



OWNER'S MANUAL

Indoor Hearth Oven

ENGLISH / FRANÇAIS / ESPAÑOL

Elevate Everything™

MONOGRAM.COM

TABLE OF CONTENTS

- MODEL INFORMATION 2
- CONSUMER SUPPORT 3
- SAFETY INFORMATION 4
- OVEN SETUP 6
- WIFI CONNECT 7
- COOKING INSTRUCTIONS 8
 - Before You Cook 8
 - While You are Cooking. 8
 - After Cooking 8
 - Pizza Cooking Procedure 9
 - Pizza Baking Tips. 9
 - Preparing to Cook Foods Other than Pizza 10
 - Cooking Procedure for Foods Other than Pizza 11
 - Creating a Custom Profile or Modifying Existing Profile 12
 - Settings. 13
 - Oven Air Vents 13
 - Cookware 13
- CARE AND CLEANING 14
 - Cleaning Outside 14
 - Cleaning Inside. 14
- TROUBLESHOOTING 16
- LIMITED WARRANTY 17

MODEL INFORMATION

MODEL NUMBERS

ZEP30FR

WRITE DOWN THE MODEL AND SERIAL NUMBERS

You'll see them on a label on the left hand side of the bottom panel, below the power button.

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

Please write these numbers here:

Model Number

Serial Number

CONSUMER SUPPORT

In the United States - Visit us at **monogram.com** or call 800.444.1845

In Canada - Visit us at **monogram.ca** or call 888.880.3030

Find owner support information on our website:

- **Information**
- **Register the Appliance**
- **Schedule Service through Bodewell**
- **Purchase Parts, Accessories or Extended Warranties**
- **Set up your Smart Appliance** - 800.220.6899

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

In the United States - General Manager, Customer Relations | Monogram | Appliance Park | Louisville, KY 40225

In Canada - Director, Customer Relations | MC Commercial Inc. | 1100 Burloak Dr. Suite 601 | Burlington, ON L7L 6B2

monogram.com



monogram.ca



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ WARNING

Read all safety instructions before using the product. Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, serious injury or death.

Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.

Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.

⚠ WARNING

Follow these instructions to prevent risk of fire.

- DO NOT leave oven unattended during use.
- DO NOT add oil to the hearth stone before use, which can ignite. DO NOT attempt to fry or cook foods in oil.
- DO NOT let cooking grease accumulate in or near oven. Before use, remove grease and food soils from the oven.
- DO NOT leave paper products or other combustible materials in or near oven.
- If items inside the oven cavity ignite, leave the materials in the oven and turn the oven off. DO NOT disconnect the power cord. DO NOT shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- A fire may occur if the oven is covered or contacting flammable materials including pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces.
- To prevent a risk of serious burn and property damage, DO NOT use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. DO NOT attempt to remove flaming foods from the oven.
- DO NOT attempt to extinguish a fire in the oven. The flame containment door will activate to extinguish any fire. DO NOT touch the flame containment door or any oven surfaces following a fire. These surfaces can be very hot. Follow all instructions on the display panel.
- DO NOT reach into the oven unless wearing heat resistant oven gloves or mitts.
- Use only supplied pizza peel to remove pizza from the oven cavity.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- DO NOT touch the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, DO NOT touch or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.
- DO NOT heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing injury.
- DO NOT use any type of foil or liner to cover the oven bottom or anywhere in the oven. Oven liners can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- DO NOT use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Be sure all controls are turned off and the appliance is cool before using any type of aerosol cleaner or cooking spray on or around the appliance. The chemical that produces the spraying action could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.
- Keep the oven vent unobstructed. DO NOT place items on top of the oven.
- This appliance is not for use by children - children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- DO NOT block oven main opening during warm-up or while cooking.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

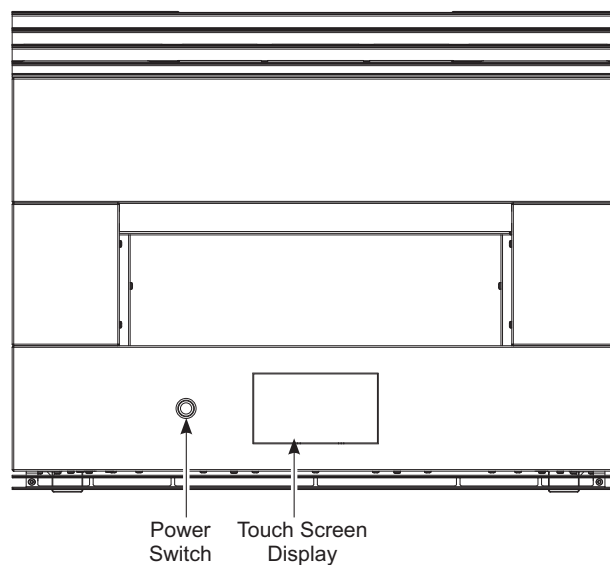
- **⚠ CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above the oven - children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- Do not attempt to repair or replace any part of your oven. All servicing must be performed by a qualified technician.
- Before performing any service, disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.

PROPER DISPOSAL OF YOUR APPLIANCE

Dispose of or recycle your appliance in accordance with Federal and Local Regulations. Contact your local authorities for the environmentally safe disposal or recycling of your appliance.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

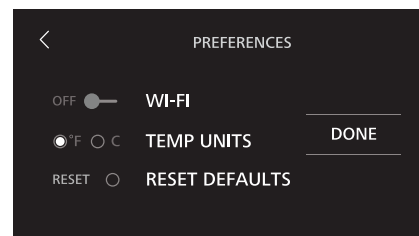
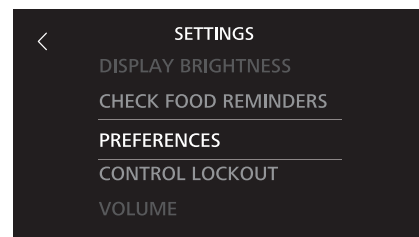
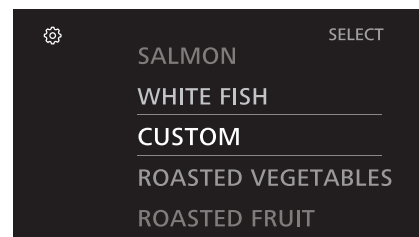
OVEN SETUP



To connect to your local Wi-Fi network please use the following procedure:

1. Download the Smart HQ App from the App Store on your mobile device. If you don't already have one, create a new account.
2. Turn the oven ON by pressing the **Power Switch**.
3. Enter settings by touching the gear icon in the upper left corner of the home screen.
4. Scroll to select **Preferences**.
5. Enable WiFi by touching the slider.
6. Finish by touching the **Done** pad.
7. Open the Smart HQ App and select "Add new appliance". Follow the in-app instructions to complete the setup process.

NOTE: Wi-Fi functionality DOES NOT enable remote operation of the oven.



WiFi CONNECT

Monogram WiFi Connect:

Monogram WiFi Connect Enabled

Your hearth oven is **Monogram WiFi Connect Enabled**. A WiFi communication card is built into the product allowing it to communicate with your Smart Phone for remote monitoring and notifications. Please visit **monogram.com/connect** to learn more about connected appliance features, and to learn what connected appliance Apps will work with your Smart Phone.

WiFi Connectivity: For assistance with the appliance or the network connectivity (for models that are WiFi enabled), please call **800.220.6899**.

REGULATORY INFORMATION

FCC/IC Compliance Statement:

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

1. This device may not cause harmful interference.
2. This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

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

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

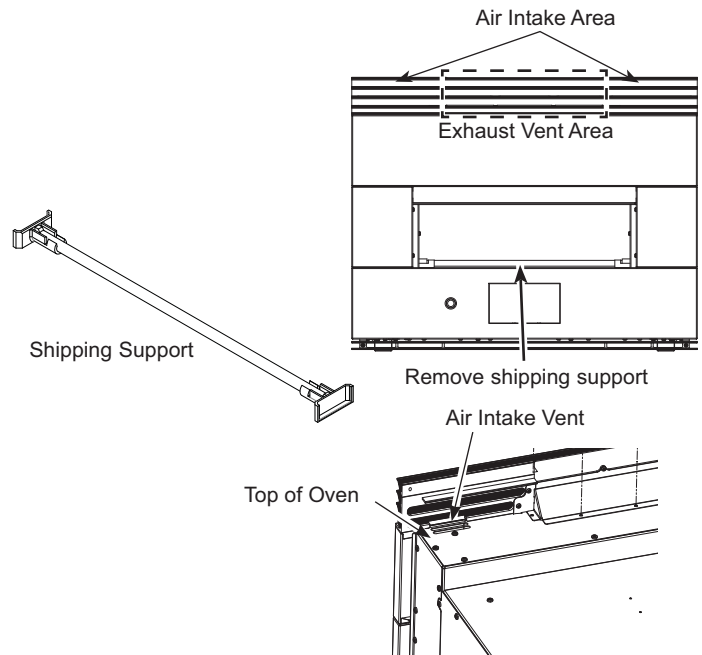
Labeling: Changes or modifications to this unit not expressly approved by the manufacturer could void the user's authority to operate the equipment.

COOKING INSTRUCTIONS

BEFORE YOU COOK

Before you begin cooking with the Monogram Indoor Hearth Oven:

- **Inspect the oven cavity to ensure it is free of objects or debris. Verify that the installer has removed the wooden shipping supports.**
- Verify the exhaust vent on top of the oven is unobstructed. Never place items on top of the oven.
- Verify that all protective film has been removed.
- Verify there are no tripping hazards in front of the oven. The hearth oven requires at least four (4) feet of clearance in front of the oven.
- Do not wear loose-fitting clothing, especially loose sleeves, while operating the oven.

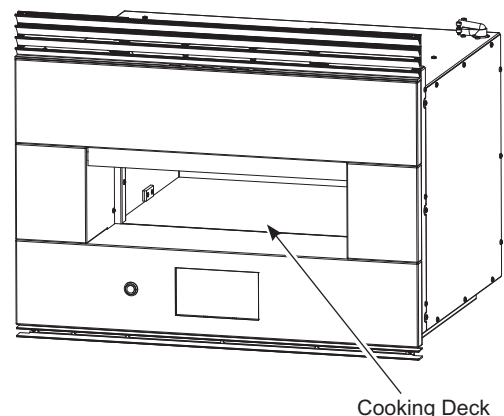


WHILE YOU ARE COOKING

- **Always keep an eye on items cooking in the oven. Never leave the room while the oven is in use.**
- Never reach into the oven with bare hands. Always use long-handled pizza peels and cleaning tools. While cooking foods other than pizza, always wear heat resistant oven gloves or mitts that fully cover your wrists.
- Use caution while transporting hot food. Hot food items and utensils can cause serious burns to yourself or those around you.
- Keep the cooking deck clean. Use the brass bristled cleaning brush while wearing insulated gloves to remove debris. Failure to clean the cooking deck may result in excess smoke.
- **Do not use brass bristled cleaning brush on stainless steel surfaces. The brush will scratch these surfaces.**
- Remove food items immediately after they have completed cooking. The oven will remain hot even after the timer reaches zero or power is turned off.

AFTER COOKING

- Turn off oven. Even though the oven is not on, the cooling fan will remain on for some time and the cooking deck may remain hot for several hours after the oven is turned off.
- Clean the cooking deck with the included cleaning brush by gently scraping the top surface of the stone to loosen any baked-on residue. Brush any crumbs to the front edge of the deck where they can be wiped off with a damp cloth when cool. **NOTE:** Do not attempt to clean any of the heating elements. All heating elements are self-cleaning. Never use any liquids to clean the inside of the oven, including the cooking deck.
- Do not use brass bristled cleaning brush on stainless steel surfaces. The brush will scratch these surfaces.
- Never reach into the oven with bare hands. Always use long-handled cooking or cleaning tools and wear heat resistant gloves or mitts that fully cover your wrists.



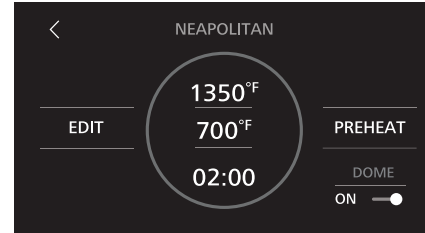
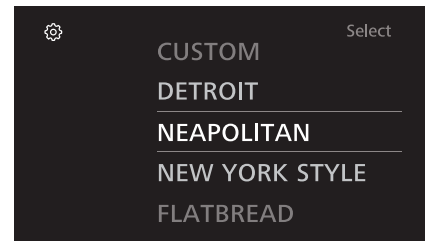
COOKING INSTRUCTIONS

PIZZA COOKING PROCEDURE

1. Turn power ON by pressing the **Power Switch**.
2. Select a pre-set cooking profile. Some pre-set cooking profiles include Detroit, Flatbread, Neapolitan, New York, and Custom. For instructions explaining how to setup a custom profile, please see the Creating a Custom Profile section.
3. Touch **Preheat** to begin heating the oven. Pre-heating varies by profile, but typically lasts about 20 minutes. The progress indicator on the display will allow you to monitor pre-heating status and a chime will sound when pre-heating is complete.
4. Insert pizza using the **wooden** pizza peel and touch **Start** to begin cooking timer. Halfway through the cooking cycle, a reminder chime will sound indicating it is time to rotate the pizza using the **metal** pizza peel. When the pizza is almost done cooking, a second reminder chime will sound. At this time, pizza is almost ready for removal. When timer is complete remove the pizza from oven using the **metal** pizza peel.
5. When you are done with your cooking session, turn the power OFF using the **Power Switch**.

