OWNER'S MANUAL

30", 36" and 48" Professional Dual Fuel Ranges

ENGLISH/FRANÇAIS/ESPAÑOL

ELEVATE EVERYTHING

MONOGRAM

49-85247
10-17 GEA
Monogram.com

Contents

Consumer Information 3

Safety Information 5

Features of Your Range 9

Cooktop Controls
Electronic ignition & automatic reignition . . 10
To light a surface burner 10
Dual-flame stacked burners 10

Surface Cooking
How to select flame size 11
Wok cooking 11
Grill safety precautions 12
Using the IR grill 12
Grill grates 13
Grill radiant baffle 13
Griddle safety precautions, leveling 14
Using the griddle 14

Features of Your Oven 15

Oven Control 16

Baking Tips
Rear oven vents 17
Aluminum Foil and Oven Liners 17
Pan placement 17
Baking pans/sheets 17
Preheating 17

Oven Racks
Full extension oven racks 18
Remove and replace oven racks. 18

Baking
How to set the oven for baking 19

Broiling
Introduction to broiling 20
How to set the oven for broiling 20
Broiling guide. 21
Aluminum foil 21

Convection Baking or Roasting
Introduction to convection cooking 22
Cookware for convection cooking 22
Adapting recipes 22
Convection roasting tips 22
How to set the oven for
convection baking or roasting 23

Using the Probe
How to use the probe with bake,
convection bake and convection roast. . . 24
Using the probe 24
Proper placement of the probe 25

Proofing
How to set the oven for proofing 25

Self-Cleaning Oven
Self-cleaning safety precautions 26
How to set the oven for cleaning. 26
After a clean cycle 27
Timer 27

Special Features
Oven thermostat adjustment 28
Sabbath mode 28

Care and Cleaning
Control panel and knobs 29
Oven burners. 29
Broiler pan, grid and roasting rack 29
Oven racks 30
Lift-off oven door 31
Probe 31
Oven lights 32
To clean the door 33
Stainless steel surfaces. 33
Oven bottom 33
Dual-flame stacked burners 34
Spark igniter and electrodes 35
Burner grates. 35
Grease troughs 36
Griddle 36
Cutting board 36
Grill grate, frame and baffle. 37

Troubleshooting Tips 38

Warranty 43

Consumer Support 44

⚠WARNING If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
  - **Do not try to light any appliance.**
  - **Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.**
  - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
  - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

ANTI-TIP DEVICE

⚠WARNING

Tip-Over Hazard

- **A child or adult can tip the range and be killed.**
- **Install the anti-tip bracket to the wall or floor.**
- **Engage the range to the anti-tip bracket by sliding the range back such that the foot is engaged.**
- **Re-engage the anti-tip bracket if the range is moved.**
- **Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.**

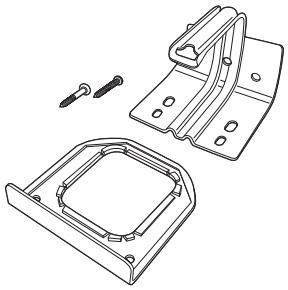
To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

For Professional All-Gas Ranges

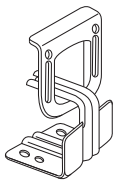
To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the rear leveling leg is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easy inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the rear leveling leg is under the anti-tip bracket.

If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

Never completely remove the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.



Anti-Tip Bracket Kit Included



Rear View

Remove packaging tape

Carefully remove all packaging, foam pads and tape.

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

NOTE: The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

Write down the model & serial numbers

You'll find them on a label located behind the left burner knob or below the control panel which is visible when the oven door is opened.

Before sending in the registration card, please write these numbers here:

Model Number

Serial Number

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

If you received a damaged cooktop

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

Trouble-shooting tips

Before you request service, check the Problem Solver in the back of this manual.

It lists causes of minor operating problems that you can correct yourself.

If you need service

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

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

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

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

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

IMPORTANT SAFETY 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.

⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

⚠WARNING NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

- Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.
- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Any adjustment and service should be performed only by a qualified gas range installer or service technician. Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.
- Your range is shipped from the factory set for use with natural gas. It can be converted for use with propane (LP). If required, these adjustments must be made by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure all packing materials are removed from the range before operating to prevent ignition of these materials.
- Dual Fuel: If the heating element in the oven develops a glowing spot or shows other signs of damage, do not use that area of the range. A glowing spot indicates the element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the heating element off immediately and have it replaced by a qualified service technician.
- Avoid scratching or impacting glass displays. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire, or cuts may occur.
- Do not leave children 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.
- **⚠CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above an oven - children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlets and outlets that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface burners, burner grate, or oven heating element. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- 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. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the burners, grates, oven vent opening, surfaces near the opening, crevices around the oven door, metal trim parts above the door, any backguard, or high shelf surface.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS (cont.)

- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations can be found at www.IsItDoneYet.gov and www.fsis.usda.gov. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door, drawer or cooktop. They could damage the range or tip it over causing severe injury or death.
- Keep the ventilator hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires. Turn the ventilator OFF in case of a fire or when intentionally "flaming" liquor or other spirits on the cooktop. The blower if in operation, could spread the flames.

⚠WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE

Failure to do so may result in fire or personal injury.

- Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, 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 causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.

⚠WARNING IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT INJURY AND FIRE SPREADING

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface burners unattended at medium or high heat settings. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use the minimum amount of oil when using a shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size and avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware that is matched to the size of the burner. Burner flames should be adjusted so that they do not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flame may be hazardous.
- Always use the LITE position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby burners.
- Do not use a wok with a round metal support ring. The ring may trap heat and block air to the burner resulting in a carbon monoxide hazard.
- Do not attempt to lift the cooktop. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners resulting in a gas leak and risk of fire.
- When disabling Lock Control (on some models), make sure the surface controls are set to the OFF position. This will prevent unintended gas flow from the burners.
- Do not use aluminum foil to cover the grates or line any part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential fire hazard.

⚠WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

⚠WARNING NEVER cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil or oven liners. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Never place foil or oven liners on the oven bottom. They can trap heat causing risk of smoke or fire.

- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Never place cooking utensils, pizza or baking stones, or any type of foil or liner on the oven floor. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, be careful to avoid touching hot surfaces.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils, or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave items on the cooktop near the oven vent. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.
- Never broil with door open. Open-door broiling is not permitted due to overheating of control knobs.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠WARNING SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. Follow these instructions for safe operation.

- Do not touch oven surfaces during self-clean operation. Keep children away from the oven during self-cleaning. Failure to follow these instructions may cause burns.
- Before operating the self-clean cycle, remove pans, shiny metal oven racks, and other utensils from the oven. Only porcelain-coated oven racks may be left in the oven.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite leading to smoke damage to your home.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- 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.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- **IMPORTANT:** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNINGS

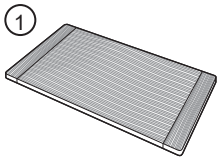
⚠WARNING This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Self-clean electric ovens: Self clean ovens can cause low level exposure to some of the Proposition 65 substances, including carbon monoxide, during the cleaning cycle. Exposure to these substances can be minimized by opening a window or using a ventilation fan or hood.

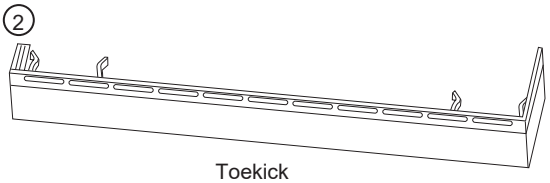
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Design information

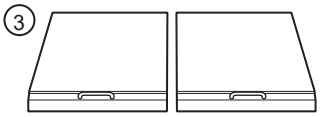
(Not all features are on all models. Appearance may vary.)



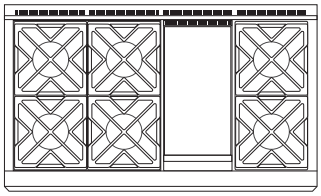
Bamboo Cutting Board



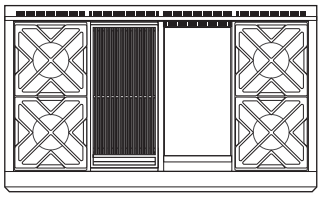
Toekick



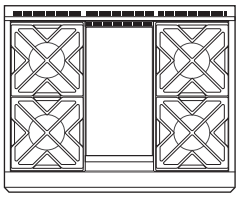
Grill and Griddle Covers



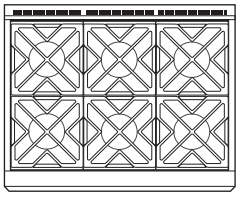
6 burners and griddle



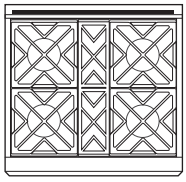
4 burners, grill and griddle



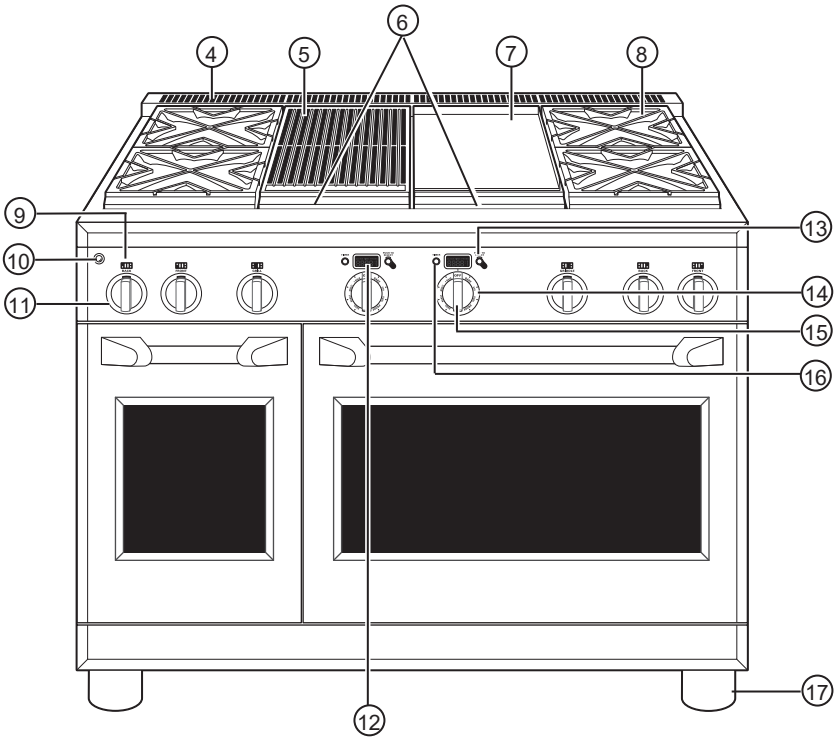
4 burners and griddle



6 gas burners



4 gas burners



Double oven model shown includes a small oven.

