Appuyez sur la touche Control Lock (verrouillage des commandes) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. « **LOCK ON** » (Verrouillage activé) s'affichera.

POUR DÉVERROUILLER LES COMMANDES

Appuyez sur la touche Control Lock (verrouillage des commandes) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. « **LOCK OFF** » (Verrouillage désactivé) s'affichera.

Le **verrouillage des commandes** est annulé lorsque l'alimentation électrique de votre four est interrompue. Activez de nouveau le **verrouillage des commandes** lorsque l'alimentation du four est rétablie.

Réglage/Aide

Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes à tiroir s'interrompt, le message « **ENJOY YOUR MICROWAVE TOUCH CLEAR AND TOUCH CLOCK** » (Profitez de votre micro-ondes) Appuyez sur la touche Effacer et sur la touche Horloge s'affichera par intermittence après le rétablissement du courant. Si cela se produit, les options que vous avez entrées à l'aide de la fonction **Setup/Help** (réglage/aide) seront effacées. Pour les rétablir, il suffit d'appuyer sur la touche Stop/Clear (arrêt/effacer) et de les entrer à nouveau.

Désactivation du signal sonore

À la fin d'une cuisson minutée, un signal sonore se fait entendre. Ce signal peut être désactivé si vous préférez un fonctionnement silencieux pour votre four.

POUR DÉSACTIVER LE SIGNAL SONORE :

1. Appuyez sur la touche **Setup/Help** (réglage/aide). Le message « **TOUCH AGAIN** » (Appuyez de nouveau) s'affichera.
2. Appuyez de nouveau sur la touche **Setup/Help** (réglage/aide). Le message « **SOUND OFF? TOUCH START** » (Désactiver le signal sonore? Appuyez sur Départ) apparaît sur l'afficheur.
3. Appuyez sur la touche **START/Extra Minute** (départ/extra minute). « **SOUND OFF** » (Signal sonore désactivé) s'affichera.

POUR ACTIVER LE SIGNAL SONORE :

1. Appuyez sur la touche **Setup/Help** (réglage/aide). Le message « **TOUCH AGAIN** » (Appuyez de nouveau) s'affichera.
2. Appuyez de nouveau sur la touche **Setup/Help** (réglage/aide). Le message « **SOUND ON? TOUCH START** » (Activer le signal sonore? Appuyez sur Départ) apparaît sur l'afficheur.
3. Appuyez sur la touche **START/Extra Minute** (départ/extra minute). « **SOUND ON** » (Signal sonore activé) s'affichera.

Rappel de fin de cuisson

À la fin d'une cuisson minutée, le four émettra un signal sonore toutes les 10 secondes pendant la première minute, puis toutes les 3 minutes, jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche Stop/Clear (arrêt/effacer), et ce jusqu'à 1 heure après la fin de la cuisson.

POUR DÉSACTIVER LE RAPPEL :

1. Appuyez trois fois sur la touche **Setup/Help** (réglage/aide). Le message « **REMINd SIGNAL OFF ? TOUCH START** » (Désactiver le signal de rappel? Appuyez sur la touche Départ) s'affiche.
2. Appuyez sur la touche **START/Extra Minute** (départ/extra minute). Le message « **REMINd SIGNAL OFF** » (Signal de rappel désactivé) s'affiche.

POUR ACTIVER LE RAPPEL :

Pour réactiver le rappel sonore

1. Appuyez trois fois sur la touche **Setup/Help** (réglage/aide). Le message « **REMINd SIGNAL ON ? TOUCH START** » (Désactiver le mode de démonstration? Appuyez sur la touche Départ) s'affiche.
2. Appuyez sur la touche **START/Extra Minute** (départ/extra minute). Le message « **REMINd SIGNAL ON** » (Signal de rappel activé) s'affiche.

Démarrage automatique

Si vous souhaitez programmer le four à micro-ondes à tiroir afin qu'il commence automatiquement une cuisson à une heure précise de la journée, suivez cette procédure.