NOTE: Cooking timer and reminders may be modified based on personal preference. For instructions on customizing cooking profiles, see the Creating a Custom Profile section.

NOTE: The oven may remain hot for several hours after the power has been turned off. The fan will remain ON for up to 50 minutes in cool down mode.



PIZZA BAKING TIPS

- Add a dusting of flour or cornmeal to the peel to help the pizza slide off.
- Do not add excess amounts of flour to the peel. Doing so may create smoke.
- Do not overload toppings. This can result in soggy crust.
- Do not place a frozen pizza into the oven. Pizza must be room temperature in order to cook properly.
- Use the wooden peel to insert an uncooked pizza.
- Use the metal peel for rotating and removing pizzas.
- Avoid letting the pizza contact the back or sides of the oven.
- Rotate the pizza halfway through the cycle.
- Ensure cooking deck is free of food debris before inserting a pizza.
- Only cook one pizza at a time.

COOKING INSTRUCTIONS

PREPARING TO COOK FOODS OTHER THAN PIZZA

1. Prior to cooking, determine which cookware will be used. The cookware, including the handle, must be oven and broiler safe. Cookware with a non-stick coating should not be used. Make sure the cookware completely fits within the oven cavity. The maximum length for a rectangular piece of cookware should not exceed 16 inches. The length of a skillet with an extended handle should not exceed 18 inches.
2. Locate the oven gloves or mitts that will be used. Always use two hands to place food into and remove from the oven, making sure protection is worn on both hands. Oven gloves or mitts must be heat resistant and should fully cover your wrists.

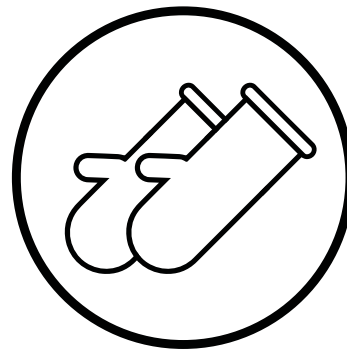
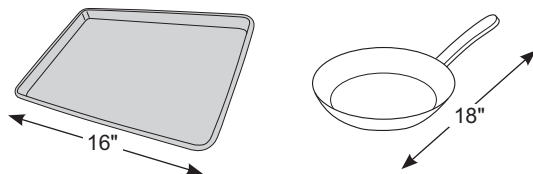
⚠ CAUTION

Oven mitts or gloves made exclusively of cotton do not offer the same protection as those made from synthetic materials, such as silicone. Cotton may also get scorched from coming in contact with a piece of hot cookware.

⚠ CAUTION

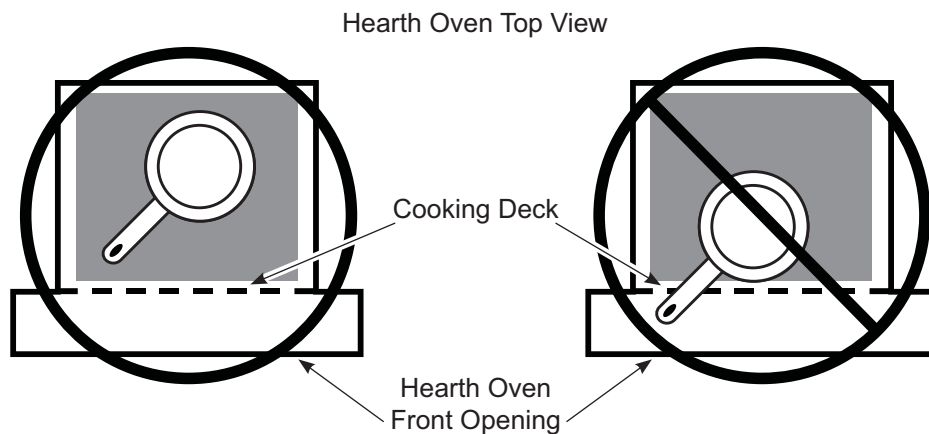
Do not use towels or pot holders when reaching into the oven. Hands and wrists should be fully covered with oven gloves or mitts to prevent burns from the heating elements or oven surfaces.

3. Prior to cooking, determine where the cookware will be placed after it is removed from the oven. The cookware will be very hot and must be placed on a heat resistant surface.



⚠ WARNING

DO NOT let any cooking utensil extend past the front edge of the cooking deck. Doing so will interfere with the proper operation of the fire containment door.



COOKING INSTRUCTIONS

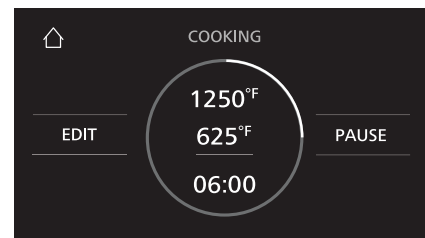
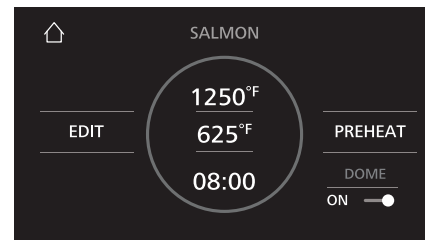
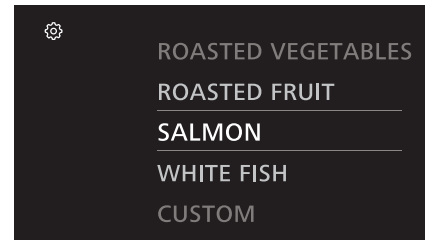
COOKING PROCEDURE FOR FOODS OTHER THAN PIZZA

1. Turn power ON by pressing the **Power Switch**.
2. Select a pre-set cooking profile. Some pre-set cooking profiles include Roasted Vegetables, Roasted Fruit, Salmon, White Fish and Custom. For instructions explaining how to set up a custom profile, please see the Creating a Custom Profile section.
3. Touch Preheat to begin heating the oven. Preheating varies by profile, but typically lasts about 20 minutes. The progress indicator on the display will allow you to monitor pre-heating status, and a chime will sound when pre-heating is complete.
4. Insert the food to be cooked with the proper cookware and touch Start to begin the cooking timer. See the Preparing to Cook Foods Other Than Pizza section for details on cookware approved for usage and proper placement. Halfway through the cooking cycle, a reminder chime will sound indicating that it is time to rotate your food. When the food is almost done cooking, a second reminder chime will sound. At this time, your food is almost ready for removal. When timer is complete, remove the food from the oven using oven gloves or mitts. See Preparing to Cook Foods Other Than Pizza section for details on oven gloves and mitts approved for usage.

NOTE: Cooking timer and reminders may be modified based on personal preference. For instructions on customizing cooking profiles, see the Creating a Custom Profile section.

5. When you are done with your cooking session, turn the power OFF using the Power Switch.

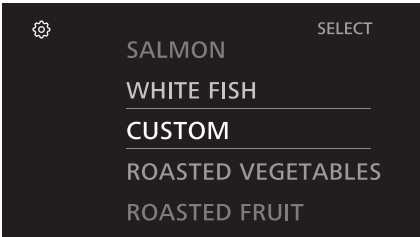
NOTE: The oven may remain hot for several hours after the power has been turned off. The fan will remain ON for up to 50 minutes in cool down mode.



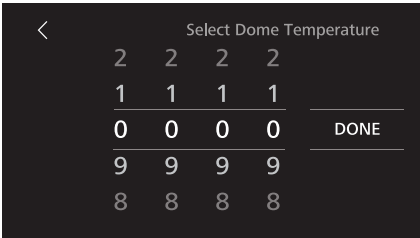
COOKING INSTRUCTIONS

CREATING A CUSTOM PROFILE OR MODIFYING EXISTING PROFILE

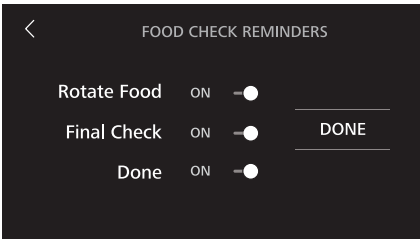
1. Select **Custom** cooking profile to create a NEW custom profile. To modify an existing profile, select the profile you wish to modify.
2. Touch **Edit** to begin the customization sequence.
5. Set desired Cook Time using the scroll wheels, then select **Done**.



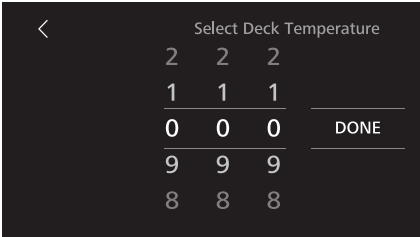
3. Adjust Dome Temperature using the scroll wheels, then select **Done**.



6. Toggle reminders by touching the slider, then select **Done**. You are ready to use your custom settings!



4. Adjust Deck Temperature using the scroll wheels, then select **Done**.



COOKING INSTRUCTIONS

SETTINGS

Hearth oven settings can be adjusted by selecting the gear icon in the upper left corner of the home screen.

Temperature Units

The oven control is set to display Fahrenheit temperatures (F), but you can change it to display Celsius temperatures (C).

Sound Volume

Sound volume can be adjusted higher or lower as desired.

Display Brightness

Brightness can be adjusted higher or lower as desired.

OVEN AIR VENTS

Never block the vents (air openings) of the hearth oven. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the oven to keep cool and operate properly. Air openings are located at the top and bottom. Blocking the oven opening will deploy the flame containment system and disable the oven. A service professional will then need to reset the oven.

COOKWARE

The material, finish, and size of cookware affect baking performance.

For best results, use the following guidelines:

- Thin or medium crust pizza including Neapolitan and New York: Cook directly on cooking deck.
- Detroit style deep dish: Cook in a Detroit style rectangular pan.
- Flatbread: Cook directly on cooking deck.
- Dark, coated, and dull cookware absorbs heat more readily than light, shiny cookware. Pans that absorb heat more readily can result in a darker, crispier, and thicker crust.
- Keep cookware clean to promote even heating.

CARE AND CLEANING

CLEANING OUTSIDE

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the oven.

Control Panel

Wipe the control panel after each use of the oven with a damp cloth. For cleaning, use a soft cloth dampened with mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Polish dry with a soft cloth.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleansers, plastic scouring pads or oven pads on the control panel – they will damage the finish. Avoid spraying cleaners onto the control panel.

Stainless Steel Surfaces

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

Do not use the brass bristled brush; it will scratch the surface.

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

Cleaners with oxalic acid such as Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ will remove surface rust, tarnish and small blemishes. Use only a liquid cleanser free of grit and rub in the direction of the brush lines with a damp, soft sponge.

CLEANING INSIDE

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the oven.

Cooking Deck

Never reach into the oven with bare hands. Always use long-handled cooking and cleaning tools, always wear heat resistant oven gloves or mitts that fully cover your wrists.

Do not use cleaning brush on stainless steel surfaces; the brush will scratch these surfaces.

To clean the cooking deck, use the included cleaning brush to gently scrape the top surface of the stone to loosen any baked-on residue. Brush any crumbs to the front edge of the deck where they can be wiped off with a damp cloth.

NOTE: The cooking deck and interior walls will typically change color with use. This is normal.

Never use spray cleaners inside the oven.

NOTES

TROUBLESHOOTING

Save time and money! Review the chart below first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Cause	What To Do
Food does not cook properly	Oven controls improperly set.	See the Cooking Instructions section.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the Cookware section.
	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.
	Ingredient substitution	Substituting ingredients can change the recipe outcome.
	Room temperature should be over 60°F	Increase room temperature.
Oven temperature too hot or too cold	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.
Oven does not work or appears not to work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Using the Oven section.
"Crackling" or "popping" sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	This is normal.
Why is my range making a "clicking" noise when using my oven?	Your hearth oven has been designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements "click" on and off more frequently than in standard ovens to achieve better results during cooking cycles.	This is normal.
Sometimes the oven takes longer to preheat to the same temperature	Cookware or food in oven.	The cookware or food in the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove items to reduce preheat time.
Excessive smoking during cooking cycle	Excessive food debris or flour.	Touch the Cancel/Off pad. Open the windows to rid the room of smoke. Once the oven has cooled, wipe up the excess soil.
Display goes blank	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	This is normal.
Strong odor	An odor from the oven insulation is normal for the first few times the oven is used.	This is temporary and will go away after several uses.

LIMITED WARRANTY

Monogram.com

All warranty service for your appliance is provided exclusively by GE Appliances, a Haier company's Factory Service Centers, or by a service technician authorized by GE Appliances to provide warranty service for your appliance. To schedule service within the USA, visit us at **Bodewell.com/schedule-repair-service**, or call 833-4BODEWELL (833-426-3393). In Canada, visit **monogram.ca**, or call **800.561.3344**. Please have your serial number and your model number available when calling for service. Service that has not been scheduled or otherwise arranged for by GE Appliances will not be covered under this warranty, including any parts and/or services provided.

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

For the period of	Monogram Appliances will replace
Limited two-year warranty	For two years from date of original purchase, we will provide, free of charge, parts and service labor in your home to repair or replace any part of the oven that fails because of a manufacturing defect.

What Monogram will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery, or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods, or acts of God.
- Damage to finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hours of delivery.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.
- Resetting of the fire containment door deployed due to misuse.

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.