	Feature Index	Page
1	Bamboo Cutting Board (on some models)	36
2	Toekick	—
3	Grill and Griddle Covers (on some models)	—
4	Oven Vents	17
5	IR (Infrared) Grill	12
6	Grill and Griddle Grease Troughs	36
7	Griddle	14
8	Cooktop Burner Grates	35
9	Burner Location Indicator	—
10	LED Bullnose Task Lighting Control	—
11	Burner Control Knob with Lighted Bezel	10, 29
12	Oven Display	16
13	Mini-Knob (to select PROBE, TIMER or Special Features)	16, 29
14	Oven Mode Selector	16
15	Oven Temperature Knob	16
16	Kitchen Timer	16, 27
17	Leveling System (4)	—

Electronic ignition & automatic reignition

The range is equipped with electronic ignition which eliminates the need for a standing pilot light.

The burners on this range will automatically relight if the flame goes out.

All surface burner igniters will spark and make clicking sounds when any burner is turned on. Do not touch any of the burners when igniters are clicking.

Occasionally the burners may spark if excess wind or a draft blows the flame away from the burner's flame sensor.

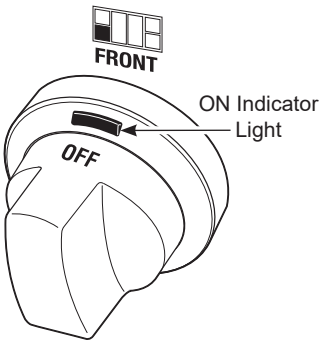
The griddle and IR (infrared) grill are equipped with Glo-Bar igniters. The Glo-Bar remains energized whenever the griddle or IR grill is in use to ensure the burner always stays lit.

In case of a power outage, you can light the surface burners on your cooktop with a match. Hold a lighted match to the burner, then turn the knob to the LOW position. **Use extreme caution when lighting burners this way.**

Do not attempt to light the grill or griddle during a power outage. The gas to these burners will automatically shut off during a power outage.

To light a surface burner

Push the control knob in and turn it **counterclockwise** to the **LITE** position.



⚠WARNING Burners should be operated only when covered by cookware. Burner flames not covered by cookware present a risk of fire or clothing ignition. Never let flames extend beyond the sides of the cookware. Failure to comply may result in serious injury.

After the burner ignites, turn the knob to adjust the flame size.

To turn a burner off, turn the knob clockwise, as far as it will go, to the OFF position.

- Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.
- The indicator light on each bezel verifies the burner is on. However, it should not be a substitute for visually checking the flame at the burner.

Dual-flame stacked burners

All surface burners on your range have two sets of flames stacked one on top of the other; the dual-flame burners have a lower (simmer) flame and a upper (main) flame.

When a burner is turned on, the lower flame will always light and stay on.

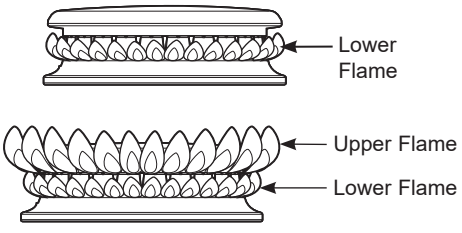
Simmering:

The stacked burner design provides a wide range of heat settings with which to simmer. Depending on the type and quantity of food, and pan size, the flame can be adjusted to suit your specific need. The lowest setting uses only the lower flame and can maintain delicate foods at a safe 140°F.

Cooking:

Settings from **LO** to **X-HI** will use both upper and lower flames. Use **LO** to **HI** for all purpose cooking. Use **HI** or **X-HI** (highest setting) with larger diameter cookware.

X-HI and **HI** are very high heat settings and are intended to sear foods quickly and boil large quantities of water.



How to select flame size

Watch the flame, not the knob, as you increase or reduce heat.

The flame size on a gas burner should match the cookware you are using.

FOR SAFE HANDLING OF COOKWARE, NEVER LET THE FLAME EXTEND UP THE SIDES OF THE COOKWARE. Any flame larger than the bottom of the cookware will not result in faster heating and could be hazardous.

For surface stability, 6” minimum diameter cookware is recommended. Use larger diameter cookware for heat settings between **HI** and **X-HI**.

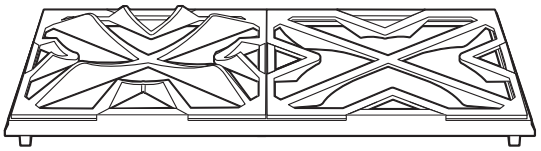
Wok cooking

The burner grates are uniquely designed to cook on either side. The flat side accommodates flat bottom cookware (stockpots, sauce pans, frying pans and flat bottom woks), while the wok side is designed to hold a wide variety of round bottom woks without the need for a separate ring.

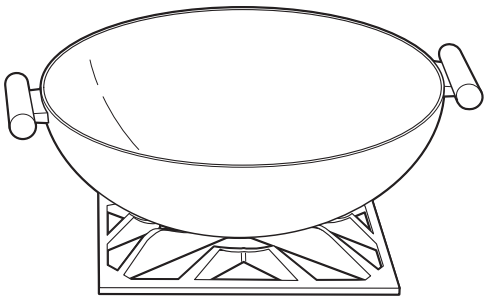
For easy access, a front burner location is recommended for wok cooking.

The front center burner is recommended for wok cooking on 6-burner 36″ and 48″ ranges.

Do not use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This could be hazardous to your health.



Wok Side Flat Side



Grill safety precautions
(on some models)

⚠WARNING Fire Hazard

- **Use care when cooking greasy foods. Spilled grease may result in fire.**
- **Never place any items on the grill when it is not in use. Heat from surrounding burners can heat the grill and may result in fire.**
- **Place and remove the grill only when grill is cool and all surface burners are turned OFF.**

Grease Flare-ups:

Occasionally, during grilling, grease drippings can ignite creating minor bursts of flame for a second or two. This is normal when grilling.

The grill radiant baffle is designed to catch excess grease, limiting flare-ups.

If a flare-up becomes excessive, remove the food from the grill and lower the heat setting until the flare-up subsides.

To further reduce flare-ups, trim excess fat around the edges of steaks and chops, use hamburger that is lean, remove the skin from poultry, etc.

Use a long spatula and a non-flammable mitt when turning food on the grill.

Grill Cover:

Remove the cover before lighting the burner. For your safety, the cover must be removed when using the grill. If the cover is left in place it will become extremely hot.

Cookware:

Do not use any cookware on the grill.

Using the IR grill

Remove the cover before lighting the burner. The cover must be removed when using the IR grill.

Set the control knob to **PREHEAT**. The longer the grill is preheated, the darker the grill marks will be on the food.

Allow 5 to 15 minutes to fully preheat the grill.

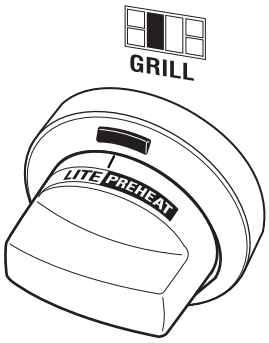
After preheat, the control knob may be set to any position between **HI** and **LO**.

Do not leave the grill unattended at any time.

The intense heat caramelizes fats and juices creating authentic barbecued flavor. The IR grill will achieve the same results as an outdoor grill.

All gas grills cook differently. Adjust cooking times and methods when using the IR grill.

Clean the grill grate, grease trough and grease basin after each use. Remove the parts for cleaning after they are cool to the touch.



NOTE: The grill will take approximately 45 seconds to ignite. Unlike the surface burners, which use electric igniters, the grill uses a Glo-Bar for ignition. It takes approximately 45 seconds for the Glo-Bar to reach temperature. Gas is only supplied to the grill once the Glo-Bar reaches temperature.

Grill grates
(on some models)

Remove the cover before lighting the IR grill.

The grill grate is reversible. Place the handle end toward the front of the cooktop.

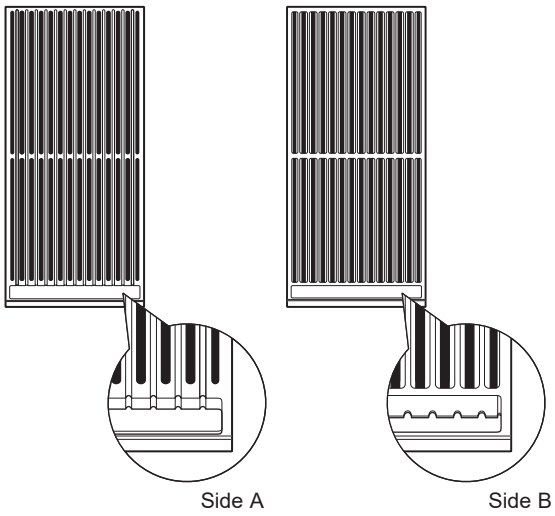
The grate will change color when subjected to the heat, and as oils cook onto the surface. This is normal and does not affect the cooking performance.

The porcelainized cast-iron grill grate does not need to be seasoned.

One side of the grate (Side A) is grooved and should be used for foods such as steak or hamburger patties. The grooves are sloped so the excess liquids and oils run toward the front of the grill and into the grease trough.

The other side of the grate (Side B) is designed for delicate foods such as fish.

Turn and move foods as needed.



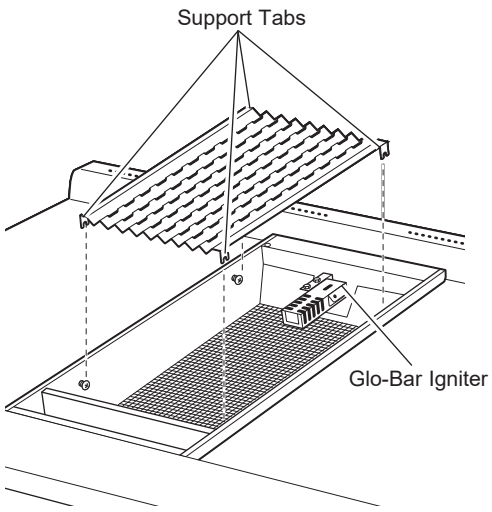
Food	Setting	Preheat
Hamburger Patties (8)	HI or LO	5 Minutes
Chicken Breast (6) (Bone side down)	LO	5 Minutes
T-Bone Steak (1-1/2” thick)	LO	5 Minutes
Salmon	LO	5 Minutes

Grill radiant baffle

Models equipped with an IR grill have a radiant baffle which distributes the heat from the burners evenly across the grill area. The grill baffle also helps to limit grease flare-ups.