1. Appuyez 4 fois sur la touche **Setup/Help** (réglage/aide). Le message « **AUTO START TOUCH START** » (Démarrage automatique Appuyez sur Départ) s'affiche.
2. Appuyez sur la touche **START/Extra Minute** (départ/extra minute). Le message « **ENTER START TIME** » (Entrez l'heure de départ) s'affiche.
3. Entrez l'heure de départ.
4. Appuyez sur la touche **Timer/Clock** (minuterie/horloge). Le message « **ENTER COOKING TIME** » (Entrez la durée de cuisson) apparaît sur l'afficheur.
5. Appuyez sur les touches numériques pour entrer la durée de la cuisson. Le message « **TOUCH START OR TOUCH POWER LEVEL** » (Appuyez sur la touche Départ ou Niveau de puissance) s'affichera. Appuyez sur la touche **Power Level** (niveau de puissance) le nombre de fois nécessaire pour atteindre le niveau de puissance désiré. Le message « **TOUCH START** » (Appuyez sur Départ) apparaît sur l'afficheur.
6. Appuyez sur la touche **START/Extra Minute** (départ/extra minute).

Mode de démonstration

POUR SÉLECTIONNER LE MODE DE DÉMONSTRATION :

1. Appuyez cinq fois sur la touche **Setup/Help** (réglage/aide). Le message « **DEMO ON? HOLD START 3 SEC** » (Activer le mode de démonstration? Maintenez la touche Départ enfoncée pendant 3 secondes) s'affichera.
2. Maintenez enfoncée la touche **START/Extra Minute** (départ/extra minute) pendant 3 secondes. Le message « **DEMO ON** » (Mode de démonstration activé) s'affiche.

POUR ANNULER LE MODE DE DÉMONSTRATION :

1. Appuyez cinq fois sur la touche **Setup/Help** (réglage/aide). Le message « **DEMO OFF? TOUCH START** » (Désactiver le mode de démonstration? Appuyez sur la touche Départ) s'affiche.
2. Appuyez sur la touche **START/Extra Minute** (départ/extra minute). Le message « **DEMO OFF** » (Mode de démonstration désactivé) s'affiche.

REMARQUE :

- Le four à micro-ondes à tiroir ne chauffe pas en mode de démonstration.
- L'affichage du compte à rebours est plus rapide en mode de démonstration.

Mode de veille

Ce four à micro-ondes se mettra en mode de veille après une période d'inactivité. Le niveau de luminosité de l'afficheur diminue automatiquement après 3 minutes si l'appareil n'est pas en fonction. Si l'affichage est en mode de veille, il suffit de toucher le tableau de commande ou d'ouvrir/fermer la porte du four pour réactiver le rétroéclairage à sa luminosité maximale.

Surface extérieure

Les surfaces extérieures du four sont faites de métal et de plastique. Nettoyez-les avec du savon doux et de l'eau, puis rincez-les à l'eau claire et séchez-les avec un chiffon doux. N'utilisez aucun nettoyant domestique ou abrasif.

Surfaces en acier inoxydable

Pour conserver leur belle apparence, les surfaces en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement à l'aide d'un chiffon humide et polies avec un chiffon doux et sec. Il existe également une grande variété de produits conçus spécialement pour le nettoyage et le polissage des surfaces en acier inoxydable de votre four. Nous recommandons que l'agent nettoyant soit appliqué sur un chiffon doux et ensuite soigneusement utilisé sur les surfaces en acier inoxydable plutôt que d'être pulvérisé directement sur elles. Suivez les consignes d'utilisation fournies sur l'emballage.

Surface avant du tiroir

Essayez la fenêtre des deux côtés avec un chiffon doux et humide pour enlever les éclaboussures. Les parties métalliques seront plus faciles à entretenir lorsqu'elles sont essuyées souvent avec un chiffon doux et humide. Évitez d'utiliser des nettoyants en pulvérisateur ou trop forts car ils peuvent tacher, rayer ou ternir la surface du tiroir.

Panneau de commande tactile

Si vous le souhaitez, vous pouvez désactiver les touches avant le nettoyage. Reportez-vous à la page 17 de ce manuel pour savoir comment verrouiller les touches du tableau de commande. Essayez le tableau de commande à l'aide d'un chiffon légèrement imbibé d'eau. Séchez à l'aide d'un chiffon doux. Ne frottez pas le tableau de commande et n'utilisez pas d'agents de nettoyage chimiques pour le nettoyer. Fermez le tiroir et suivez les instructions de la page 17 pour verrouiller les commandes du tableau. Appuyez sur la touche **Stop/Clear** (arrêt/effacer).

Intérieur

Avant de nettoyer le four à micro-ondes à tiroir, appuyez sur la touche Control Lock (verrouillage des commandes et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour verrouiller le tableau de commande et le mécanisme automatique de la porte. Le tiroir peut être bloqué en position ouverte ou fermée. « **LOCK ON** » (Verrouillage activé) s'affichera. Cette procédure permettra d'éviter l'ouverture ou la fermeture accidentelle du tiroir pendant le nettoyage.