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

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

Warrantor: GE Appliances, a Haier company
Louisville, KY 40225

IN CANADA (INCLUDING THE PROVINCE OF QUÉBEC):

This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased in Canada including Québec for home use within Canada including Québec. If the product is located in an area where service by a GE Appliances Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Appliances Service location.

Some provinces including Québec do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province including Québec. To know what your legal rights are, consult your local or provincial consumer affairs office.

FOR QUÉBEC CONSUMERS ONLY - NOTICE ON THE WARRANTY OF AVAILABILITY OF SPARE PARTS, REPAIR SERVICES AND INFORMATION NECESSARY FOR REPAIR OR MAINTENANCE (S. 39 OF THE CONSUMER PROTECTION ACT):

Please be advised that MC Commercial Inc. ("MC Commercial") does not guarantee, within the meaning of section 39 of the Consumer Protection Act, CQLR, c. P-40.1 and sections 79.18 to 79.20 of the Regulation respecting the application of the Consumer Protection Act, CQLR, c. P-40.1, r. 3, the availability of replacement parts, repair services, or the information necessary for the maintenance or repair of goods manufactured, imported, advertised, or sold by MC Commercial.

Please note that MC Commercial Inc. continues to offer the manufacturer's limited warranty as stated in the Owner's Manual or Quick Guide, and that this limited warranty is distinct from the statutory warranty of availability provided for under section 39 of the Consumer Protection Act.

Warrantor: MC Commercial Inc.,
Burlington, ON, L7L 6B2

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



MONOGRAM



MANUEL DE L'UTILISATEUR

Four à pizza intérieur

FRANÇAIS

Elevate Everything™

MONOGRAM.CA

TABLE DES MATIÈRES

- RENSEIGNEMENTS SUR LE MODÈLE 2
- SERVICE À LA CLIENTÈLE 3
- CONSIGNES DE SÉCURITÉ 4
- CONFIGURATION DU FOUR..... 6
- CONNEXION WIFI 7
- INSTRUCTIONS DE CUISSON 8
 - Avant la cuisson 8
 - Pendant la cuisson 8
 - Après la cuisson 8
 - Procédure de cuisson de pizza 9
 - Conseils de cuisson de pizza 9
 - Préparation d'autres aliments que la pizza 10
 - Procédure de cuisson d'autres aliments que la pizza 11
 - Création d'un profil personnalisé ou modification d'un profil existant 12
 - Réglages 13
 - Événements du four 13
 - Ustensiles de cuisson 13
- ENTRETIEN ET NETTOYAGE 14
 - Nettoyage de l'extérieur 14
 - Nettoyage de l'intérieur 14
- DÉPANNAGE 16
- GARANTIE LIMITÉE 17

RENSEIGNEMENTS SUR LE MODÈLE

NUMÉROS DE MODÈLE

ZEP30FR

INSCRIVEZ LE NUMÉRO DE MODÈLE ET LE NUMÉRO DE SÉRIE DE L'APPAREIL

Vous les trouverez sur une étiquette du côté gauche du panneau inférieur, sous le bouton de mise en marche.

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

Veillez écrire ces numéros :

Numéro de modèle

Numéro de série

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis – Visitez-nous à **monogram.com** ou composez le 800.444.1845

Au Canada – Visitez-nous à **monogram.ca** ou composez le 888.880.3030

Trouvez des renseignements pour les propriétaires sur notre site Web :

- **Information**
- **Enregistrez l'appareil**
- **Planifiez un service**
- **Achetez des pièces, accessoires ou garanties prolongées**
- **Connectez votre appareil** – 800.220.6899

Si vous n'êtes pas satisfait du service, contactez-nous sur notre site Web en incluant tous les détails ainsi que votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

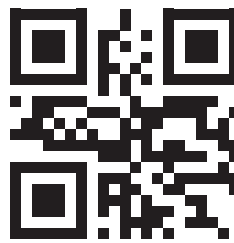
Aux États-Unis - General Manager, Customer Relations | Monogram | Appliance Park | Louisville, KY 40225

Au Canada - Director, Customer Relations | MC Commercial Inc. | 1100 Burloak Dr. Suite 601 | Burlington, ON L7L 6B2

monogram.com



monogram.ca



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une décharge électrique, des blessures graves ou fatales.

Cet appareil doit être utilisé aux fins prévues décrites dans ce manuel.

Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.

⚠ AVERTISSEMENT

Suivez ces instructions pour éviter tout risque d'incendie.

- Ne laissez PAS le four sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Ne versez PAS d'huile sur la pierre avant l'utilisation, car elle pourrait s'enflammer. N'essayez PAS de frire ou de cuire des aliments dans l'huile.
- Ne laissez PAS de graisse de cuisson s'accumuler à l'intérieur ou près du four. Avant l'utilisation, essuyez la graisse et les résidus alimentaires du four.
- Ne laissez PAS de produits en papier ou de matériaux combustibles à l'intérieur ou près du four.
- Si des articles à l'intérieur du four s'enflamment, laissez-les dans le four et éteignez le four. Ne débranchez PAS le cordon d'alimentation. Ne coupez PAS l'alimentation au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
- Un incendie peut se produire si le four est couvert ou s'il touche à des matières inflammables, incluant des poignées isolantes, du tissu, des revêtements muraux, des rideaux et de l'essence ou tout type de vapeur ou de liquide inflammable.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou qui pendent lorsque vous utilisez cet appareil. Ces vêtements pourraient prendre feu au contact des surfaces chaudes.
- Pour éviter tout risque de brûlures ou de dommages matériels graves, ne versez PAS d'eau sur un feu de graisse. N'essayez jamais de soulever un ustensile de cuisson en feu. Ne tentez PAS de retirer des aliments en feu du four.
- N'essayez PAS d'éteindre un incendie dans le four. La porte de confinement des flammes sera activée pour éteindre le feu. Ne touchez PAS la porte de confinement des flammes ou d'autres surfaces du four après un incendie. Ces surfaces peuvent être très chaudes. Suivez toutes les instructions sur le panneau d'affichage.
- Ne tendez PAS le bras dans le four à moins de porter des gants résistants à la chaleur.
- Utilisez seulement la plaque à enfourner pour retirer la pizza du four.
- N'utilisez jamais votre électroménager pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne touchez PAS les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces, bien que de couleur foncée, peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez PAS l'intérieur du four et ne laissez aucun tissu ou matériau inflammable entrer en contact avec celui-ci. Laissez d'abord le four refroidir.
- Ne faites PAS chauffer de récipients fermés. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures.
- Ne recouvrez PAS la sole du four de papier d'aluminium ni de protection pour four d'aucune sorte. Les protections pour four sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager l'électroménager ou provoquer un risque d'électrocution, de la fumée ou un incendie.
- N'utilisez PAS de produits de nettoyage pour four. N'utilisez pas de produit commercial de nettoyage pour four ou de revêtement protecteur pour four sur aucune des parties internes ou externes du four.
- Veillez à ce que les commandes soient désactivées et que l'appareil soit froid avant d'utiliser tout type de nettoyant ou de produit de cuisson en aérosol sur ou près du four. Le propulsif du produit pourrait s'enflammer ou causer la corrosion des pièces métalliques en présence de chaleur.
- Assurez-vous que l'évent de four n'est pas obstrué. Ne placez PAS d'articles sur le dessus du four.
- Cet électroménager n'est pas conçu pour l'utilisation pas des enfants – les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité d'un appareil électroménager en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur aucune des parties de l'appareil.
- N'obstruez PAS l'ouverture principale du four durant le réchauffage ou la cuisson.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

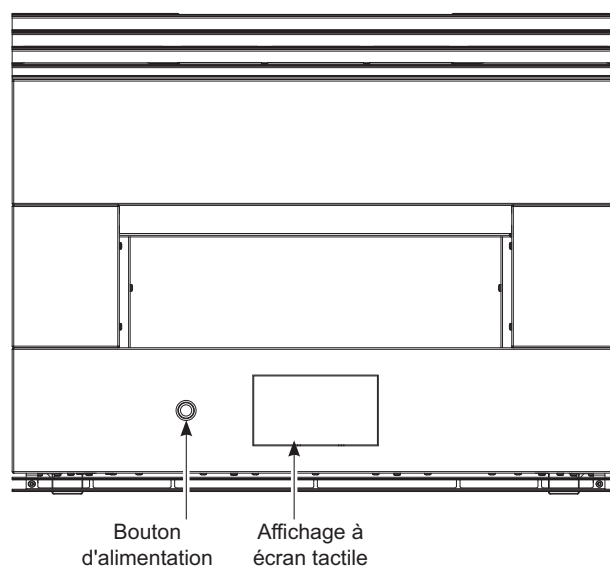
- **⚠ ATTENTION** Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus du four, les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre.
- Ne tentez PAS de réparer ou de remplacer une pièce du four. L'entretien de l'appareil doit être effectué par un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer toute réparation, coupez l'alimentation électrique du four au niveau du tableau de distribution de votre domicile (fusible ou disjoncteur).

MISE AU REBUT APPROPRIÉE DE VOTRE VIEIL APPAREIL

Jetez ou recyclez votre appareil conformément aux réglementations fédérales et locales. Contactez vos autorités locales pour connaître la procédure d'élimination ou de recyclage de votre appareil dans le respect de l'environnement.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

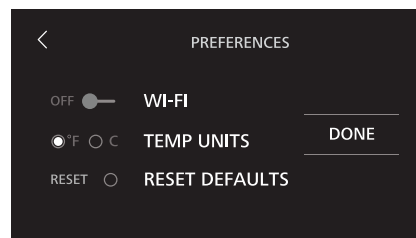
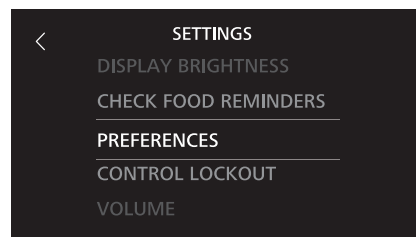
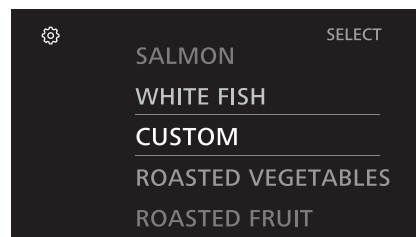
CONFIGURATION DU FOUR



Pour vous connecter à votre réseau Wi-Fi local, veuillez suivre la procédure suivante :

1. Téléchargez l'appli Smart HQ de la boutique d'applis de votre service mobile. Si vous n'avez pas encore de compte, créez-en un.
2. Mettez le four sous tension en appuyant sur le **bouton d'alimentation**.
3. Entrez dans les réglages en touchant l'icône de l'engrenage dans le coin supérieur gauche de l'écran d'accueil.
4. Défilez jusqu'à **Preferences** (préférences) pour les sélectionner.
5. Activez la connexion Wi-Fi en touchant la glissière.
6. Terminez en touchant **Done** (terminé).
7. Ouvrez l'appli Smart HQ et sélectionnez « Add new appliance » (Ajouter un nouvel électroménager). Suivez les instructions de l'appli pour terminer le processus de configuration.

REMARQUE : La fonctionnalité Wi-Fi ne permet PAS le fonctionnement à distance du four.



CONNEXION WiFi

Monogram WiFi Connect :

Compatibilité avec Monogram WiFi Connect

Votre four à pizza est **compatible avec Monogram WiFi Connect**. Une carte de communication WiFi intégrée lui permet de communiquer avec votre téléphone intelligent pour la surveillance à distance et la réception de notifications. Veuillez visiter le **monogram.com/connect** pour en apprendre plus sur les fonctionnalités des électroménagers connectés et pour connaître les appareils compatibles avec les applis de votre téléphone intelligent.

Connectivité WiFi : Pour de l'assistance concernant votre appareil ou la connectivité réseau (pour les appareils compatibles avec le Wi-Fi), veuillez appeler au **800-220-6899**.

INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES

Déclaration de conformité de la FCC/IC :

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règlements de la FCC. Le fonctionnement de l'appareil est soumis aux deux conditions suivantes :

1. Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles.
2. Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences risquant d'engendrer un fonctionnement indésirable.

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

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

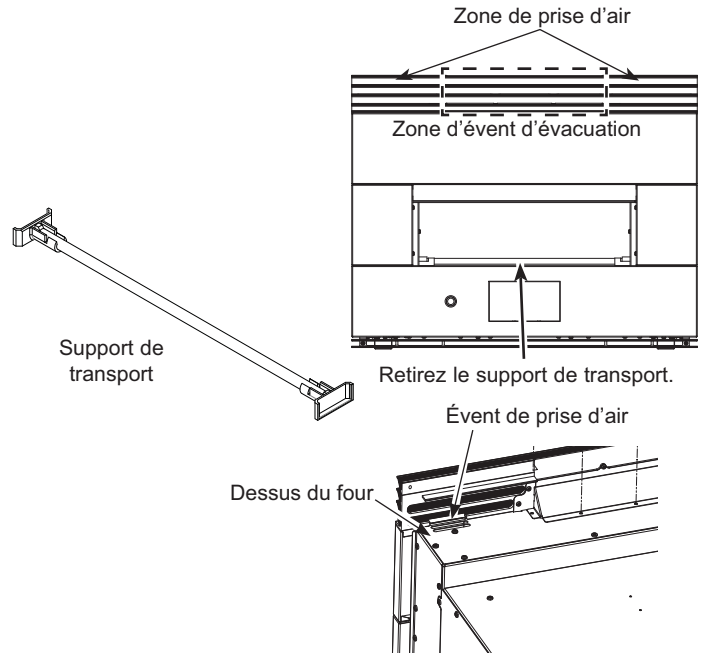
Étiquette : Des changements ou des modifications apportés à cet appareil qui ne sont pas expressément approuvés par le fabricant peuvent annuler votre droit à l'utiliser.