The grill baffle rests on tabs in the grill opening. Be sure the baffle is secured in place by fully engaging the tabs.

IMPORTANT: Avoid contact with the igniter. It is fragile and can chip or break.



Griddle safety precautions, leveling
(on some models)

⚠WARNING Fire Hazard

- **Use care when cooking greasy foods. Spilled grease may result in fire.**
- **Never place any items on the griddle when it is not in use. Heat from surrounding burners can heat the griddle and may result in fire.**
- **Place and remove the griddle only when griddle is cool and all surface burners are turned OFF.**

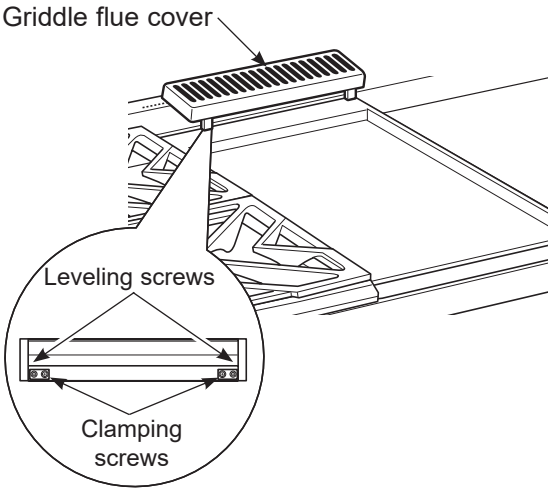
Remove the metal cover and the cutting board before turning the griddle on.

The griddle assembly should not be removed for cleaning.

Once the unit is in position, the griddle can be leveled. Remove the flue cover by lifting it straight up. Be careful not to scratch the surrounding stainless steel surfaces during removal of the flue cover.

The two inner screws are clamping screws for securing the griddle in place. Loosen these two screws before leveling. **Do not remove these two screws.**

The two outer screws are leveling screws. **Do not remove these two screws.** They can be turned to level the griddle or to provide a forward slope to help grease and oils to drain away from the food being cooked. After the first few uses, you will be able to judge the slope best suited for the foods you are cooking and personal preference.



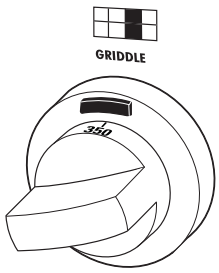
After leveling the griddle, tighten the clamping screws to secure griddle in place. **Hand tighten screws; do not over-tighten.**

Using the griddle

Clean the griddle thoroughly with hot soapy water before first use and after subsequent uses. The griddle surface is made of durable, highly polished Type 304 stainless steel backed by an aluminum plate for even heat distribution. Apply a light coating of cooking oil to the griddle surface to help prevent food from sticking.

To heat the griddle, push in and turn the control knob to the desired temperature setting. The light on the bezel will glow to indicate that the thermostat control is working. The griddle is thermostatically controlled and can be set to maintain any temperature from 200ºF to 450ºF. Permit the griddle to preheat for 10 minutes before placing food on it.

NOTE: Unlike the surface burners which use spark igniters, the griddle uses a Glo-Bar for ignition. Gas flows to the griddle burner and ignition occurs approximately 45 seconds after the control knob is turned to a set temperature.

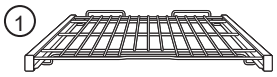


Food Item	Temperature Setting
Pancakes	375ºF
Hamburgers	400ºF
Bacon*	400ºF
Grilled Cheese	350ºF
Eggs	275ºF

***NOTE:** Place bacon on a cold griddle. Do not preheat.

Design information

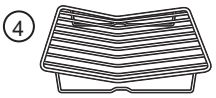
NOTE: *Not all features are on all models.*



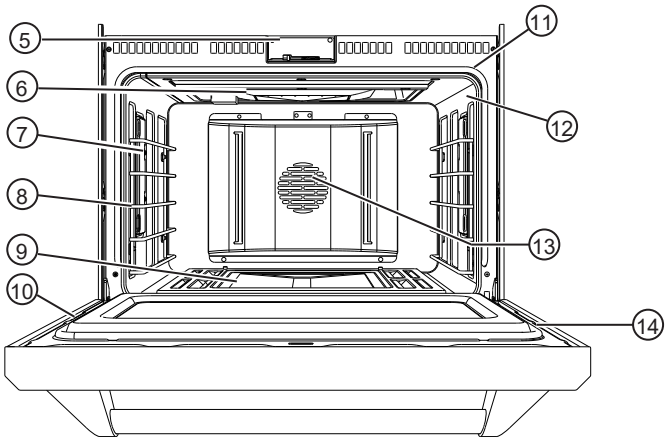
Full Extension Oven Rack

Broiler Pan and Grid

Temperature Probe



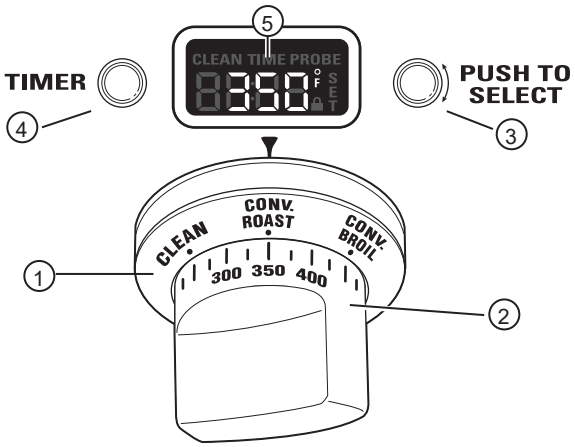
Roasting Rack



	Feature Index	Page
1	Full Extension Oven Rack(s) — 2 in large oven — 2 in small oven	18, 19, 23, 30
2	Broiler Pan and Grid	22, 29
3	Temperature Probe	24, 31
4	Roasting Rack	22, 29
5	Automatic Oven Door Latch	26
6	Broil Elements (2)	29
7	Halogen Oven Lights	32
8	Oven Rack Supports — 5 positions in large oven — 4 positions in small oven	19, 23
9	Bake Elements (2) (under oven floor)	29
10	Oven Door Seal	33
11	Oven Frame Seal	33
12	Temperature Probe Outlet — right side in large oven — left side in small oven	24
13	Convection Fan	22, 23
14	Oven Door	31, 33

NOTE: On models equipped with 2 ovens, both ovens have same features.

Features of your oven control and timer



1 Oven Mode Selector – Turn outer ring to select:

PROOF – Maintains a warm environment useful for rising yeast-leavened products.

BAKE – Select for traditional baking.

CONV BAKE – Use for convection baking.

CONV ROAST – Use for convection roasting.

BROIL – Select for broiling.

CLEAN – Select for the self-cleaning function. See the Self-Cleaning Oven section.

2 Temperature Knob – Turn to select:

Temperatures from 175°F to 550°F.

LOW BROIL – A lower broiling temperature is automatically set.

HIGH BROIL – A higher broiling temperature is automatically set.

CLEAN – The self-clean temperature is automatically set.

3 Mini-Knob – Turn to select and push to enter PROBE or TIMER settings. Also to adjust CLEAN cycle time.

4 Timer Button – Push to select the kitchen timer function. The timer does not control oven operations.

5 Oven Display – Displays oven functions such as oven and probe temperatures and kitchen timer.

The Oven Mode Selector (1) AND the Temperature Knob (2) must be set together in one of the following valid pairings:

Oven Mode Selector	Temperature Knob
BAKE	175º to 550°F
CONV BAKE	175º to 550°F
CONVECTION/ROAST	175º to 550°F
CONVECTION/BROIL	HIGH or LOW BROIL
BROIL	HIGH or LOW BROIL
CLEAN	CLEAN
PROOF	—

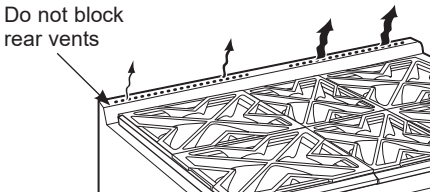
To cancel a feature, turn either the Oven Mode Selector or the Temperature knob to OFF.

To cancel PROOF, turn the Oven Mode Selector to OFF.

Rear oven vents

An internal cooling fan operates during all oven modes. The warm air from the oven is exhausted through vents located at the rear of the cooktop.

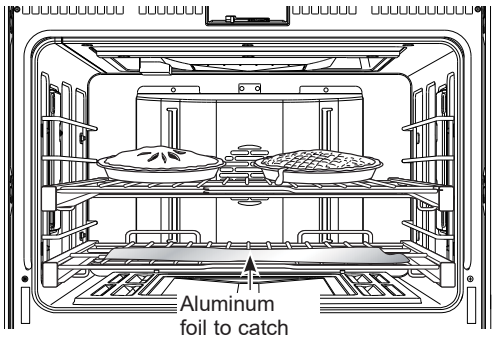
Do not allow the airflow from the rear vents to be obstructed by cookware or towels.



Aluminum Foil and Oven Liners

⚠CAUTION Do not use any type of foil or oven liner to cover the oven bottom. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire. Damage from improper use of these items is not covered by the product warranty.

Foil may be used to catch spills by placing a sheet on a lower rack, several inches below the food. Do not use more foil than necessary and never entirely cover an oven rack with aluminum foil. Keep foil at least 1-1/2” from oven walls to prevent poor heat circulation.



NOTE: “NO FOIL ON OVEN BOTTOM” note is enameled on the bottom of the oven cavity and is designed to withstand self-cleaning temperatures. Do not attempt to peal or scrape off.

Pan placement

For even cooking and proper browning, there must be enough room for air circulation in the oven. Baking results will be better if baking pans are centered as much as possible rather than being placed to the front or to the back of the oven.

Baking pans/sheets

Use the proper baking pan. The type of finish on the pan effects the amount of browning that will occur.

- Dark, rough or dull pans absorb heat resulting in a browner, crisper crust. Use this type for pies.
- Shiny, bright and smooth pans reflect heat, resulting in a lighter, more delicate browning. Cakes and cookies require this type of pan or sheet.
- Glass baking dishes also absorb heat. When baking in glass baking dishes, the temperature may need to be reduced by 25°F.

Preheating

Allow the oven to preheat before placing food in the oven. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

NOTE: Condensation or fogging on the inside of the oven door glass is normal during the preheating of the oven and will evaporate usually by the end of the preheating cycle.

Full extension oven racks

⚠CAUTION To avoid possible burns, place the racks in the correct position before turning on the oven.