Après le nettoyage, appuyez sur la touche Control Lock (verrouillage des commandes) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour déverrouiller le tableau de commande. « **LOCK OFF** » (Verrouillage désactivé) s'affichera.

Le nettoyage d'un four à micro-ondes est facile car aucune chaleur n'est produite sur les surfaces intérieures; par conséquent, aucun aliment ne peut cuire sur les parois et aucun déversement ou éclaboussure ne peut s'accumuler sur ces dernières. Pour nettoyer les surfaces intérieures, y compris les surfaces d'étanchéité du tiroir, utilisez un chiffon doux, humide. **N'UTILISEZ PAS D'AGENTS NETTOYANTS ABRASIFS OU FORTS NI DE TAMPONS À RÉCURER.** Pour les saletés plus tenaces, utilisez un chiffon humide et du savon doux. N'utilisez pas de nettoyants chimiques pour les fours.

Guides du tiroir du four à micro-ondes

Retirez les restes d'aliment des guides du tiroir du four. Essayez les guides avec un chiffon doux et sec afin de permettre une ouverture et une fermeture du tiroir en douceur.

Couvercle du guide d'ondes

ATTENTION : Le couvercle du guide d'ondes, situé dans la partie supérieure de la cavité du four, est fabriqué de mica et nécessite par conséquent des soins particuliers. Gardez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer un bon rendement de votre four à micro-ondes. Essayez soigneusement avec un chiffon doux et humide toutes éclaboussures d'aliments de la surface du couvercle immédiatement après qu'elles y soient apparues. Les accumulations d'éclaboussures peuvent surchauffer et provoquer de la fumée ou éventuellement prendre feu. Ne retirez pas le couvercle du guide d'ondes.

Élimination des odeurs

Il peut arriver que des odeurs de cuisson perdurent dans le four à micro-ondes à tiroir. Pour éliminer ces odeurs, mélangez 1 tasse (236 mL) d'eau, le zeste râpé et le jus d'un citron et plusieurs clous de girofle dans une tasse à mesurer en verre de 2 tasses (473 mL) convenant aux micro-ondes. Faire bouillir pendant plusieurs minutes au niveau de puissance maximal. Laissez la tasse dans le four jusqu'à ce que l'eau se refroidisse. Séchez la cavité du four à l'aide d'un chiffon doux.

Conseils de dépannage

Four à micro-ondes à tiroir

Problème	Causes possibles	Solutions
L'ensemble du four à micro-ondes à tiroir ou une partie du four ne fonctionne pas	Le cordon d'alimentation n'est pas entièrement branché dans la prise électrique.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché à la prise.
	Panne de courant	Vérifiez les lumières de la maison pour en être sûr. Appelez la compagnie d'électricité de votre région pour demander un rétablissement du courant.
	Le fusible/disjoncteur de la maison ne fonctionne pas.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Le four est en mode de démonstration.	Reportez-vous à la page 18 pour savoir comment annuler le mode de démonstration.
Les aliments placés dans le four à micro-ondes à tiroir ne chauffent pas	L'appareil n'est pas alimenté.	Voir les solutions ci-dessus.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Vérifiez que les commandes du four sont correctement réglées.
	Le four est en mode de démonstration.	Reportez-vous à la page 18 pour savoir comment annuler le mode de démonstration.
La lampe du four à micro-ondes à tiroir ne fonctionne pas	L'ampoule n'est pas bien vissée ou est grillée.	Contactez un service de dépannage.
Les touches de commande ne fonctionnent pas	Les commandes sont verrouillées.	Reportez-vous à la page 17 pour savoir comment les déverrouiller.
L'affichage clignote	Panne d'électricité	Appuyez sur la touche Clear (effacer) et réglez de nouveau l'horloge. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez réinitialiser la fonction de cuisson.
De la vapeur s'échappe de l'évent	Pendant la cuisson aux micro-ondes, il se peut que de la vapeur s'échappe du côté droit de l'évent.	Cela est normal.
Erreur de touche court-circuitée	Une des touches est court-circuitée ou est restée coincée pendant plus de 60 secondes.	Le message d'erreur « SHORTED KEY CONTACT SERVICE » (Touche court-circuitée Appelez le service de réparation) s'affiche. Appelez le service de réparation.
Erreur de détection d'aliment	Aucun aliment n'a été inséré dans le four avant la sélection d'une fonction de cuisson après que le four fut passé en mode d'attente pendant plus de 5 minutes.	Le message d'erreur « INSERT FOOD » (Insérez des aliments) s'affiche; ouvrez le four et insérez des aliments pour commencer la cuisson.
	Des aliments ont été laissés dans le four pendant plus de 5 minutes après la fin de la cuisson.	Le message d'erreur « CHECK FOOD » (Vérifiez les aliments) s'affiche; ouvrez le four et retirez les aliments ou vérifiez les aliments et fermez le four pour continuer la cuisson le cas échéant.
L'afficheur est sombre	L'afficheur est en mode de veille.	Appuyez sur le tableau de commande ou ouvrez/fermez le tiroir du four. Reportez-vous à la page 18 pour des informations sur le MODE DE VEILLE.