INSTRUCTIONS DE CUISSON

AVANT LA CUISSON

Avant de commencer la cuisson avec le four à pizza intérieur Monogram :

- Inspectez l'intérieur du four pour vous assurer qu'il est exempt d'objets et de débris. Vérifiez si l'installateur a retiré les supports de transport en bois.
- Vérifiez que l'évent d'évacuation sur le dessus du four est exempt d'obstructions. Ne placez jamais d'articles sur le dessus du four.
- Vérifiez si toutes les pellicules protectrices ont été enlevées.
- Vérifiez qu'il n'y a aucun danger de trébuchement devant le four. Il faut un dégagement d'au moins 4 pi (1,2 m) en avant du four à pizza.
- Ne portez pas de vêtements lâches, particulièrement des manches amples, lorsque vous utilisez le four.

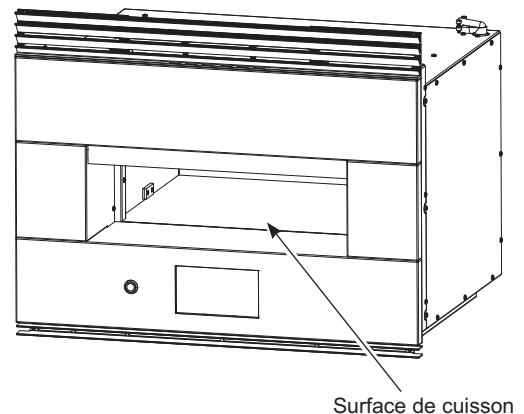


PENDANT LA CUISSON

- Gardez toujours un œil sur les aliments cuisant dans le four. Ne quittez jamais la pièce pendant l'utilisation du four.
- Ne tendez jamais la main nue dans le four. Utilisez toujours une plaque à enfourner et des outils de nettoyage à long manche. Pendant la cuisson d'aliments autres que de la pizza, portez toujours des gants résistants à la chaleur qui couvrent complètement les poignets.
- Soyez prudent en transportant des aliments chauds. Les aliments et les ustensiles chauds peuvent causer des brûlures graves.
- Gardez la surface de cuisson propre. Utilisez une brosse de nettoyage à poils en laiton et portez des gants isolants pour enlever les débris. Le manquement à nettoyer la surface de cuisson peut entraîner de la fumée excessive.
- N'utilisez pas la brosse en laiton sur les surfaces en acier inoxydable. La brosse causera des éraflures sur ces surfaces.
- Retirez les aliments immédiatement après la fin de la cuisson. Le four demeure chaud après que la minuterie arrive à sa fin ou que le four est éteint.

APRÈS LA CUISSON

- Éteignez le four. Bien que le four soit éteint, le ventilateur de refroidissement demeurera en marche un certain temps et la surface de cuisson demeurera chaude pendant plusieurs heures après que le four est éteint.
- Nettoyez la surface de cuisson avec la brosse fournie en frottant légèrement la surface de la pierre pour déloger tout résidu cuit. Brossez les miettes vers le bord avant de la plateforme où vous pouvez les essuyer avec un chiffon humide une fois qu'elles ont refroidi. **REMARQUE :** Ne tentez pas de nettoyer les éléments chauffants. Les éléments chauffants sont autonettoyants. N'utilisez jamais de liquides pour nettoyer l'intérieur du four, y compris la surface de cuisson.
- N'utilisez pas la brosse en laiton sur les surfaces en acier inoxydable. La brosse causera des éraflures sur ces surfaces.



- Ne tendez jamais la main nue dans le four. Utilisez toujours des ustensiles et des outils de nettoyage à long manche et portez toujours des gants résistants à la chaleur qui couvrent complètement les poignets.

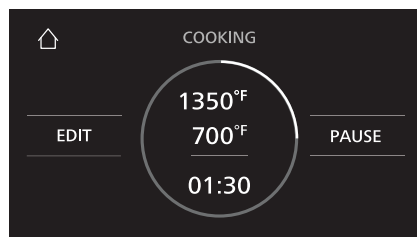
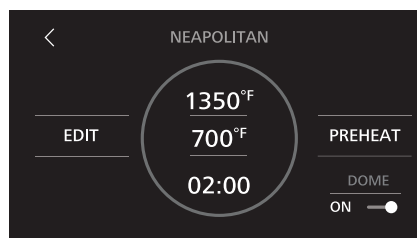
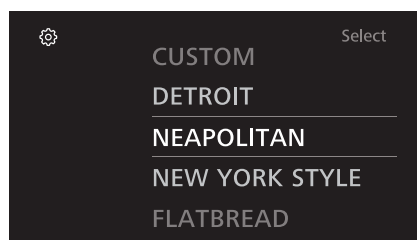
INSTRUCTIONS DE CUISSON

PROCÉDURE DE CUISSON DE PIZZA

1. Mettez le four sous tension en appuyant sur le **bouton d'alimentation**.
2. Sélectionnez un profil de cuisson préréglé. Certains profils de cuisson préréglés comprennent Detroit (Détroit), Flatbread (pain plat), Neapolitan (napolitaine), New York et Custom (personnalisé). Pour des instructions sur la configuration d'un profil personnalisé, reportez-vous à la section Création d'un profil personnalisé.
3. Touchez **Preheat** (préchauffage) pour commencer à faire chauffer le four. Le préchauffage varie selon le profil, mais dure généralement environ 20 minutes. L'indicateur de progression sur l'affichage vous permet de surveiller l'état du préchauffage et une sonnerie se fait entendre lorsqu'il est terminé.
4. Insérez la pizza avec la plaque à enfourner en **bois** et touchez **Start** (mise en marche) pour faire démarrer la minuterie de cuisson. À mi-chemin du cycle de cuisson, un carillon de rappel est déclenché pour indiquer qu'il est temps de retourner la pizza avec la plaque à enfourner en **métal**. Lorsque la pizza est presque cuite, un second carillon se fait entendre. À ce moment, la pizza est presque prête à retirer du four. Lorsque la minuterie finit, retirez la pizza du four avec la plaque à enfourner en **métal**.
5. Lorsque vous avez terminé votre séance de cuisson, éteignez le four avec le **bouton d'alimentation**.

REMARQUE : La minuterie de cuisson et les rappels peuvent être modifiés selon les préférences personnelles. Pour des instructions sur la personnalisation des profils de cuisson, reportez-vous à la section Création d'un profil personnalisé.

REMARQUE : Le four peut demeurer chaud pendant plusieurs heures après que le four est éteint. Le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à 50 minutes en mode de refroidissement.



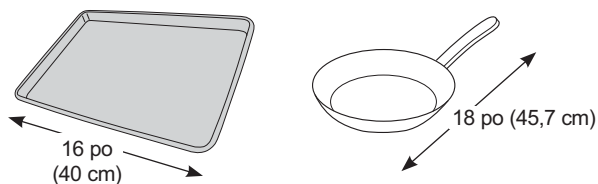
CONSEILS DE CUISSON DE PIZZA

- Saupoudrez un peu de farine ou de semoule de maïs sur la plaque à enfourner pour aider à faire glisser la pizza.
- N'ajoutez pas trop de farine sur la plaque à enfourner. Cela pourrait causer de la fumée.
- Ne surchargez pas de garnitures. Cela peut causer une croûte juteuse.
- Ne placez pas de pizza congelée dans le four. La pizza doit être à température ambiante afin de pouvoir cuire correctement.
- Utilisez la plaque à enfourner en bois pour insérer la pizza non cuite.
- Utilisez la plaque à enfourner en métal pour tourner et retirer la pizza.
- Évitez de laisser la pizza toucher à l'arrière ou aux côtés du four.
- Tournez la pizza à mi-chemin du cycle.
- Assurez-vous que la surface de cuisson est exempte de débris alimentaires avant d'insérer une pizza.
- Ne cuisez qu'une seule pizza à la fois.

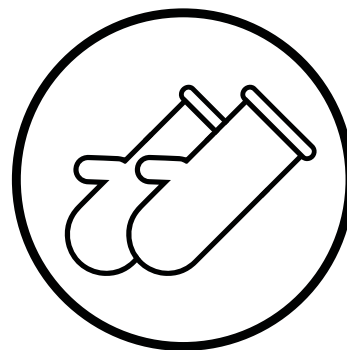
INSTRUCTIONS DE CUISSON

PRÉPARATION D'AUTRES ALIMENTS QUE LA PIZZA

1. Avant la cuisson, déterminez quels ustensiles de cuisson seront utilisés. Les ustensiles de cuisson, y compris le manche, doivent pouvoir aller au four et à la rôtissoire. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec un revêtement antiadhésif. Assurez-vous que l'ustensile de cuisson loge complètement dans la cavité du four. La longueur maximale pour un ustensile de cuisson ne doit pas dépasser 16 po (40 cm). La longueur d'une poêle avec un manche ne doit pas dépasser 18 po (46 cm).



2. Repérez les gants isolants que vous utiliserez. Utilisez toujours les deux mains pour placer les aliments dans le four et pour les en retirer, en veillant à porter une protection sur les deux mains. Les gants doivent résister à la chaleur et couvrir complètement les poignets.



⚠ ATTENTION Les gants isolants entièrement en coton n'offrent pas la même protection que ceux en matières synthétiques, comme la silicone. Le coton peut aussi être brûlé s'il entre en contact avec un ustensile de cuisson chaud.

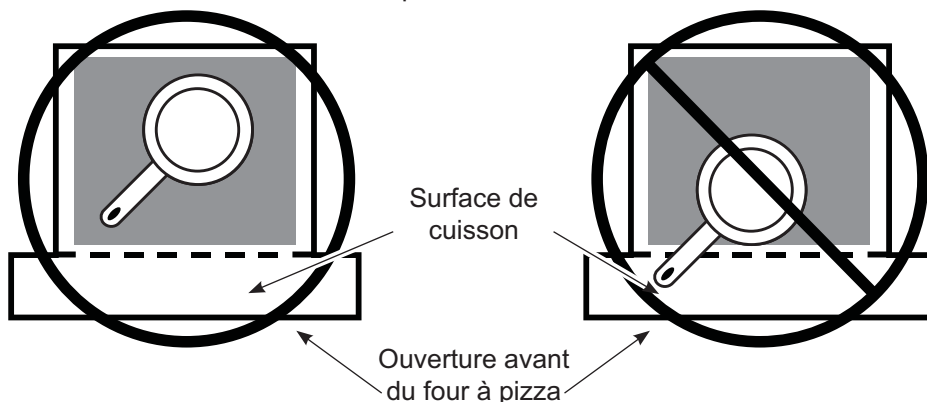
⚠ ATTENTION N'utilisez pas de serviettes ou de poignées isolantes lorsque vous tendez les mains dans le four. Les mains et les poignets doivent être complètement couverts par des gants isolants afin de prévenir les brûlures causées par les éléments chauffants ou les surfaces du four.



3. Avant la cuisson, déterminez où les ustensiles de cuisson seront placés une fois retirés du four. Les ustensiles de cuisson peuvent être très chauds et doivent être placés sur une surface résistante à la chaleur.

⚠ AVERTISSEMENT Ne laissez PAS d'ustensiles de cuisson dépasser le rebord avant de la surface de cuisson. Cela nuit au bon fonctionnement de la porte de confinement des flammes.

Four à pizza vu du dessus



INSTRUCTIONS DE CUISSON

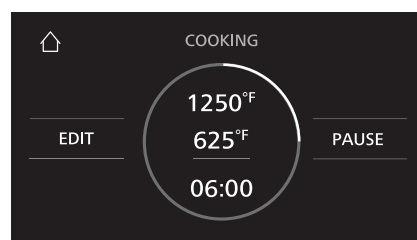
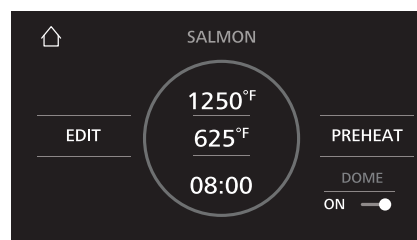
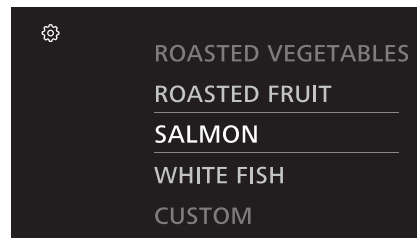
PROCÉDURE DE CUISSON D'AUTRES ALIMENTS QUE LA PIZZA

1. Mettez le four sous tension en appuyant sur le **bouton d'alimentation**.
2. Sélectionnez un profil de cuisson prééglé. Certains profils de cuisson prééglés comprennent Roasted Vegetables (légumes rôtis), Roasted Fruit (fruits rôtis), Salmon (saumon), White Fish (poisson blanc) et Custom (personnalisé). Pour des instructions sur la configuration d'un profil personnalisé, reportez-vous à la section Création d'un profil personnalisé.
3. Touchez Preheat (préchauffage) pour commencer à faire chauffer le four. Le préchauffage varie selon le profil, mais dure généralement environ 20 minutes. L'indicateur de progression sur l'affichage vous permet de surveiller l'état du préchauffage et une sonnerie se fait entendre lorsqu'il est terminé.
4. Insérez l'aliment à cuire dans un ustensile de cuisson adéquat et touchez Start (mise en marche) pour lancer la minuterie de cuisson. Reportez-vous à la section Préparation d'autres aliments que la pizza pour les détails sur les ustensiles de cuisson approuvés et la manière de les placer. À mi-chemin du cycle de cuisson, un carillon de rappel est déclenché pour indiquer qu'il est temps de tourner les aliments. Lorsque l'aliment est presque cuit, un second carillon se fait entendre. À ce moment, l'aliment est presque prêt à retirer du four. Lorsque la minuterie finit, retirez l'aliment du four en portant des gants isolants. Reportez-vous à la section Préparation d'autres aliments que la pizza pour les détails sur les gants de cuisson approuvés.