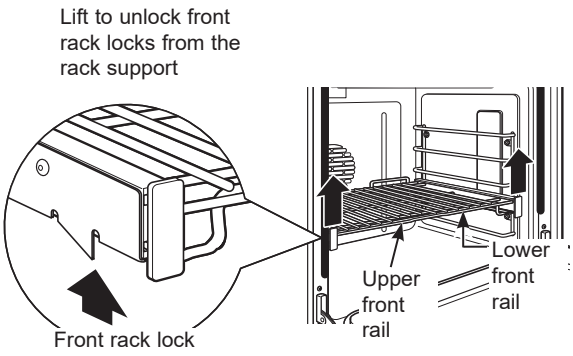
The correct rack position depends on the kind of food and the browning desired.

The racks have a frame that locks into the rack supports on both sides. Once the frame is locked into place, always pull the rack out, by its upper front rail, to its full extension stop position, when placing or removing cookware.

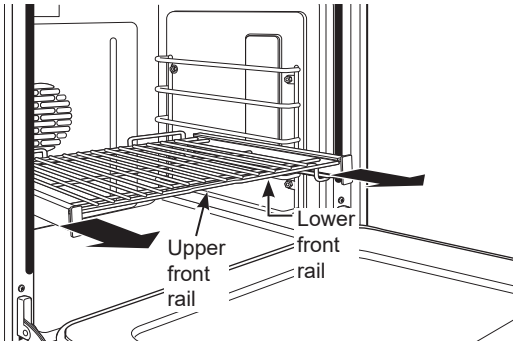
Remove and replace oven racks

To remove a rack:

1. Make sure the rack is pushed all the way into the oven.
2. Grasp the rack by both its upper front rail and its lower front rail and lift straight up to unlock the front rack locks from the rack supports.

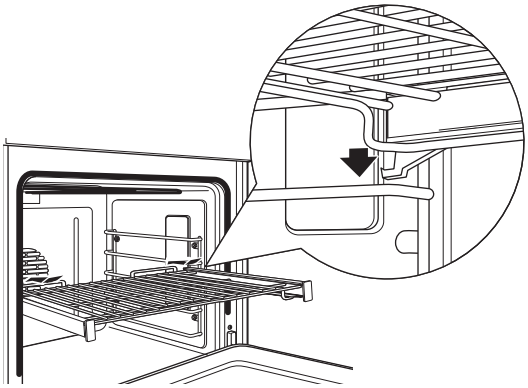


3. Firmly holding onto both the upper and lower front rack rails, pull the rack forward and remove it from the oven.

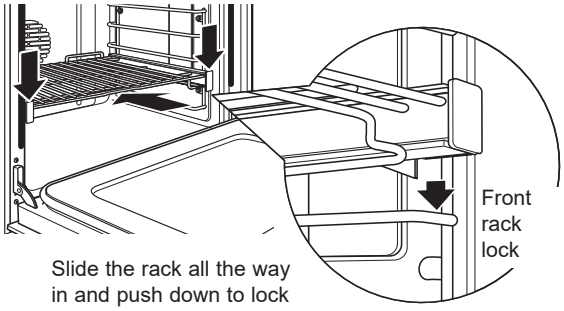


To replace a rack:

1. Place the rear rack locks over and onto the rack supports (five rack positions are available including the top position).

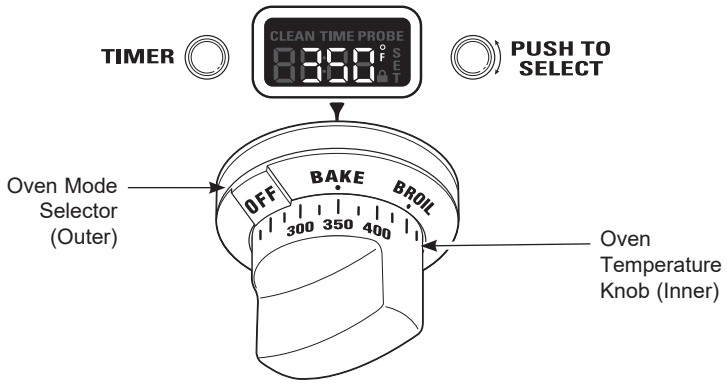


2. Slide the rack all the way in until the rear rack locks are secure on the rear rack supports and press the front rack locks onto the front rack supports.



3. Pull the rack all the way out to check that it is properly engaged.

How to set the oven for baking



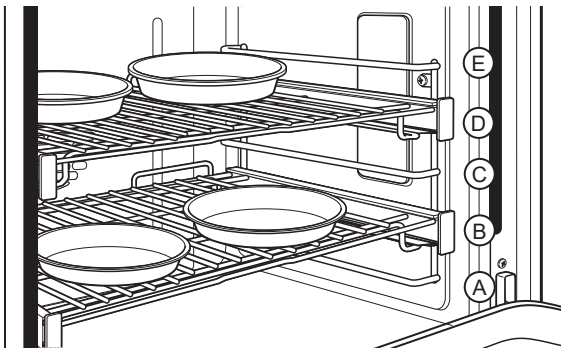
1. Turn the Oven Mode Selector to **BAKE**.
2. Using the Temperature knob, set the desired temperature, in 25°F increments, from 175°F to 550°F.

   The oven will now begin to preheat. The temperature display will begin at 100ºF and remain there until the oven exceeds that temperature. From that point, the display will show the actual temperature.

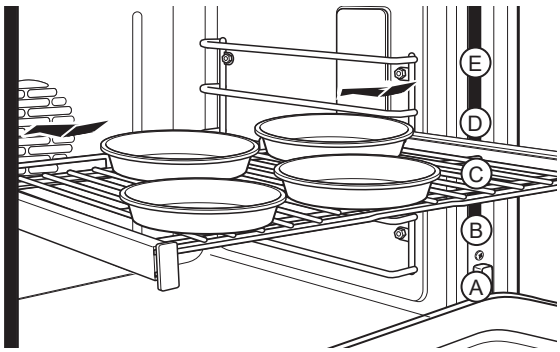
   The interior lights will turn on and stay on until the oven is turned off. The convection oven fan will turn on temporarily during preheat. The control will beep when the oven is preheated and food can now be placed inside the oven.
3. Turn the Oven Mode Selector and the Temperature knob to **OFF** when baking is finished.

NOTE: A cooling fan will turn on to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after the oven is turned off.

Use the temperature probe when a precise internal temperature is important. See Using the probe.



When baking four cake layers at the same time, use racks B and D. Stagger the pans so that one pan is not directly above another.



Or, place four pans on one shelf using the center position C. Place the pans so each has at least 1-1/2″ air space around it.

The oven has 5 rack positions. See the Full extension oven racks section for how to use, remove and replace the racks.

The double oven range has a small oven with 4 rack positions. Rack position C is not in the small oven.

Type of Food	Large Oven Rack Position	Small Oven Rack Position
Angel food cake	A	A
Biscuits or muffins	C	A or B
Cookies	C	B
Brownies	B	B
2 Layer cakes	B	B
4 Layer cakes	C	—
Sheet cakes or 9 x 13 cakes	B or C	B
Quick breads	C	B
Bundt or pound cakes	C	B
Scratch Pies or pie shells	B	A
Frozen pies	B or C	—
Casseroles	B or C	B
Pizza	C	B

Suggested shelf positions are intended as general guidelines. Experiment with these positions for specific foods and personal preference.

Introduction to broiling

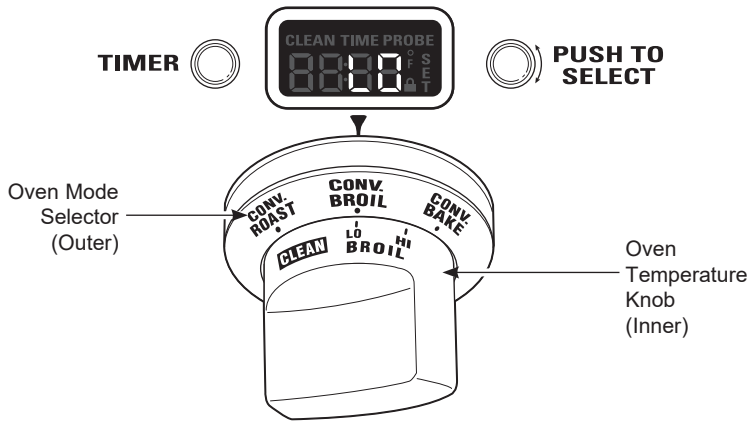
There are 2 different broil modes: Broil and Convection Broil. Choose **HI** or **LO** setting in either mode.

- The **HI** setting can be used to seal in juices or provide intense browning or charring when needed for foods such as hamburgers, roasted vegetables, whole peppers, eggplant, corn, assorted cut vegetables, kabobs and very thin meats such as smoked pork chops, London broil and chicken.
- The **LO** setting can be used for foods that need adequate browning and also need to be thoroughly cooked, like fish fillets, pork tenderloin and beef roast.

Convection Broil:

Uses the convection fan for added evenness.

How to set the oven for broiling



1. Turn the Oven Mode Selector to **BROIL** or **CONV BROIL**.
2. Turn the Oven Temperature Knob to **LO BROIL** or **HI BROIL. LO** or **HI** will appear in the display.

NOTE: Always broil with the door closed. If the door is left open, the display will scroll “CLOSE door” and the elements will not turn on until the door is shut.

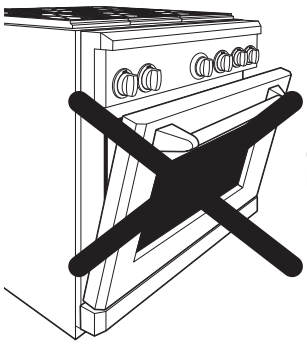
The oven interior lights will turn on and stay on until the oven is turned off.

The convection fan will turn on when **CONV BROIL** is selected.

3. When broiling is finished, turn the Oven Mode Selector and the Temperature knob to **OFF**.

NOTE: A cooling fan will turn on to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after the oven is turned off.

The broiler does not need to be preheated for most broiling. However, foods that cook quickly, such as thin strips of meat or fish may require a short preheating period of approximately 5 minutes to allow the food to brown. Turn the food only once during broiling.



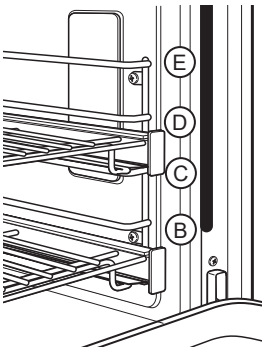
Open door broiling is not permitted.

NOTE: Broil will not work if the temperature probe is plugged in. Never leave your probe inside the oven during a broil cycle.

Broiling guide

Due to the variety of of meats and cuts available, you may select alternate rack positions based on personal preferences of doneness and external searing. For optimal searing, preheat oven for 5-10 minutes.