Il n'y a rien d'anormal lorsqu'on observe ce qui suit dans votre four à micro-ondes à tiroir

- De la vapeur s'échappe de la porte.
- Vous voyez un reflet de lumière autour de la porte ou de la caisse.
- Il y a une baisse d'intensité de la lampe du four ou un changement dans le bruit du ventilateur lorsque le four fonctionne à un niveau de puissance autre que le niveau maximum.
- Vous entendez un bruit sourd pendant que le four fonctionne.
- Des interférences perturbent la réception des ondes de radio et de télévision lorsque le four à micro-ondes fonctionne. Ces interférences sont semblables à celles des autres petits électroménagers et n'indiquent pas un mauvais fonctionnement de votre four. Branchez-le sur un circuit électrique différent, éloignez la radio ou le téléviseur le plus possible du four ou vérifiez la position et le signal de l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.

GARANTIE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES À TIROIR MONOGRAM
Agrafez votre facture ici. Une preuve de la date d'achat d'origine est requise pour obtenir des services sous garantie.

**CE QUI EST
COUVERT**

À compter de la
date d'achat
d'origine

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

Pendant une période de deux ans à compter de la date d'achat d'origine, Monogram remplacera toute pièce du four à micro-ondes qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette garantie limitée de deux ans, Monogram fournira également, sans frais, toute la main-d'œuvre pour le remplacement de la pièce défectueuse.

GARANTIE LIMITÉE DE LA TROISIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE

Pour la période allant de la troisième à la cinquième année à compter de la date d'achat d'origine, Monogram remplacera le *tube magnétron* si le tube est défectueux en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication. Pendant cette période de la troisième à la cinquième année de garantie limitée, vous serez responsable de tous les frais de main-d'œuvre ou de service à domicile.

.....
Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés du service à la clientèle de Monogram durant les heures normales de travail.

Si votre appareil a besoin d'être réparé durant ou après la période de garantie, appelez le 800-444-1845 pour les États-Unis. Au Canada : 888-880-3030.

Veillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour une réparation.

**CE QUI N'EST
PAS COUVERT**

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

EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

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

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique aux États-Unis. Si le produit est situé dans une zone où aucun réparateur agréé par Monogram n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par Monogram. En Alaska, la garantie exclut les appels de service nécessitant une visite à domicile.

Dans certains États, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre État ou votre province, communiquez avec le bureau de la protection du consommateur de votre région, de votre État ou de votre province, ou le procureur général.

Garanties prolongées : Procurez-vous une garantie prolongée Monogram et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie. Visitez **Monogram.com** ou appelez le 800-444-1845 pour en savoir plus et en faire l'achat.

Garant : Électroménagers GE, une entreprise de Haier

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

Avec l'achat de votre nouvel appareil Monogram, vous pouvez avoir la certitude que si jamais vous avez besoin d'informations ou d'assistance de Monogram, nous serons là pour vous. Tout ce que vous avez à faire est de nous appeler!

**Enregistrez
votre appareil**

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

Aux États-Unis : **Monogram.com**

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

**Demande
de service**

Le service de réparation par un expert de Monogram n'est qu'à un pas de votre porte. Vous pouvez demander une réparation en ligne à toute heure du jour, au moment qui vous convient le mieux. Aux États-Unis : **Monogram.com** ou appelez le 800-444-1845 pendant les heures normales d'ouverture.

Au Canada : **Monogram.ca** ou appelez le 888-880-3030 ou visitez

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

**Garanties
prolongées**

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

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

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

**Pièces et
accessoires**

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

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

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

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