REMARQUE : La minuterie de cuisson et les rappels peuvent être modifiés selon les préférences personnelles. Pour des instructions sur la personnalisation des profils de cuisson, reportez-vous à la section Création d'un profil personnalisé.

5. Lorsque vous avez terminé votre séance de cuisson, éteignez le four avec le bouton d'alimentation.

REMARQUE : Le four peut demeurer chaud pendant plusieurs heures après que le four est éteint. Le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à 50 minutes en mode de refroidissement.

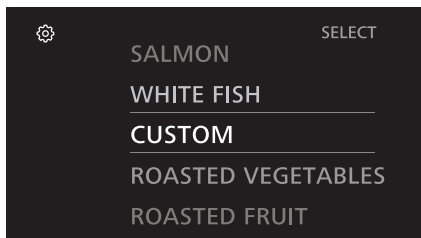


INSTRUCTIONS DE CUISSON

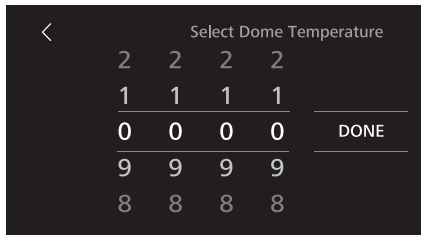
CRÉATION D'UN PROFIL PERSONNALISÉ OU MODIFICATION D'UN PROFIL EXISTANT

1. Sélectionnez le profil de cuisson **Custom** (personnalisé) pour créer un profil personnalisé. Pour modifier un profil existant, sélectionnez le profil que vous voulez modifier.

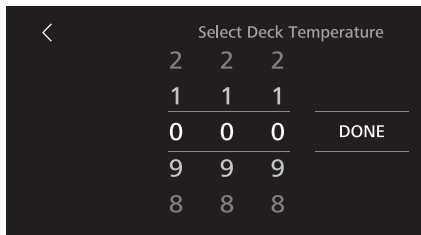
2. Touchez **Edit** (modifier) pour commencer la séquence de personnalisation.



3. Réglez la température du dôme avec les molettes de défilement et puis sélectionnez **Done** (terminé).



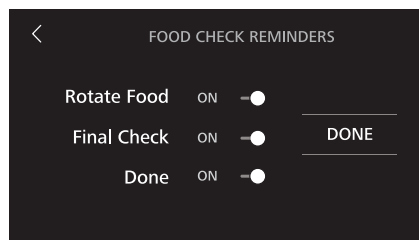
4. Réglez la température de la surface de cuisson avec les molettes de défilement et puis sélectionnez **Done** (terminé).



5. Réglez la durée de cuisson voulue avec les molettes de défilement et puis sélectionnez **Done** (terminé).



6. Activez les rappels en touchant la glissière et puis sélectionnez **Done** (terminé). Vous êtes maintenant prêt à utiliser vos paramètres personnalisés.



INSTRUCTIONS DE CUISSON

RÉGLAGES

Les réglages du four à pizza peuvent être modifiés en sélectionnant l'icône de l'engrenage dans le coin supérieur gauche de l'écran d'accueil.

Unités de température

Les commandes du four sont affichées en degrés Fahrenheit (F), mais vous pouvez les modifier pour afficher les degrés Celsius (C).

Volume sonore

Le volume sonore peut être ajusté à la hausse ou à la baisse.

Luminosité de l'affichage

La luminosité peut être ajustée à la hausse ou à la baisse.

ÉVÉNEMENTS DU FOUR

N'obstruez jamais les événements (ouvertures d'air) du four à pizza. Ils permettent à l'air d'entrer et de sortir, ce qui est nécessaire à un refroidissement adéquat et au bon fonctionnement du four. Les bouches d'air sont situées sur le dessus et dans le bas. L'obstruction d'une ouverture du four entraîne le déploiement du système de confinement des flammes et désactive le four. Un technicien d'entretien devra alors réinitialiser le four.

USTENSILES DE CUISSON

Le matériel, le fini et la taille de l'ustensile de cuisson ont une incidence sur le rendement de la cuisson.

Pour de meilleurs résultats, suivez ces directives :

- Pizza à croûte mince ou moyenne, y compris les styles napolitain et New York : Cuisez directement sur la surface de cuisson.
- Pizza profonde de style Détroit : Cuisez dans un plat rectangulaire de style Détroit.
- Pain plat : Cuisez directement sur la surface de cuisson.
- Un ustensile de cuisson sombre, revêtu et mat absorbe plus de chaleur qu'un ustensile pâle et lustré. Les casseroles qui absorbent plus facilement la chaleur produisent des croûtes brunes, croustillantes et plus épaisses.
- Gardez les ustensiles de cuisson propres pour favoriser une cuisson uniforme.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE EXTÉRIEUR

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer l'une ou l'autre des parties du four.

Tableau de commande

Après chaque utilisation, essuyez le tableau de commande avec un chiffon humide. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon doux humecté de savon doux et d'eau ou une solution à parts égales de vinaigre et d'eau. Séchez en polissant à l'aide d'un chiffon doux.

N'utilisez pas de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de tampon à récurer en plastique ou de tampon pour four sur le tableau de commande. Ils endommageraient son revêtement. Évitez de pulvériser des nettoyants sur le tableau de commande.

Surfaces en acier inoxydable

N'utilisez pas de tampon en laine d'acier; il rayerait la surface.

N'utilisez pas la brosse en laiton; elle rayerait la surface.

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

Les nettoyants contenant de l'acide oxalique comme Bar Keepers Friend Soft Cleanser^{MC} permettent d'éliminer la rouille, le ternissement et les petits défauts de la surface du four. Utilisez uniquement les nettoyants liquides sans granule et frottez dans le sens des lignes de brossage avec une éponge douce et humide.

NETTOYAGE INTÉRIEUR

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer l'une ou l'autre des parties du four.

Surface de cuisson

Ne tendez jamais la main nue dans le four. Utilisez toujours des ustensiles et des outils de nettoyage à long manche et portez toujours des gants résistants à la chaleur qui couvrent complètement les poignets.

N'utilisez pas la brosse de nettoyage sur les surfaces en acier inoxydable, elle peut causer des éraflures sur ces surfaces.

Pour nettoyer la surface de cuisson, utilisez la brosse fournie pour frotter légèrement la surface de la pierre et déloger tout résidu cuit. Brossez les miettes vers le bord avant de

la plateforme où vous pouvez les essuyer avec un chiffon humide.

REMARQUE : La surface de cuisson et les parois intérieures changent généralement de couleur avec l'usage. Cela est normal.

Ne pulvérisiez jamais de nettoyants à l'intérieur du four.

NOTES

DÉPANNAGE

Économisez du temps et de l'argent! Consultez le tableau ci-dessous pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	Causes possibles	Solutions
Les aliments ne cuisent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section Instructions de cuisson.
	Ustensile de cuisson inapproprié ou de dimensions inadéquates.	Reportez-vous à la section « Ustensiles de cuisson ».
	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section Fonctions spéciales.
	Substitution d'ingrédients	La substitution d'ingrédients peut modifier le résultat.
	La température ambiante devrait être supérieure à 60 °F (15,5 °C).	Augmentez la température ambiante.
Température du four trop chaude ou trop froide	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
Le four ne fonctionne pas, ou semble ne pas fonctionner	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section Utilisation du four.
Bruits de crépitement ou de craquement	Ces sons proviennent du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Cela est normal.
Pourquoi ma cuisinière émet-elle un cliquetis lorsque j'utilise le four?	Votre four à pizza a été conçu pour maintenir avec précision sa température. Les éléments chauffants peuvent émettre plus souvent des clics que les fours ordinaires afin d'obtenir de meilleurs résultats lors des cycles de cuisson.	Cela est normal.
Il arrive que le four prenne plus de temps à préchauffer pour atteindre la même température	Ustensile de cuisson ou aliment dans le four.	L'ustensile de cuisson ou les aliments placés dans le four prolongent le préchauffage. Retirez les aliments pour diminuer le temps de préchauffage.
Fumée excessive pendant un cycle de cuisson	Quantité excessive de débris alimentaires ou de farine.	Appuyez sur la touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Une fois le four refroidi, essuyez les souillures excessives.
L'affichage est vide	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
Odeur de « brûlé » ou d'huile provenant de l'événement	Cela est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	Cela est normal.
Forte odeur	Il est normal qu'une odeur se dégage de l'isolant intérieur du four pendant les premières utilisations du four.	Ceci est temporaire et cessera après quelques utilisations.

GARANTIE LIMITÉE

Monogram.com

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez **Bodewell.com/schedule-repair-service**, ou appelez **833-4BODEWELL** (833-426-3393). Au Canada, veuillez visiter **electromenagersge.ca/soutien-apres-vente**. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

L'entretien de votre appareil pourrait nécessiter l'utilisation d'un accès aux données embarquées pour le diagnostic. Cela permet au technicien de l'atelier de réparation GE Appliances de diagnostiquer rapidement toute défaillance de votre électroménager et à GE Appliances d'améliorer la qualité de ses produits. Si vous ne souhaitez pas transmettre les données de votre appareil à GE Appliances, veuillez aviser votre technicien de s'en abstenir au moment de la visite de service.

Pendant une période de	Monogram Appliances remplacera
Garantie limitée de deux ans	Pendant deux ans à compter de la date d'achat d'origine, nous fournirons gratuitement les pièces et la main-d'œuvre pour la réparation ou le remplacement à votre domicile de toute pièce du four défectueuse en raison d'un défaut de fabrication.

Ce que Monogram ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inappropriés de l'appareil.
- 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 de votre domicile.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Tout dommage au revêtement, comme de la rouille sur la surface, le ternissement et les petits défauts non signalés au cours des 48 heures suivant la livraison de l'appareil.
- Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.
- La réparation ou le remplacement d'ampoules, à l'exception de DEL.
- La réinitialisation de la porte de confinement des flammes déployée à la suite d'un mauvais usage.

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.

POUR LES CLIENTS DES ÉTATS-UNIS : Cette garantie limitée est offerte à l'acheteur initial et à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté aux États-Unis à des fins d'usage domestique. Si le produit est situé dans une localité où un réparateur autorisé GE n'est pas disponible, vous pourriez encourir des frais de déplacement ou devoir acheminer le produit à un réparateur autorisé GE pour faire réparer l'appareil. En Alaska, cette garantie limitée exclut les frais d'expédition et les visites de service à votre domicile.

Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects. Certains droits particuliers vous sont dévolus en vertu de la présente garantie et peuvent s'accompagner d'autres droits qui varient selon votre lieu de résidence. Pour connaître la nature exacte de vos droits, consultez l'organisme de protection du consommateur de votre région, ou encore le bureau du procureur général de l'État.

Garant : GE Appliances, a Haier company,
Louisville, KY 40225

AU CANADA (INCLUANT LA PROVINCE DE QUÉBEC) : Cette garantie limitée s'étend à l'acheteur initial et à tous les propriétaires ultérieurs pour les produits achetés au Canada, y compris au Québec, et qui sont destinés à un usage domestique au Canada, y compris au Québec. Toutefois, si le produit se trouve dans une région où un réparateur agréé GE Appliances n'est pas disponible, vous pourriez être tenu de payer des frais de déplacement ou de vous rendre dans un centre de service agréé GE Appliances. Certains territoires, comme le Québec, interdisent l'exclusion ou la restriction des

dommages collatéraux ou indirects. Cette garantie limitée vous confère des droits légaux spécifiques ; vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'une province à l'autre, y compris au Québec. Pour en savoir plus sur vos droits légaux, adressez-vous à votre bureau régional ou provincial de protection des consommateurs.

À L'INTENTION DES CONSOMMATEURS QUÉBÉCOIS UNIQUEMENT - AVIS SUR LA GARANTIE DE DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DE RECHANGE, DES SERVICES DE RÉPARATION ET DES RENSEIGNEMENTS NÉCESSAIRES À LA RÉPARATION OU À L'ENTRETIEN (ART. 39 DE LA LOI SUR LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR) : Veuillez noter que MC Commercial Inc. (« MC Commercial ») ne garantit pas, au sens de l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P -40.1, et des articles 79.18 à 79.20 du Règlement d'application de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P -40.1, r. 3, la disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation ou des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation des biens fabriqués, importés, annoncés ou vendus par MC Commercial.

Veuillez noter que MC Commercial Inc. continue d'offrir la garantie limitée du fabricant, telle qu'énoncée dans le manuel du propriétaire ou le guide rapide. Cette garantie limitée diffère de la garantie légale de disponibilité énoncée à l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur.