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.



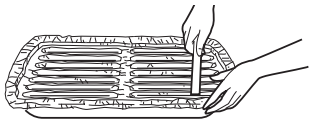
NOTE: In general, higher rack positions yield darker external searing and lower positions yield more doneness.

Food	Rack Position	Heat Setting	Preheat
Broil			
Ground Beef	D	HI	—
Chicken (Bone-in Breasts)	B	HI or LO	—
Bakery Products Bread (toast)	D	HI or LO	—
Convection Broiling			
Fish 1-lb. fillets1/4 to 1/2″ thick	D	LO	5 Minutes
Kabobs (5 skewers)	D	LO	5 Minutes
Sliced Vegetables	D	LO	5 Minutes

The U.S. Department of Agriculture says “Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F means some food poisoning organisms may survive.” (Source: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)

Aluminum foil

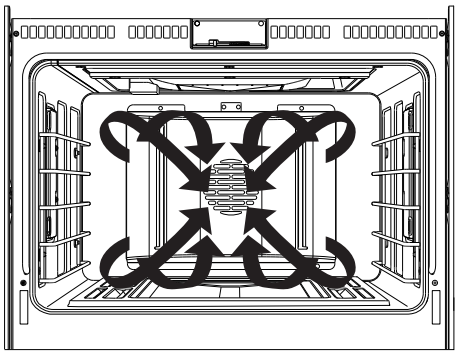
You can use aluminum foil to line the broiler pan and broiler grid. However, you must mold the foil tightly to the grid and cut slits in it just like the grid.



Introduction to convection cooking

The Monogram reverse-air convection system fan periodically pauses, then changes direction to best distribute hot air throughout the oven. As a result, foods are evenly cooked and browned—often in less time with convection heat.

NOTE: The convection fan shuts off when the oven door is opened.



Cookware for convection cooking

Before using your convection oven, check to see if your cookware leaves room for air circulation in the oven. If you are baking with several pans, leave space between them. Also, be sure the pans do not touch each other or the walls of the oven.

Cookware used in standard BAKE will also work in CONV BAKE. See Baking Tips section.

It is recommended that when baking cookies, the best results are attained with a flat cookie sheet instead of a pan with sides. For recipes like oven-baked chicken, use a pan with low sides. Hot air cannot circulate well around food in a pan with high sides.

Adapting recipes

You can use your favorite recipes in the convection oven.

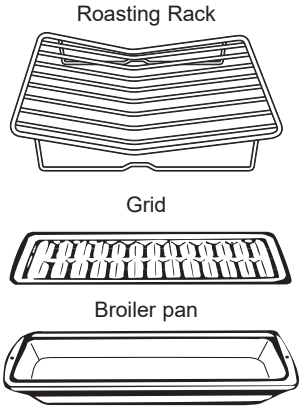
When convection baking, it may be necessary to reduce the baking temperature by 25°F or to adjust the cooking time. No temperature adjustment is necessary when using CONV ROAST.

Some package instructions for frozen casseroles or main dishes have been developed using commercial convection ovens. For best results in this oven, preheat the oven and use the temperature on the package.

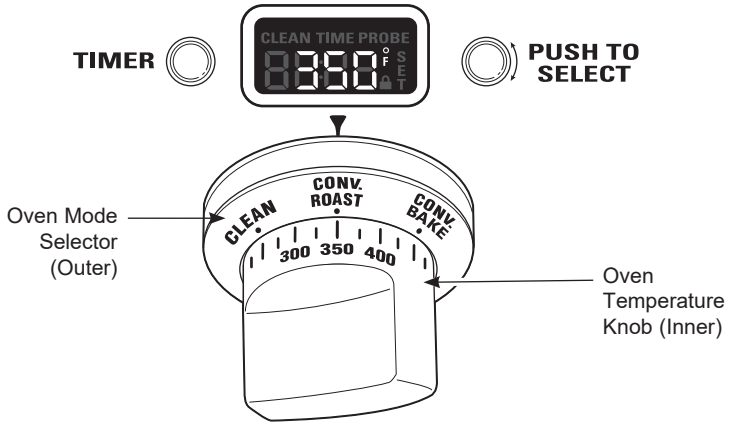
Convection roasting tips

Use the broiler pan, grid and the roasting rack for best results. Use of the rack will result in improved browning on the underside of meat or poultry.

1. Place the oven rack on a low rack position (A).
2. Place the grid on the broiler pan and put the roasting rack over them.
3. Place meat on the roasting rack.



How to set the oven for convection baking or roasting



Convection Baking is ideal for evenly browned baked foods cooked on single or multiple racks. Select Convection Roast to roast large, tender cuts of meat uncovered.

When set on **CONV BAKE** or **CONV ROAST**, the rear convection elements and the fan operate when the oven is heating.

1. Turn the Oven Mode Selector to **CONV BAKE** or **CONV ROAST**.
2. Using the Temperature knob, set the desired temperature, in 25°F increments, from 175°F to 550°F.

   The oven will now begin to preheat. The temperature display will begin at 100°F and remain there until the oven exceeds that temperature. From that point, the display will show the actual temperature.

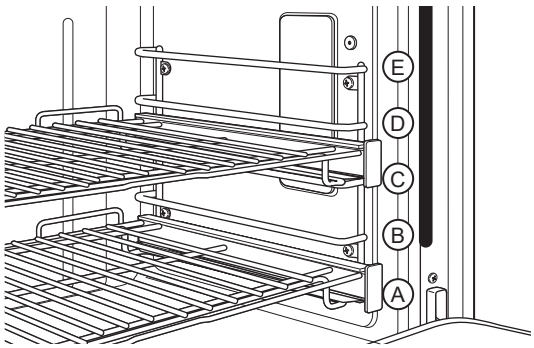
   The interior lights will turn on and stay on until the oven is turned off. The convection oven fan will turn on during preheat. The control will beep when the oven is preheated and food can be placed inside the oven.
3. Turn the Oven Mode Selector and the Temperature knob to **OFF** when convection cooking is finished.

NOTE: A cooling fan will turn on to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after the oven is turned off.

Use the temperature probe when a precise internal temperature is important. See Using the probe.

Type of Food	Large Oven Rack Position	Small Oven Rack Position
Muffins and Cupcakes (multiple racks)	B & D	B & D
Cookies (multiple racks)	A, C & E	B & D
Frozen Appetizer	C	—
Frozen Appetizer (multiple racks)	A, C & E	—
Roasting (large cuts of meat)	A	B
Turkey or Whole Chicken	A	B

Suggested shelf positions are intended as general guidelines. Experiment with these positions for specific foods and personal preference.



The oven has 5 rack positions. See the Full extension oven racks section for how to use, remove and replace the racks.

The double-oven range has a small oven with 4 rack positions. Rack position C is not in the small oven.

How to use the probe with bake, convection bake and convection roast

⚠WARNING **Consuming undercooked food can result in foodborne illness. Use probe according to the following instructions to ensure all portions of the food reach minimum safe cooking temperatures. Recommendations for minimum safe food temperatures can be found at www.foodsafety.gov or www.IsItDoneYet.gov.**

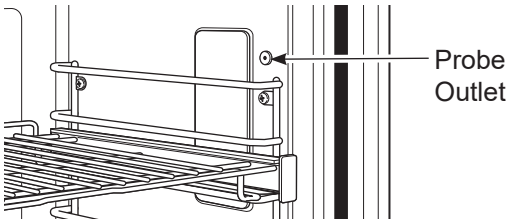
⚠CAUTION Use oven mitts when inserting or removing the probe from the hot oven. Areas around the probe inlet can be very hot.

For many foods, especially roasts and poultry, internal food temperature is the best test for doneness. The temperature probe takes the guesswork out of cooking foods to the exact doneness you want.

The probe can be used with the BAKE, CONV BAKE and CONV ROAST.

1. Push the tip of the probe into the thickest part of the meat.
2. Place the rack in the desired rack position.
3. Set the oven controls. Turn the Oven Mode Selector to **CONV BAKE**, **CONV ROAST** or **BAKE**. Turn the Temperature Knob to desired oven temperature in 25°F increments, from 175°F to 550°F. Allow the oven to preheat if necessary.

   The oven and oven lights will turn on immediately and stay on until the oven is turned off.
4. Use oven mitts to place the food in the hot oven. Insert the plug into the outlet. Make sure it is pushed all the way in. Close the oven door.
5. Turn the Mini-Knob to find the desired internal food temperature. Push the Mini-Knob to select that temperature.



The word PROBE and SET, will flash in the display until a temperature is selected. If no temperature is set, the probe will default to 100°F. If the oven was not preheated, the display will show LO.

The internal food temperature can be set from a minimum of 100°F and up to 200°F maximum.

When food reaches the set internal temperature, the display will beep. To stop the reminder beep, turn the Oven Mode Selector and the Temperature Knob to OFF. Use oven mitts to remove the probe from the oven outlet.

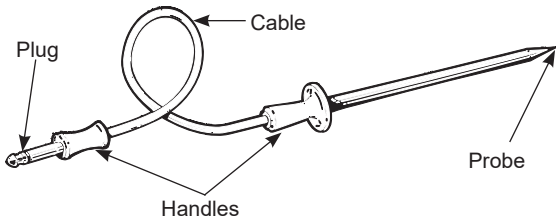
To change the set internal temperature anytime in the cooking process, push the Mini-Knob and turn to adjust the temperature. Press the Mini-Knob to select.

Using the probe

Use only the probe provided with the range.

Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the meat and oven outlet.

- To avoid damaging the probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.
- To prevent possible burns, always wear an oven mitt when removing the plug; internal oven surfaces may be hot.

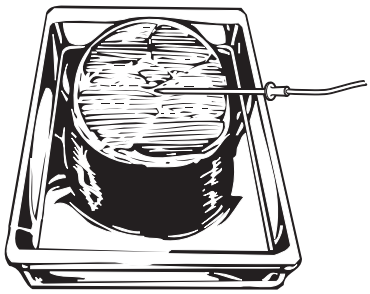


The temperature probe has a skewer-like probe at one end and a plug at the other end that goes into the outlet in the oven.

- Never leave the probe inside the oven during a broil or self-cleaning cycle.
- Do not store the probe in the oven.

Proper placement of the probe

- Measure the distance to the center of a roast by laying the temperature probe on top of the meat. Use your thumb and forefinger to mark where the edge of the meat will come on the probe.
- Insert the probe up to the point marked with your finger. The tip of the probe should be in the center of the meat.



How to set the oven for proofing

The proofing feature maintains a warm environment which is useful for rising yeast-leavened dough.