Garant : MC Commercial Inc., Burlington, ON, L7L 6B2

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





MANUAL DEL PROPIETARIO

Horno de Hogar Para Interiores

ESPAÑOL

Elevate Everything™

MONOGRAM.COM

CONTENIDOS

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR	2
SOPORTE PARA EL CONSUMIDOR	3
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD	4
CONFIGURACIÓN DEL HORNO	6
WIFI CONNECT	7
INSTRUCCIONES PARA LA COCCIÓN	8
Antes de Cocinar	8
Mientras Está Cocinando	8
Luego de la Cocción	8
Procedimiento de Cocción de Pizza	9
Consejos para Hornear Pizza	9
Preparación para Cocinar Comidas que no Sean Pizza	10
Procedimiento de Cocción de Comidas que no Sean Pizza	11
Creación de un Perfil Personalizado o Modificación de un Perfil Existente	12
Configuraciones	13
Ventilaciones de Aire del Horno	13
Utensilio	13
CUIDADO Y LIMPIEZA	14
Limpieza Externa	14
Limpieza Interna	14
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	18
GARANTÍA LIMITADA	19

INFORMACIÓN DEL MODELO

NÚMEROS DE MODELO

ZEP30FR

ESCRIBA LOS NÚMEROS DE MODELO Y SERIE

Los encontrará en una etiqueta del lado izquierdo del panel inferior, debajo del botón de encendido.

Use estos números en cualquier correspondencia o llamadas al servicio técnico relacionadas con su horno de pared.

Por favor escriba estos números aquí:

Número de Modelo

Número de Serie

SOPORTE AL CLIENTE

En los Estados Unidos – Visite nuestro sitio web en **monogram.com** o llame al 800.444.1845

En Canadá – Visítenos en Visite nuestro sitio web en **monogram.ca** o llame al 888.880.3030

Encuentre información de soporte para propietarios en nuestro sitio web:

- **Información**
- **Registre el electrodoméstico**
- **Programe el servicio a través de Bodewell**
- **Compre repuestos, accesorios o garantías extendidas**
- **Conecte su electrodoméstico** – 800.220.6899

Si usted no está satisfecho con el servicio, contáctenos en nuestro sitio web con todos los detalles, incluyendo su número de teléfono, o escriba a:

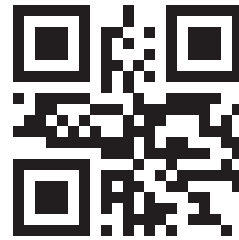
En los EE. UU. - General Manager, Customer Relations | Monogram | Appliance Park | Louisville, KY 40225

En Canadá - Director, Customer Relations | MC Commercial Inc. | 1100 Burloak Dr. Suite 601 | Burlington, ON L7L 6B2

monogram.com



monogram.ca



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ ADVERTENCIA

Lea todas las instrucciones antes de usar el producto. Si no se siguen estas instrucciones se podrán producir incendios, descargas eléctricas, lesiones graves o la muerte.

Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario.

Solicite que un instalador calificado instale su electrodoméstico y que esté adecuadamente conectado a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.

⚠ ADVERTENCIA

Siga estas instrucciones a fin de evitar riesgos de incendio.

- NO deje el horno desatendido durante su uso.
- NO agregue aceite sobre la piedra del horno antes del uso, la cual podrá incendiarse. NO intente freír ni cocinar comidas en aceite.
- NO permita que la grasa de la cocción se acumule en o cerca del horno. Antes del uso, retire la grasa y restos de comida del horno.
- NO deje productos de papel u otros materiales combustibles en o cerca del horno.
- Si los productos dentro de la cavidad del horno se incendian, deje los materiales en el horno y apague el mismo. NO desconecte el cable de corriente. NO apague la corriente desde el fusible o el panel del disyuntor.
- Se podrá producir un incendio si el horno es cubierto o entra en contacto con materiales inflamables, incluyendo manijas de asaderas, prendas blancas, cobertores de pared, cortinas, paños y gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen mientras usa el electrodoméstico. Estas prendas se podrán incendiar si entran en contacto con superficies calientes.
- A fin de evitar el riesgo de quemaduras graves y daños sobre la propiedad, NO use agua sobre incendios de grasa. Nunca tome una asadera que se esté incendiando. NO intente retirar comidas que se están incendiando del horno.
- NO intente extinguir un incendio en el horno. La puerta de contención de llamas se activará para extinguir cualquier incendio. NO toque la puerta de contención de incendios u otras superficies del horno luego de un incendio. Estas superficies podrán estar demasiado calientes. Siga todas las instrucciones en el panel de la pantalla.
- NO introduzca las manos en el horno a menos que cuente con guantes o mitones para horno resistentes al calor.
- Use sólo la paleta para pizza suministrada para retirar pizzas de la cavidad del horno.
- Nunca use el electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación.
- NO toque el elemento calentador ni la superficie interna del horno. Es posible que estas superficies estén demasiado calientes como para quemar, aunque su color sea oscuro. Durante y después del uso, NO toque ni permita que telas u otros materiales inflamables toquen cualquier área interna del horno; espere a que haya pasado un tiempo suficiente para que se enfríen.
- NO caliente envases de comida que no hayan sido abiertos. Se podría acumular presión y el envase podría explotar, ocasionando una lesión.
- NO use ningún tipo de papel de aluminio o revestimiento para cubrir la parte inferior del horno o cualquier parte del horno. Los revestimientos para horno pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descarga, humo o incendio.
- NO use limpiadores para horno. No se deberá usar limpiador para hornos comerciales ni revestimientos de protección para hornos de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.
- Asegúrese de que todos los controles se encuentren apagados y que el electrodoméstico esté frío antes de usar cualquier tipo de limpiador en aerosol o rociador en o alrededor del electrodoméstico. El químico que produce la acción de rociar podría, en presencia del calor, encenderse o hacer que las piezas metálicas queden corroídas.
- Mantenga desobstruida la ventilación del horno. NO coloque objetos en la parte superior del horno.
- Este electrodoméstico no deberá ser usado por niños – no se deberá dejar a los niños solos o sin atención en el área donde el electrodoméstico se encuentre en uso. Nunca se les deberá permitir trepar, sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- NO bloquee la abertura principal del horno durante el calentamiento o mientras se realiza la cocción.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

PRECAUCIÓN

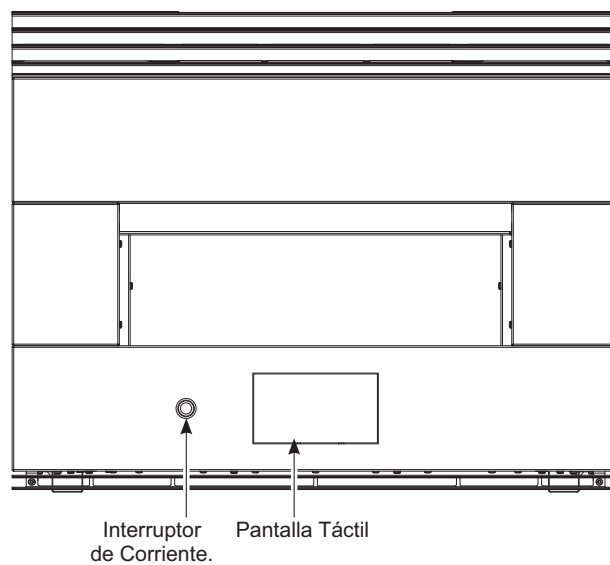
- No coloque artículos de interés para los niños sobre los gabinetes que están encima del horno – si los niños trepan sobre el horno para llegar a estos artículos podrán sufrir lesiones graves.
- No intente reparar ni reemplazar cualquier pieza del horno. Todo el servicio técnico deberá ser realizado por un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier servicio técnico, desconecte el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.

FORMA ADECUADA DE DESCARTAR SU ELECTRODOMÉSTICO

Descarte o recicle su electrodoméstico de acuerdo con las Regulaciones Federales y Locales. Comuníquese con las autoridades locales para descartar o reciclar su electrodoméstico de forma ambientalmente segura.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

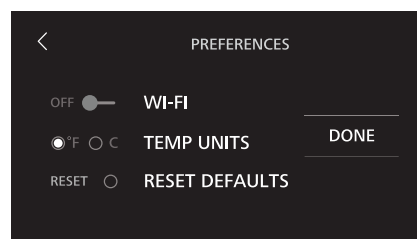
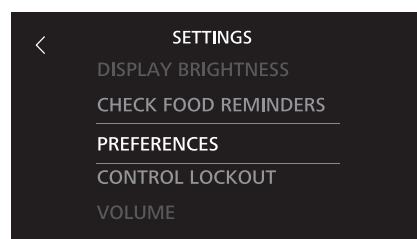
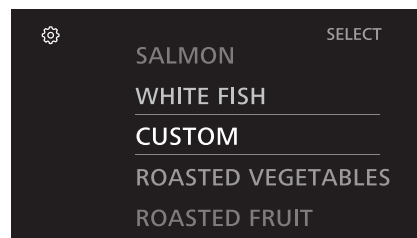
CONFIGURACIÓN DEL HORNO



Para realizar la conexión a su red Wi-Fi local, por favor siga el siguiente procedimiento:

1. Descargue la Aplicación Smart HQ a través de la Descarga de Aplicaciones de su teléfono móvil. Si aún no cuenta con una, cree una nueva cuenta.
2. **ENCIENDA** el horno presionando el **Interruptor de Corriente**.
3. Ingrese las configuraciones presionando el ícono del equipo en la esquina superior izquierda de la pantalla inicial.
4. Desplácese para seleccionar **Preferences** (Preferencias).
5. Active el WiFi presionando el deslizador.
6. Finalice presionando la tecla **Done** (Hecho).
7. Abra la Aplicación Smart HQ y seleccione "Agregar Nuevo electrodoméstico". Siga las instrucciones de la aplicación para completar el proceso de configuración.

NOTA: La funcionalidad del Wi-Fi NO permite el acceso al funcionamiento remoto del horno.



WiFi CONNECT

WiFi Connect de Monogram:

WiFi Connect de Monogram Activado

Su horno de hogar está **Activado con WiFi Connect de Monogram**. Una tarjeta de comunicación WiFi está incorporada en el producto, permitiendo que se comunique con su teléfono inteligente para un monitoreo remoto y notificaciones. Para conocer más sobre las funciones del electrodoméstico conectado, y para saber qué aplicaciones de electrodomésticos conectados funcionarán con su teléfono inteligente, visite monogram.com/connect.

Conectividad WiFi: para solicitar asistencia para el electrodoméstico o la conectividad de red (para modelos que poseen WiFi), por favor comuníquese al **800.220.6899**.

INFORMACIÓN REGULATORIA

Declaración de Cumplimiento de la FCC/IC

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de la Normativa de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes:

1. Este dispositivo no causa interferencias perjudiciales.
2. Este dispositivo tolera cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado.

Este equipo ha sido probado y cumple con los límites establecidos para un dispositivo digital de clase B, según la parte 15 de la Normativa de la FCC. Estos límites han sido diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en la instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede ocasionar interferencias perjudiciales para las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si el equipo provoca interferencias perjudiciales para la recepción de radio o televisión, lo que puede comprobar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir la interferencia con una de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a un tomacorriente de un circuito diferente del tomacorriente al que se encuentra conectado el receptor.
- Consulte a el proveedor minorista o a un técnico experimentado de radio/ TV.

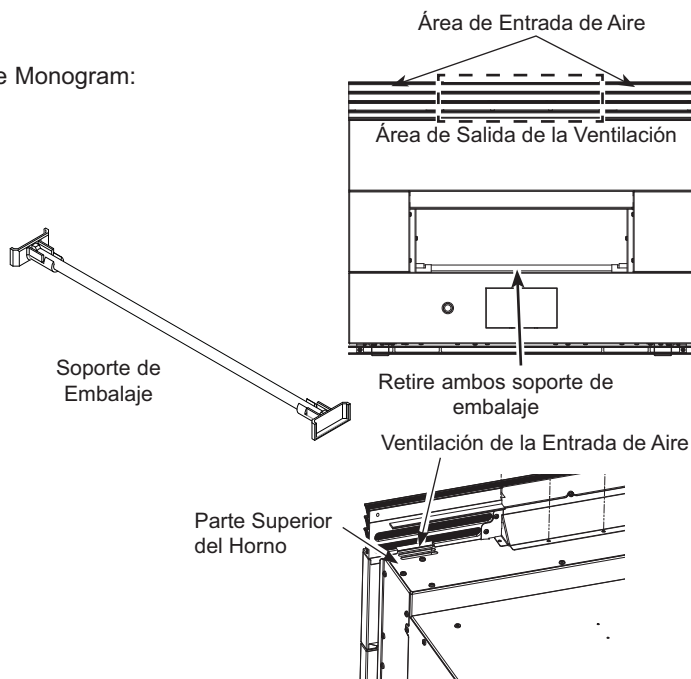
Etiqueta de Clasificación: Los cambios o modificaciones sobre esta unidad no aprobadas expresamente por el fabricante podrían anular la autoridad del usuario para utilizar el equipo.

INSTRUCCIONES PARA LA COCCIÓN

ANTES DE COCINAR

Antes de comenzar a cocinar con el Horno de Hogar para Interior de Monogram:

- **Inspeccione la cavidad del horno para asegurarse de que esté libre de objetos o residuos: verifique que el instalador haya retirado los soportes de embalaje de madera.**
- Verifique que la salida de la ventilación en la parte superior del horno esté desobstruida. Nunca coloque objetos en la parte superior del horno.
- Verifique que toda la película protectora haya sido retirada.
- Verifique que no haya riesgos de tropiezos frente al horno. El horno de hogar requiere por lo menos de cuatro (4) pies de espacio libre frente al horno.
- No use prendas sueltas, especialmente con mangas sueltas, mientras utiliza el horno.

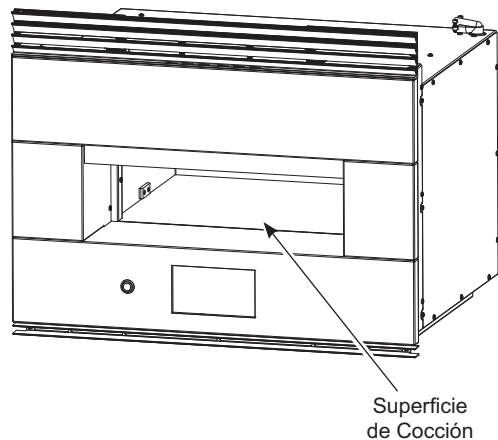


MIENTRAS ESTÁ COCINANDO

- **Siempre esté alerta sobre los ítems que se están cocinando en el horno. Nunca deje la sala mientras el horno esté en uso.**
- Nunca use el horno sin protección en las manos. Siempre use paletas para pizza con mango largo y herramientas de limpieza. Al cocinar comidas que no sean pizza, siempre use guantes o mitones para horno resistentes al calor que cubran sus muñecas completamente.
- Tenga cuidado al transportar comida caliente. Las comidas y utensilios calientes pueden ocasionar lesiones graves sobre su persona o aquellos a su alrededor.
- Mantenga limpia la superficie de cocción. Use el cepillo de limpieza con cerdas de latón mientras usa guantes aislantes para eliminar residuos. Si la superficie de cocción no es limpiada, se podrá producir un exceso de humo.
- **No use el cepillo de limpieza con cerdas de latón sobre superficies de acero inoxidable. El cepillo rayará estas superficies.**
- Retire las comidas inmediatamente luego de haber completado la cocción. El horno permanecerá caliente incluso luego de que el temporizador llegue a cero o que la corriente sea apagada.

LUEGO DE LA COCCIÓN

- Apague el horno. Aunque el horno no esté encendido, el ventilador para enfriar permanecerá encendido durante algún tiempo y la superficie de cocción permanecerá caliente durante varias horas una vez apagado el horno.
- Limpie la superficie de cocción con el cepillo de limpieza incluido, pasando el mismo de forma suave sobre la superficie superior de la piedra para aflojar cualquier residuo luego de hornear. Cepille cualquier sobra del extremo frontal de la superficie, donde puedan ser retiradas con una tela húmeda una vez frías. **NOTA:** No intente limpiar ninguno de los elementos para calentar. Todos los elementos para calentar son de limpieza automática. Nunca use líquidos para limpiar la parte interna del horno, incluyendo la superficie de cocción.
- No use el cepillo de limpieza con cerdas de latón sobre superficies de acero inoxidable. El cepillo rayará estas superficies.
- Nunca use el horno sin protección en las manos. Siempre use herramientas de cocción o limpieza manuales con manija larga y use guantes o mitones resistentes al calor que cubran sus muñecas completamente.

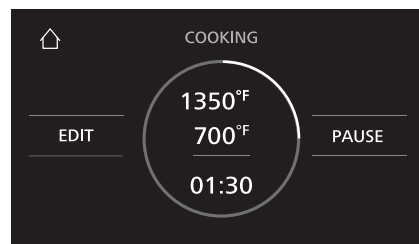
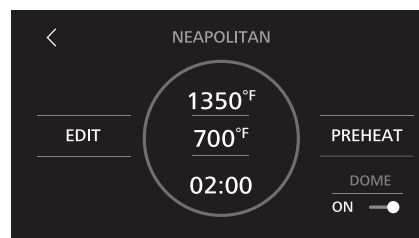
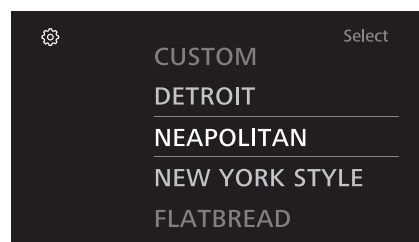


INSTRUCCIONES PARA LA COCCIÓN

PROCEDIMIENTO DE COCCIÓN DE PIZZA

1. ENCIENDA el electrodoméstico presionando el **Interruptor de Corriente**.
2. Seleccione un perfil de cocción preconfigurado. Algunos perfiles de cocción preconfigurados incluyen Detroit, Sin Levadura, Napolitana, Nueva York, y Personalizada. Para acceder a instrucciones donde se explique cómo configurar un perfil personalizado, consulte la sección de Creación de un Perfil Personalizado.
3. Presione **Preheat (Precalentar)** para iniciar el calentamiento del horno. El precalentamiento varía según el perfil, pero típicamente dura aproximadamente 20 minutos. El indicador de progreso en la pantalla le permitirá monitorear el estado de precalentamiento y sonará una campanilla una vez completado el precalentamiento.
4. Inserte la pizza usando una paleta de **madera** para pizza y presione **Start (Iniciar)** para activar el temporizador de cocción. En la mitad del ciclo de cocción, la campanilla de recordatorio sonará indicando que es hora de rotar la pizza usando la paleta **metálica** para pizza. Cuando la cocción de la pizza esté casi finalizada, una segunda campanilla de recordatorio sonará. En este momento, la pizza está casi lista para su retiro. Una vez completado el temporizador, retire la pizza del horno usando la paleta **metálica** para pizza. **NOTA:** El temporizador de cocción y los recordatorios podrán ser modificados en base a su preferencia personal. Para acceder a instrucciones sobre la personalización de perfiles de cocción, consulte la sección de Creación de un Perfil Personalizado.
5. Una vez finalizada la sesión de cocción, APAGUE el interruptor usando el **Interruptor de Corriente**.

NOTA: El horno permanecerá caliente durante varias horas luego de que el interruptor haya sido apagado. El ventilador permanecerá ENCENDIDO hasta durante 50 minutos en el modo de refrigeración.



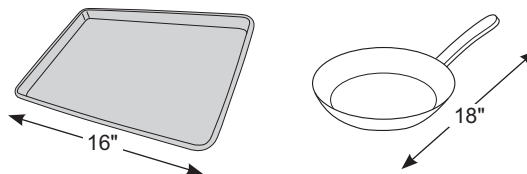
CONSEJOS PARA HORNEAR PIZZA

- Agregue polvo de harina de maíz a la paleta, para facilitar el corte de la pizza.
- No agregue cantidades excesivas de harina a la paleta. Hacer esto podrá generar humo.
- No sobrecargue las coberturas. Esto podrá generar capas pastosas.
- No coloque una pizza congelada en el horno. La pizza deberá estar a temperatura ambiente para que se pueda cocinar apropiadamente.
- Use una paleta de madera para insertar una pizza no cocinada.
- Use la paleta metálica para rotar y retirar las pizzas.
- Evite que la pizza entre en contacto con la parte trasera o los costados del horno.
- Gire la pizza al llegar a la mitad del ciclo de cocción.
- Asegúrese de que la superficie de cocción esté libre de restos de comida antes de insertar la pizza.
- Cocine sólo una pizza a la vez.

INSTRUCCIONES PARA LA COCCIÓN

PREPARACIÓN PARA COCINAR COMIDAS QUE NO SEAN PIZZA

1. Antes de cocinar, determine que utensilio será usado. El utensilio, incluyendo la manija, deberán ser de uso seguro en hornos y parrillas. No se deberán usar utensilios con revestimiento no adherente. Asegúrese de que el utensilio pueda ingresar completamente dentro de la cavidad del horno. La longitud máxima para un utensilio rectangular no deberá superar las 16 pulgadas. La longitud de la sartén con una manija extendida no deberá superar las 18 pulgadas.



2. Ubique los guantes o mitones para horno que serán usados. Siempre use las dos manos para introducir y retirar la comida del horno, asegurándose de contar con protección en ambas manos. Los guantes o mitones para horno deberán ser resistentes al calor y deberán cubrir sus muñecas completamente.

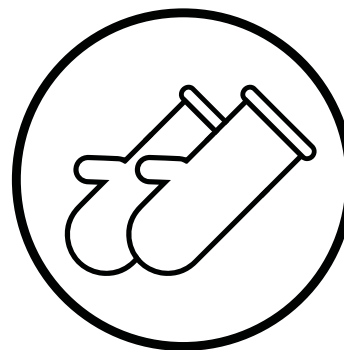
⚠ PRECAUCIÓN

Los guantes o mitones para horno hechos exclusivamente de algodón no ofrecen la misma protección que aquellos hechos de materiales sintéticos, tales como la silicona. El algodón también se podrá quemar al entrar en contacto con una parte de un utensilio caliente.

⚠ PRECAUCIÓN

No use toallas ni las manijas de las ollas al introducir el utensilio en el horno. Las manos y las muñecas deberán estar completamente cubiertas con guantes o mitones para horno, a fin de prevenir quemaduras por contacto con elementos calientes o superficies del horno.

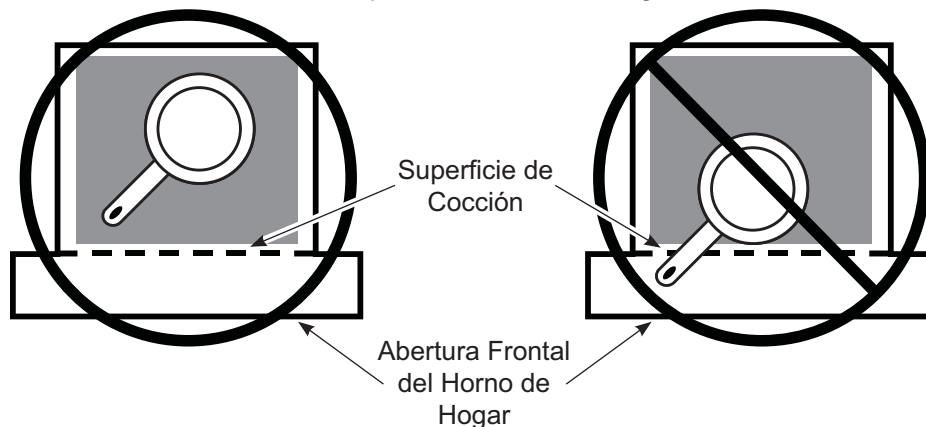
3. Antes de realizar la cocción, determine dónde será ubicado el utensilio luego de retirar el mismo del horno. El utensilio estará demasiado caliente y deberá ser ubicado en una superficie resistente al calor.



⚠ ADVERTENCIA

NO permita que la posición de cualquier utensilio de cocción supere el extremo frontal de la superficie de cocción. Hacer esto interferirá con el funcionamiento correcto de la puerta de contención de incendios.

Vista Superior del Horno de Hogar



INSTRUCCIONES PARA LA COCCIÓN

PROCEDIMIENTO DE COCCIÓN DE COMIDAS QUE NO SEAN PIZZA

1. ENCIENDA el electrodoméstico presionando el **Interruptor de Corriente**.

2. Seleccione un perfil de cocción preconfigurado. Algunos perfiles de cocción preconfigurados incluyen Roasted Vegetables (Vegetales Asados), Roasted Fruit (Fruta Asada), Salmon (Salmón), White Fish (Pescado Blanco) y Custom (Personalizado). Para acceder a instrucciones donde se explique cómo configurar un perfil personalizado, por favor consulte la sección de Creación de un Perfil Personalizado.

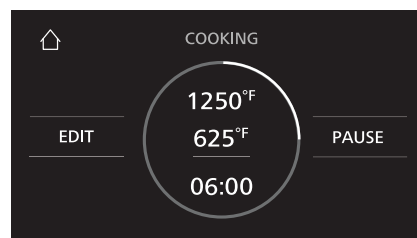
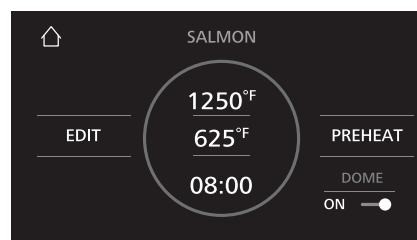
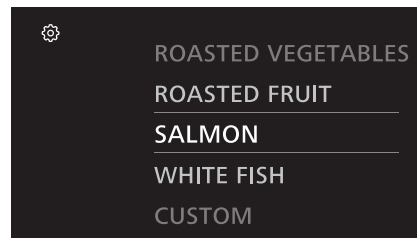
3. Presione Preheat (Precalentar) para iniciar el calentamiento del horno. El precalentamiento variará según el perfil, pero típicamente dura aproximadamente 20 minutos. El indicador de progreso en la pantalla le permitirá monitorear el estado de precalentamiento y sonará una campanilla una vez completado el precalentamiento.