1. Turn the Oven Mode Selector to **PROOF**. The display will show “PrF”. **PROOF** mode will not operate when oven is above 125°F. The display will scroll “too hot”. Allow the oven time to cool.

For best results, cover the dough with a cloth or with greased plastic wrap.

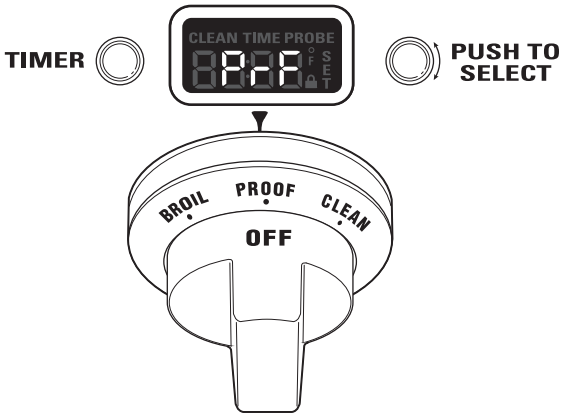
Use rack position B or C in the large oven. Use rack position B in the small oven.

The proofing feature automatically provides the optimum temperature for the proofing process; therefore the Temperature knob does not affect the proof temperature.

The oven interior lights cycle on and off as necessary to maintain optimum proof temperature until the Oven Mode Selector has been turned to **OFF**.

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.
- Check bread products early to avoid over-proofing.

2. When proofing is finished, turn the Oven Mode Selector to **OFF**.



⚠CAUTION Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures.

Self-cleaning safety precautions

The self-clean oven feature is designed to make cleaning the inside of the oven easy by using very high temperatures to burn away food spills.

⚠WARNING Wipe up excess grease and other food spills with a damp cloth. Excessive food soils can ignite leading to smoke and heat damage.

- Do not clean the oven seals, damage can occur.
- Remove cookware, broiler pan, grid, probe and any aluminum foil from the oven.
- Make sure the oven light lens and lens frame are in place.
- Do not use commercial oven cleaners, abrasives or oven protectors in or near the self-cleaning oven.
- We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan/hood during the self-clean cycle.
- Clean soil from around the frame and from around the oven door, outside the oven seals. These areas must be cleaned by hand.
- The oven racks may be left in the oven during the self-clean cycle.

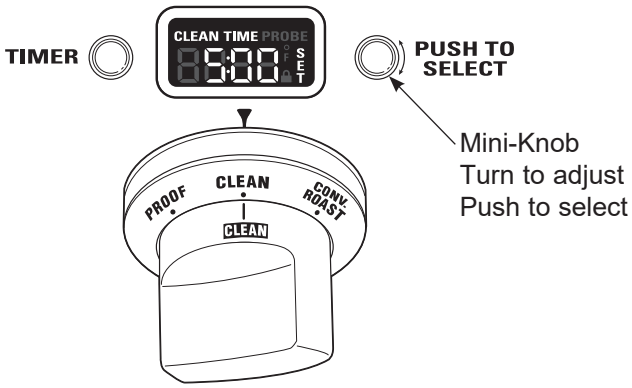
IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any oven. Move birds to another well-ventilated room.

NOTE: Self-Clean will not work if the temperature probe is plugged in or if the Sabbath mode is set.

On double oven models, you can set a clean cycle in both ovens at the same time. The last oven set will automatically delay its start until the end of the first oven's clean cycle.

On double oven models, you can bake in one oven and self-clean in the other at the same time. However, you cannot use the PROOF mode setting in one oven while the other oven is self-cleaning.

How to set the oven for cleaning



1. Turn off all surface burners. (The **CLEAN** cycle will not start until all surface burners have been turned off.)
2. Turn the Oven Mode Selector to **CLEAN**.
3. Turn the Temperature knob to **CLEAN**.

   The control automatically defaults to the recommended clean cycle time of 5 hours. The clean time may be adjusted to any time between 3 and 5 hours using the Mini-Knob. The display will show the actual time remaining.
4. Push the Mini-Knob to start the **CLEAN** cycle.

   If "CLOSE door" scrolls in the display, the self-clean cycle has been selected but the door is not closed. Close the oven door.

   The 🔒 symbol will flash as the oven door is locked. It will not be possible to open the oven door during the clean cycle.
5. After the clean cycle is complete and the oven has cooled, "End" will show in the display and the 🔒 will turn off. Turn the Oven Mode Selector and the Temperature knob to OFF.

   To interrupt a clean cycle, turn the Oven Mode Selector and the Temperature knob to OFF. When the oven has cooled to a safe temperature, the 🔒 symbol will turn off indicating the door may be opened.

   An interrupted clean cycle cannot be restarted until after the oven is cool enough for the door to unlock.

After a clean cycle

You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools.

If white spots remain, remove them with warm sudsy water and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture. These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.

Timer

NOTE: The timer is independent of all the other functions and does not control the oven.

To set the timer:

1. Push the **TIMER** button.
2. Turn the **Mini-Knob** to adjust any length of time up to 12 hours and push to select it.

On double oven models, each oven control has its own timer function. Each timer can be set independently.

The control will beep with 1 minute remaining and the display will show seconds until the timer counts down to :00. When the timer reaches :00, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **Mini-Knob** is pushed.

To cancel the timer:

1. Push the **TIMER** button.
2. Turn the **Mini-Knob** to :00 and push to select.

To adjust the timer after start:

1. Push the **TIMER** button.
2. Turn the **Mini-Knob** to a new desired time and push to select.

NOTE: The timer cannot be used while the oven is self-cleaning. (On double oven models, the timer for the oven that is not in the self-cleaning mode may be used.)

Oven thermostat adjustment

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

On double oven models, use the large oven controls to enter the mode and to select the adjustment.

To adjust the oven thermostat:

1. Push and hold the **TIMER** button and **Mini-Knob** at the same time for 4 seconds until the display shows “SF” (Special Features).
2. Turn the Mini-Knob counterclockwise until the display scrolls “OFFSEt”. Push the **Mini-Knob** to select the offset mode.
3. Turn the **Mini-Knob** to adjust the oven thermostat up to 35°F hotter or (-) 35°F cooler in 1°F increments.

   3A. On double oven models, you can adjust the thermostat of the small oven by turning the **Mini-Knob** above the small oven. Use the large oven **Mini-Knob** to select that adjustment.

4. Push the **Mini-Knob** to select your choice and exit the mode. If you do not wish to save changes, push the TIMER button to exit at any time.

NOTE: This adjustment will only affect Bake, Convection Bake and Convection Roast temperatures; it does not affect broiling or self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.

Sabbath mode

To set the Sabbath mode:

The Sabbath mode is designed for use on the Jewish Sabbath and other Jewish holidays.

It can be used for baking only. It cannot be used for any other cooking mode.

When the Sabbath feature is set, the oven light and all audible beeps will be disabled. The feature will also provide a random delay period, of approximately 30 seconds to 1 minute, before the oven will turn on once it is set to BAKE.

1. Push and hold the TIMER button and **Mini-Knob** at the same time for 4 seconds until the display shows “SF” (Special Features).
2. Turn the **Mini-Knob** clockwise until the display scrolls “SAbbAtH.” Push the **Mini-Knob** to select the Sabbath mode.
3. Once “SAbbAtH” is selected, the display will scroll “SAbbAtH ON”.

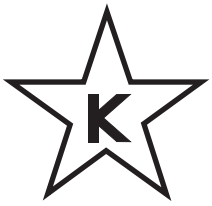
The Sabbath setting will control both ovens. The symbol ⊐ will appear in both oven display windows.

For double oven models, use the large oven control to set the Sabbath feature for both ovens.

To Cancel the Sabbath Mode:

Repeat steps 1, 2 and 3. The display will scroll “SAbbAtH OFF”.

The oven temperature may be adjusted at any time by turning the temperature knob. There is a random delay before the oven elements respond.



Certified Sabbath Mode

Control panel and knobs

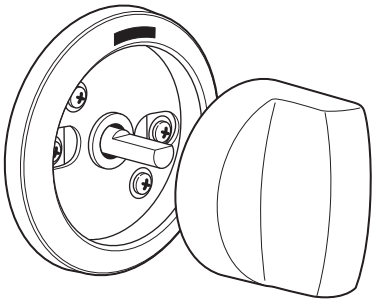
Be sure all controls are off and all surfaces are cool before cleaning any part of the range.

⚠WARNING If your range is removed for cleaning, servicing or any reason, be sure the anti-tip device is reengaged properly when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and can result in death or serious burns to children or adults.

Clean up spatters with a damp cloth. Remove heavier soil with warm, soapy water.

Do not use abrasives of any kind on the control panel or knobs.

The control knobs may be removed for easier cleaning. To remove a knob, pull it straight off the control panel. Wash the knobs in hot soapy water, but do not soak.



NOTE: The Mini-Knob is not removable.

NOTE: For 30″ ranges, ZGP304N and ZGP304L, place the knob with X-HI setting on the right-front side.

Oven burners

Do not attempt to clean the broil elements. Any soil will burn off when the burner is heated.

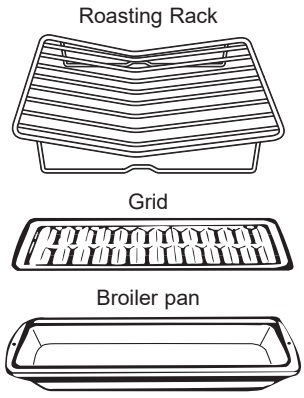
The bake and convection elements are not exposed.

Broiler pan, grid and roasting rack

The broiler pan, grid and roasting rack are all dishwasher safe. However, baked on foods may require washing by hand with a commercial oven cleaner or abrasive detergent.

Do not store a soiled broiler pan or grid anywhere in the oven. Always properly dispose of excess grease.

⚠CAUTION Do not clean the broiler pan, grid or roasting rack in a self-cleaning oven.

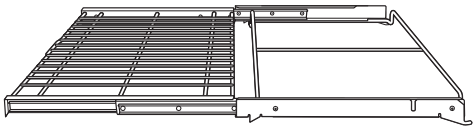


Oven racks

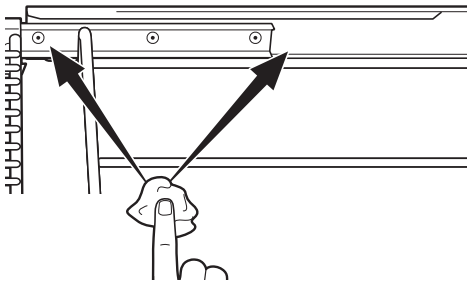
The racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged.

Periodically, after several self-clean cycles, the oven racks may need to be lubricated using the Graphite Lubrication shipped with your range. To order additional Graphite Lubrication, call our National Parts Center at 800.626.2002 and reference WB02T10303.