4. Inserte la comida que desea cocinar con el utensilio adecuado y presione Start (Iniciar) para iniciar el temporizador de cocción. Para acceder a más detalles sobre utensilios aprobados para uso y ubicación adecuados, consulte la sección de Preparación para Cocinar Comidas que no Sean Pizza. A mitad del ciclo de cocción, una campanilla sonará para recordarle que es hora de rotar la comida. Cuando la cocción de la comida esté casi finalizada, sonará una segunda campanilla. En este momento, la comida estará casi lista para su retiro. Cuando el temporizador finalice, retire la comida del horno usando guantes o mitones para horno. Para acceder a más detalles sobre guantes o mitones para horno aprobados para dicho uso, consulte la sección de Preparación para Cocinar Comidas que no Sean Pizza.

NOTA: El temporizador de cocción y los recordatorios podrán ser modificados en base a su preferencia personal. Para acceder a instrucciones sobre la personalización de perfiles de cocción, consulte la sección de Creación de un Perfil Personalizado.

5. Una vez finalizada la sesión de cocción, APAGUE el interruptor usando el Interruptor de Corriente.

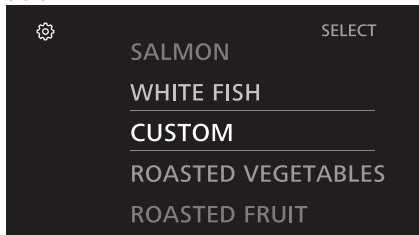
NOTA: El horno permanecerá caliente durante varias horas luego de que el interruptor haya sido apagado. El ventilador permanecerá ENCENDIDO hasta durante 50 minutos en el modo de refrigeración.



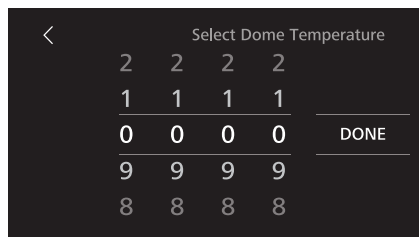
INSTRUCCIONES PARA LA COCCIÓN

CREACIÓN DE UN PERFIL PERSONALIZADO O MODIFICACIÓN DE UN PERFIL EXISTENTE

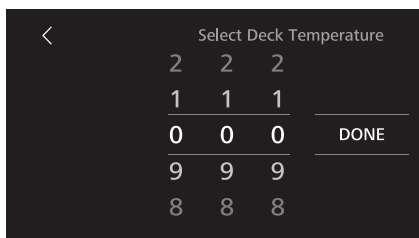
1. Seleccione el perfil de cocción **Custom (Personalizado)** para crear un NUEVO perfil personalizado. Para modificar un perfil existente, seleccione el perfil que desee modificar.
2. Presione **Edit (Editar)** para iniciar la secuencia de personalización.



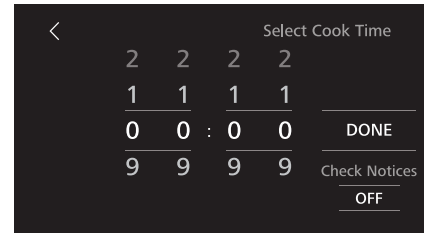
3. Ajuste Dome Temperature (Temperatura de la Bóveda) usando las ruedas de desplazamiento, y luego seleccione **Done (Hecho)**.



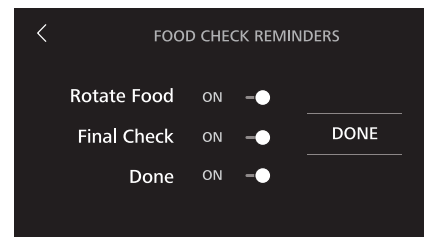
4. Ajuste Deck Temperature (Temperatura de la Superficie) usando las ruedas de desplazamiento, y luego seleccione **Done (Hecho)**.



5. Configure Cook Time (Tiempo de Cocción) según desee, usando las ruedas de desplazamiento, y luego seleccione **Done (Hecho)**.



6. Alterne los recordatorios presionando el deslizador, y luego seleccione **Done (Hecho)**. ¡Ya está listo para usar sus configuraciones personalizadas!



INSTRUCCIONES PARA LA COCCIÓN

CONFIGURACIONES

Las configuraciones del horno de hogar se podrán ajustar seleccionando el ícono del equipo en la esquina superior izquierda de la pantalla inicial.

Unidades de Temperatura

El control del horno está configurado para mostrar temperaturas Fahrenheit (F), pero lo puede modificar para que muestre temperaturas Celsius (C).

Volumen del Sonido

El volumen del sonido puede ser ajustado más alto o más bajo, según lo desee.

Brillo de la Pantalla

El brillo puede ser ajustado más alto o más bajo, según lo desee.

VENTILACIONES DE AIRE DEL HORNO

Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) del horno de hogar. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la cocina se mantenga fresca y funcione de forma correcta. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte superior e inferior. Bloquear la abertura del horno desplegará el sistema de contención de llamas y desactivará el horno. Un profesional del servicio técnico deberá luego reiniciar el horno.

UTENSILIO

El material, el acabado y el tamaño de los utensilios afectan el horneado.

Para obtener mejores resultados, siga las siguientes pautas:

- Pizza con masa fina o media, incluyendo Napolitana y Nueva York: cocine directamente en la superficie de cocción.
- Plato profundo estilo Detroit: cocine en una asadera rectangular estilo Detroit.
- Sin levadura: cocine directamente en la superficie de cocción.
- Los utensilios oscuros, revestidos y opacos absorben el calor más rápidamente que las asaderas claras y brillantes. Las asaderas que absorben el calor más rápidamente podrán producir capas más oscuras, crocantes y gruesas.
- Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja.

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA EXTERNA

Asegúrese de que la corriente eléctrica esté apagada y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte del horno.

Panel de Control

Limpie el panel de control luego de cada uso del horno con una tela húmeda. Para limpiar, use una tela húmeda con agua tibia y jabón o una solución que sea mitad de vinagre y mitad de agua. Pule en seco con una tela suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico ni almohadillas de horno en el panel de control; dañarán el acabado. Evite rociar con espráis sobre el panel de control.

Superficies de Acero Inoxidable

No use una viruta de acero; ésta dañara la superficie.

No use un cepillo con cerdas de latón; éste rayará la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección de las líneas del cepillo. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Los limpiadores con ácido oxálico tales como Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ eliminarán el óxido, deslustres y pequeñas manchas. Use sólo un limpiador líquido libre de material abrasivo y frote en la dirección de las líneas del cepillo con una esponja suave y húmeda.

LIMPIEZA INTERNA

Asegúrese de que la corriente eléctrica esté apagada y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte del horno.

Superficie de Cocción

Nunca use el horno sin protección en las manos. Siempre use herramientas de cocción o de limpieza con mango largo, siempre use guantes para horno resistentes al calor que cubran sus muñecas completamente.

No use un cepillo de limpieza sobre superficies de acero inoxidable; el cepillo rayará estas superficies.

Para limpiar la superficie de cocción, use el cepillo de limpieza incluido, pasando el mismo de forma suave sobre la superficie superior de la piedra para aflojar cualquier residuo luego de hornear. Cepille cualquier sobra del extremo frontal de la superficie, donde puedan ser retiradas con una tela húmeda.

NOTA: La superficie de cocción y las paredes internas típicamente cambiarán de color con el uso. Esto es normal.

Nunca use limpiadores con rociador dentro del horno.

NOTAS

NOTAS

NOTAS

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
La comida no se cocina de forma apropiada	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Instrucciones de Cocción.
	Uso de una cacerola incorrecta o de una cacerola de tamaño incorrecto.	Consulte la sección de Utensilios.
	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección de Funciones Especiales.
	Sustitución de ingredientes	Sustituir ingredientes puede modificar el resultado de la receta.
	La temperatura ambiente deberá ser superior a 60°F	Incremente la temperatura ambiente.
La temperatura del horno es demasiado caliente o demasiado fría	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección de Funciones Especiales.
El horno no funciona o parece no funcionar	Es posible que se haya quemado un fusible en su hogar o que se haya desconectado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Uso del Horno.
Sonido de “chasquido” o “traqueo”	Éste es el sonido del metal calentándose o enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.	Esto es normal.
¿Por qué la cocina hace un sonido de “clic” cuando uso el horno?	Su horno de hogar fue diseñado para mantener un control más ajustado sobre la temperatura del horno. Es posible que escuche que los elementos de calentamiento del horno hacen y dejan de hacer sonidos de “clic” con mayor frecuencia que con hornos de tipo más estándar para lograr mejores resultados durante los ciclos de cocción.	Esto es normal.
A veces el horno tarda más en precalentarse a la misma temperatura	Utensilio o comida en el horno.	El utensilio o la comida en el horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire estos artículos para reducir el tiempo de precalentamiento.
Exceso de humo durante un ciclo de cocción	Restos de comida o harina en exceso.	Presione la tecla Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar) . Abra las ventanas para liberar el humo en la habitación. Una vez que el horno se haya enfriado, limpie el exceso de suciedad.
La pantalla queda en blanco	Es posible que se haya quemado un fusible en su hogar o que se haya desconectado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
Olor a “quemado” o “aceite” desde la ventilación	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.	Esto es normal.
Olor fuerte	Un olor en la aislación del horno es normal durante las primeras veces en que el horno es usado.	Esto es temporario y desaparecerá luego de varios usos.

GARANTÍA LIMITADA

Monogram.com

Todo el servicio de garantía de su electrodoméstico es provisto exclusivamente por GE Appliances, Centros de Servicio de Fábrica de la compañía Haier, o por un técnico del servicio autorizado por GE Appliances para brindar el servicio de garantía de su electrodoméstico. Para programar el servicio técnico dentro de EE.UU., visítenos en **Bodewell.com/schedule-repair-service**, o llame al **833-4BODEWELL**

(833-426-3393). En Canadá, visite **GEAppliances.ca/en/support/service-request** o llame al 800.561.3344. Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y modelo disponibles. El servicio técnico que no haya sido programado o de otro modo organizado por GE Appliances no estará cubierto bajo esta garantía, incluyendo cualquier parte y/o servicios provistos.

Para realizar el servicio técnico de su electrodoméstico, se podrá requerir el uso de datos del puerto de abordaje para su diagnóstico. Esto da al técnico del servicio de fábrica de GE Appliances la habilidad de diagnosticar de forma rápida cualquier problema con su electrodoméstico, y de ayudar a GE Appliances a mejorar sus productos al brindarle a GE Appliances la información sobre su electrodoméstico. Si no desea que los datos de su electrodoméstico sean enviados a GE Appliances, solicitamos que le indique a su técnico no entregar los datos a GE Appliances en el momento del servicio.

Por el Período de	Monogram Appliances reemplazará
Garantía limitada por dos años	Por dos años desde la fecha original de compra, le brindaremos, sin costo, piezas y trabajos del servicio técnico en su hogar para la reparación o reemplazo de cualquier parte del horno que presente fallas debido a defectos de fabricación.

Qué no cubrirá Monogram:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños sobre el acabado, tales como óxido sobre la superficie, deslustres o manchas pequeñas no informadas dentro de las 48 horas luego de la entrega.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.
- Reinicio de la puerta de contención de incendios desplegada debido a un mal uso.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS — Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en esta Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

PARA CLIENTES EN EE. UU.: Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario posterior de los productos comprados para uso doméstico dentro de EE. UU. Si el producto está en un área donde no se encuentra disponible un Proveedor Autorizado del Servicio Técnico de GE Appliances, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de GE Appliances autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía limitada excluye el costo de envío o visitas de servicio a su domicilio. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted también podría tener otros derechos que varían de estado a estado. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

Garante: GE Appliances, a Haier company
Louisville, KY 40225

EN CANADÁ (INCLUYENDO LA PROVINCIA DE QUÉBEC): Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario posterior de los productos adquiridos en Canadá, incluyendo Québec, para uso doméstico dentro de Canadá, incluyendo Québec. Si el producto se encuentra en un área donde no está disponible el servicio de un Proveedor de Servicio Autorizado de GE Appliances, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que lleve el producto a una ubicación de Servicio Autorizado de GE Appliances.

Algunas provincias, incluyendo Québec, no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted también podría tener otros derechos que varían de una provincia a otra, incluyendo Québec. Para saber cuáles son sus derechos legales, consulte en la oficina de protección al consumidor local o de su provincia.

SOLO PARA CONSUMIDORES DE QUÉBEC – AVISO SOBRE LA GARANTÍA DE DISPONIBILIDAD DE PIEZAS DE REPUESTO, SERVICIOS DE REPARACIÓN E INFORMACIÓN NECESARIA PARA LA REPARACIÓN O MANTENIMIENTO (ART. 39 DE LA LEY DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR): Se le informa que MC Commercial Inc. ("MC Commercial") no garantiza, en el sentido del artículo 39 de la Ley de Protección al Consumidor, CQLR, c. P-40.1 y de los artículos 79.18 a 79.20 del Reglamento relativo a la aplicación de la Ley de Protección al Consumidor, CQLR, c. P-40.1, r. 3, la disponibilidad de piezas de repuesto, servicios de reparación o la información necesaria para el mantenimiento o reparación de bienes fabricados, importados, publicitados o vendidos por MC Commercial.

Tenga en cuenta que MC Commercial Inc. continúa ofreciendo la garantía limitada del fabricante según lo indicado en el Manual del Propietario o Guía Rápida, y que esta garantía limitada es distinta de la garantía legal de disponibilidad prevista en el artículo 39 de la Ley de Protección al Consumidor.

Garante: MC Commercial Inc., Burlington, ON, L7L 6B2

Grape aquí su recibo. Se requiere facilitar prueba de la fecha de compra original para obtener un servicio bajo la garantía.