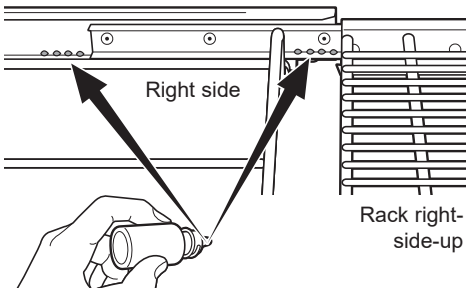
1. Remove rack from the oven. See the Full extension oven racks section.
2. Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy cleanup.



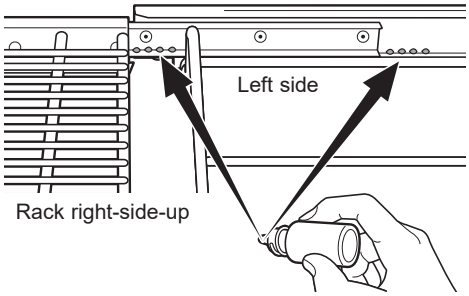
3. If there is debris in the slide tracks, wipe it away using a paper towel. **NOTE:** Any graphite lubricant wiped away must be replaced.



4. Shake the graphite lubricant before opening it. Starting with left slide mechanism of the rack, place four (4) small drops of lubricant on the two (2) bottom tracks of the slide close to the bearing carriers.



5. Repeat for the right slide mechanism of the rack.



6. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.
7. Replace the cap on the lubricant and shake it again. Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5 and 6.
8. Close the rack, turn rack right-side-up and place in the oven. See the Full extension oven racks section.
9. Repeat above steps for each rack.

NOTE: Do not use a cooking spray or other lubricant sprays on the slides.

Lift-off oven door

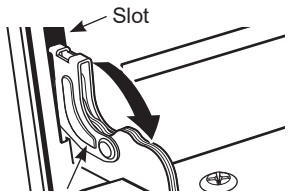
The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift the door by the handle.

To remove the door:

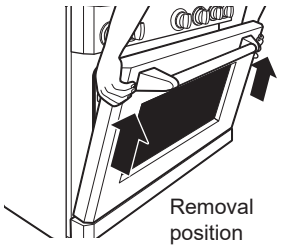
1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close door to the door removal position, (approximately 15 degrees from closed) and lift it up and out until the hinge arm is clear of the slot.

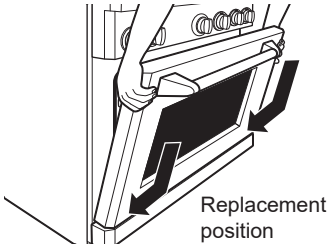
To replace the door:

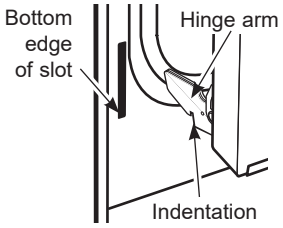
1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.
3. Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.
5. Close the oven door.

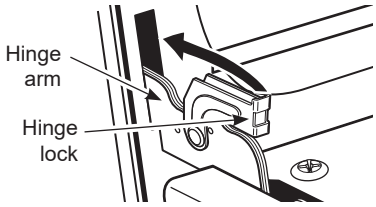


Pull hinge locks down to unlock









Push hinge locks up to lock

Probe

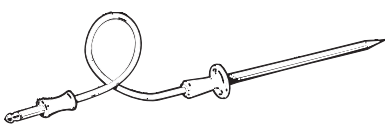
Allow the temperature probe to cool before cleaning.

The probe should be cleaned with soap and water by hand.

Do not immerse the temperature probe in water.

Do not store the temperature probe in the oven.

Do not clean the temperature probe in the self-cleaning oven.



Oven lights

⚠WARNING SHOCK OR BURN HAZARD: Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn.

⚠CAUTION BURN HAZARD: The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.

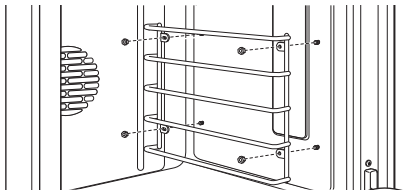
Each oven is equipped with halogen light columns located on the side walls of the oven. The lights come on when the door is opened or when the oven is in a cooking cycle.

Each light assembly consists of a removable light cover with two locking clips and a light compartment with three halogen bulbs.

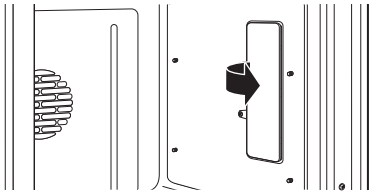
Be sure to let the light cover and bulb cool completely. For your safety, do not touch a hot bulb with bare hands or a damp cloth.

To remove:

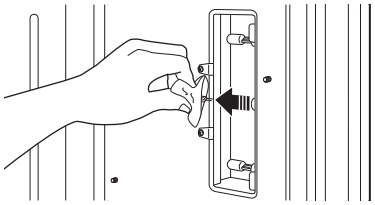
1. Remove the racks from the oven. See the Full extension oven racks section.
2. Using a 7/16″ nutdriver, remove the four nuts holding the rack supports to the oven wall.



3. Remove the glass light cover by pulling its back edge out and rolling it toward you. Do not remove any screws.



4. Using gloves or a dry cloth, remove the burned-out light bulb by pulling it straight out.



To replace:

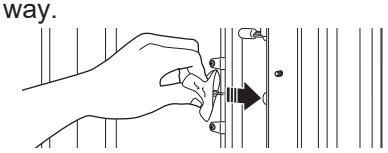
Use a new 120-volt Halogen bulb, with G8 pins, not to exceed 25 watts.

Replacement bulbs may be purchased by calling 800.626.2002. Order Part Number WB25T10064.

NOTE: Higher wattage bulbs will damage your oven.

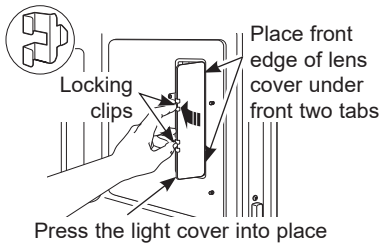
Using gloves or a dry cloth, remove the bulb from its packaging. **Do not touch the bulb with bare fingers.** Oil from bare fingers may cause hot spots on the glass surface and lead to premature failure of the bulb. If you do touch the glass, clean it with alcohol prior to installation.

1. Push the bulb straight into the receptacle all the way.



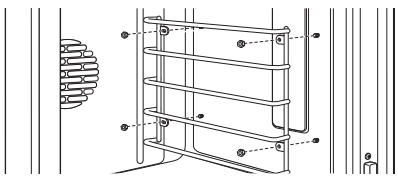
2. Replace the light cover, by placing its front edge under the front two tabs in the light compartment. Roll the back edge into place, making sure that it is firmly seated.

   NOTE: If the locking clips fell from the glass lens cover, hold them on the cover, in the correct position, while replacing the cover on the light compartment.



   The light cover must be in place when using the oven.

3. Reinstall the rack support. Be sure to orient the support so that the top tabs for the nuts are closest to the top of the oven. Lightly secure with the four nuts removed earlier, but do not over-tighten or the enamel could be chipped.



4. Replace the racks. See the Full extension oven racks section.
5. Reconnect electrical power to the oven.

To clean the door	The oven frame and door, outside the oven seals, should be cleaned by hand. Enameled surfaces should be cleaned with hot soapy water. See Stainless Steel Surfaces section for all Stainless Steel areas.	Do not rub or clean the door seal—the fiberglass material of the seal has an extremely low resistance to abrasion. An intact and well-fitting oven seal is essential for energy-efficient operation and good baking results. If the seal becomes worn, frayed, damaged or displaced it must be replaced by a qualified technician.
Stainless steel surfaces	Do not use a steel-wool pad; it will permanently scratch the surface. To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.	To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner, please call our toll-free number, 800.626.2002 or visit monogram.com.
Oven bottom	The oven bottom has a porcelain enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers. A smaller sheet of foil or sheet tray may be used to catch a spillover by placing it on the rack below the rack you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods that are highly acidic. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic (such as tomatoes, sauerkraut and sauces with vinegar or lemon juice) may cause pitting and damage to the porcelain enamel surface and should be wiped up immediately.	Never fully cover a rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking. To clean up spillovers, use soap and water, an abrasive cleaner or soap-filled scouring pad. Rinse well to remove soap before self-cleaning.

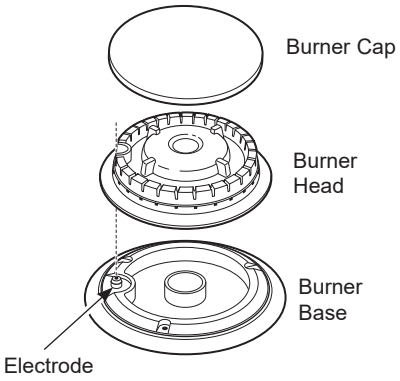
Dual-flame stacked burners

The burner consists of three parts: the burner base, burner head, and burner cap. The burner head and burner cap can be lifted off, making them easy to clean.

⚠CAUTION DO NOT OPERATE THE BURNER WITHOUT ALL BURNER PARTS IN PLACE.

Surface burners should be cleaned routinely, especially after bad spillovers, which could clog the slots and holes in the burner heads.

The electrode is located at the rear of each burner. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result.



To remove the burner parts:

1. Turn all controls **OFF** before removing any burner parts.
2. When cool, you may lift off the burner grates, burner caps and burner heads for easier cleaning. **Do not remove the burner bases.**

Cleaning

Lift off burner parts only when cool. Wash in hot, soapy water. You may use a plastic scouring pad to remove burned-on food particles.

To remove burned-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For more stubborn stains, use a plastic scouring pad or toothbrush.

If the spill goes inside the burner head assembly, wash it under running water and shake to remove excess water.

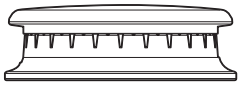
After Cleaning

Before replacing the burner parts, shake out excess water and then dry them thoroughly.

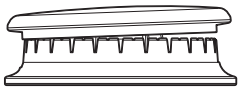
To replace the burner parts:

Make sure that the burner parts are replaced in the correct location.

1. Replace the burner head on top of the burner base, making sure that the hole in the burner head is properly aligned with the electrode in the burner base. A small gap between the base and head is normal.
2. Place the burner cap on top of the burner head. Make sure that the burner cap is properly seated on the burner head.



Burner cap properly seated



Burner cap not properly seated

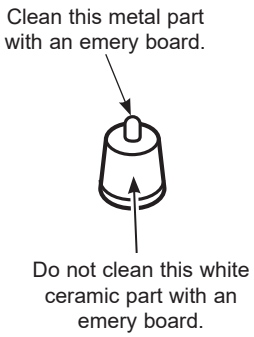
Spark igniter and electrodes

The electrode of the electronic ignition system is positioned at the rear of the burner base. When cleaning the cooktop, be careful not to snag the igniter with your cleaning cloth. Damage to the igniter could occur.

Be careful not to push in a control knob while cleaning. It could cause the igniter to spark.

Make sure that the white ceramic igniters on the cooktop are dry and clean. Clean the metal portion of the electrode with a soft cloth or emery board.

Do not attempt to remove the electrode from the cooktop.



Burner grates

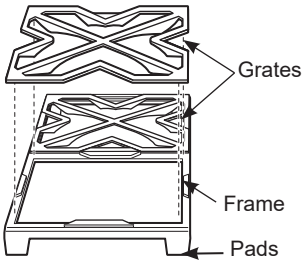
The enameled cast-iron burner grates should be cleaned regularly.

You must put the grates on the self-clean oven rack during the self-clean cycle. DO NOT put the grate on the oven floor during a self-clean cycle. DO NOT put the frame inside the oven during a self-clean cycle. Only the grate can withstand the heat of the self-clean cycle. The frames may be cleaned by hand or in the dishwasher.

Wash them in hot soapy water, rinse, and dry thoroughly.

Although they are durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures.

Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.



For stability, the frames have rubber pads on each corner. During cleaning and use, be careful not to damage or snag rubber pads.

Grease troughs
(on some models)

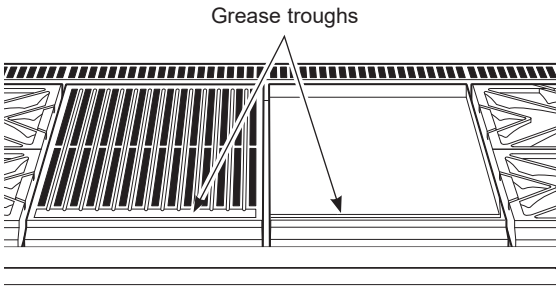
Grease from the griddle and the grill will drain into the enameled cast-iron grease troughs at the front of the range. Once the troughs have cooled, they may be lifted out for easier cleaning.

To remove the cool grease trough from the griddle, slide it toward the front and lift up.

To remove the cool grease trough from the grill, lift the grill frame and lift out the trough.

Do not allow grease to accumulate in the grease troughs as it can be a fire hazard. Clean the grease troughs as soon as they are cool. The grease troughs can be cleaned by hand with hot soapy water or in the dishwasher. Wipe any spillage in the trough basin with a soft cloth.

For stability, the troughs have rubber pads at the front. Be careful not to damage the pads when removing for cleaning.



Griddle
(on some models)

Thoroughly clean the griddle of grease and food particles, using a square-edged metal spatula, while it is still hot.

Wipe the griddle with a dry, heavy, coarse cloth to remove any remaining residue and food particles. If the griddle is cleaned with anything other than a dry, heavy, coarse cloth, it will need to be reseasoned.

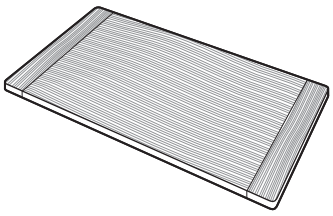
Never flood the hot griddle with cold water. This could cause the griddle to crack or warp.

NOTE: It is normal for the stainless steel griddle to discolor to a yellow-brown color after use.

Cutting board
(on some models)

Wash the bamboo cutting board with warm water and a mild soap. Occasionally, wipe it with mineral oil.

Do not clean the cutting board in the dishwasher.



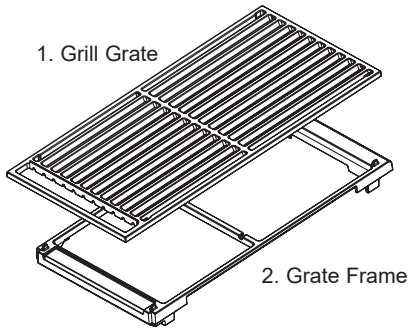
Grill grate, frame and baffle
(on some models)

The IR Grill should be cleaned immediately after each use.

1. Clean the Grill Grate:

Turn the burner to OFF. Use a barbecue mitt to remove the hot grill grate. Place the grill grate in a basin or sink and scrub with a brass bristle brush. Rinse frequently.

The grill grate may also be cleaned in the oven during the self-cleaning cycle, or, it can be cleaned in the dishwasher.

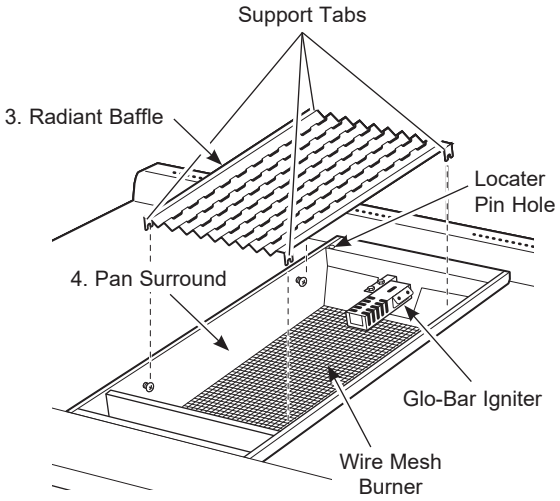


2. Clean the Grill Grate Frame:

The grill grate frame can be cleaned by hand or in the dishwasher. Do not clean the grill grate frame in a self-cleaning oven. The grill grate frame has rubber pads on each bottom corner. Be careful not to damage the pads during the cleaning process.

3. Clean the Radiant baffle:

Lift the baffle out of the pan. Clean the baffle with hot soapy water or in the dishwasher.



4. Clean the Pan Surround, Wire Mesh:

The pan surround and wire mesh cannot be removed. Clean them in place. Use a soft damp cloth to clean the pan surround. Gently brush food particles into the grease trough or use a vacuum cleaner for excess debris.

IMPORTANT: Keep the grill burner and ceramic igniter dry. Do not spray water or cleaner directly onto the wire mesh or igniter. Avoid contact with the igniter, it is fragile and can chip or break.

Reassemble the Grill:

Reverse the steps above to reassemble the grill. The radiant baffle support tabs should engage the pins on the side of the pan surround. Replace the grate frame. Be sure to engage the bottom locater pin with the pin hole at the left rear side of the pan. Replace the grill grate with the handle end towards the front of the range.

Before you call for service

Problem	Possible Cause
Oven Will Not Work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. The oven controls are not properly set. The oven controls are set for cleaning. If necessary, allow the oven to cool; then open the door. Make sure the Oven Mode Selector is set to BAKE and the Temperature knob is set to a temperature.
Oven Light(S) Do Not Work	The light bulb is defective. Replace the bulb. The oven is self-cleaning or the Sabbath feature is set. The oven lights do not come on during self-cleaning or if the Sabbath feature is set. The oven is set for Proof mode. The lights cycle on and off as necessary to maintain Proof temperature.
Food Does Not Bake Or Roast Properly	The oven controls are improperly set. See the Baking or Roasting section. Oven not preheated for a long enough time; wait for the oven to signal preheat. Incorrect cookware or cookware of improper size being used. See Baking Tips. Racks in the wrong position. See the Baking or Roasting section. Use a foil tent to slow down browning during roasting. Oven thermostat needs adjustment. See the Oven thermostat adjustment section.
Food Does Not Broil Properly	This model is designed for closed door broiling only. Close the door. Always broil with the door closed. The oven controls are not set at BROIL. See the Broiling section. The probe is plugged into the outlet in the oven. Remove the probe from the oven. Improper rack position being used. Cookware is not suited for broiling. Use the broiling pan and grid that came with your oven. Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.
Oven Will Not Self Clean	The oven temperature is too high to set a self-clean operation. Allow the oven to cool below the locking temperature and reset the controls. The controls are not properly set. See the Self-Cleaning Oven section.
Cracking Or Popping Sound During Cleaning	This is normal. This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.
Excessive Smoking Occurs During Cleaning	The oven is heavily soiled. Turn the Oven Mode Selector and the Temperature knobs to OFF. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the locked door indicator light goes off. Wipe up excess soil and reset the clean cycle.
Oven Not Clean After A Clean Cycle	The oven was heavily soiled. Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again. Oven is connected to a 208V electrical supply. Set your cleaning time for 5 hours. The oven controls are not properly set. See the Self-Cleaning Oven section.
Oven Racks Are Difficult To Slide	The racks were cleaned in the self-clean cycle and now need periodic lubrication. Do not spray with a cooking spray or other lubricant sprays. See Full extension oven racks in the Care and Cleaning section.

Before you call for service

Problem	Possible Cause
Timer Does Not Work	The timer cannot be used while the oven is self-cleaning.
Oven Temperature Too Hot Or Too Cold	Oven thermostat needs adjustment. See the Oven thermostat adjustment section.
Oven Door Will Not Open After A Clean Cycle	The oven is too hot. Allow the oven to cool below locking temperature.
"Close Door" Scrolls In The Display	The self-clean cycle has been selected but the door is not closed. Close the oven door. The 🔒 symbol will appear in the display
🔒 Is On When You Want To Cook	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the unlocking temperature. Turn the Oven Mode Selector and the Temperature knobs to OFF. Allow the oven to cool.
F- And A Number Flash In The Display	The oven has a function error code. Turn the Oven Mode Selector and the Temperature knobs to OFF. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. Disconnect all power to the oven for 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Display Goes Blank	The display is blank when the oven or timer is not in use. A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. Replace the fuse or reset the circuit breaker.
Unable To Get The Display To Show "Sf"	The **TIMER** and the **MINI-KNOB** buttons must be pushed at the same time and held for 4 seconds.
"Probe" Appears In The Display	This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe. Enter a probe temperature
Shows In Display	The Sabbath mode has been selected.
Power Outage	If the oven was in use during a power outage or surge, the oven must be reset. Turn the Temperature knob and the Oven Mode Selector to OFF. Reset the controls to begin again.
Steam From The Vent	When using the convection mode, it is normal to see steam coming out of the oven vent. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.
Burning Or Oily Odor Emitting From The Vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.
Strong Odor	This is temporary. An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.
Fan Noise	A cooling fan or a convection fan (depending on the function you are using) may turn on. This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts. It may run after the oven is turned off. The convection fan may cycle on and off until the function is over or the door is opened.

Before you call for service

Problem	Possible Cause
Convection Fan Not On All The Time	The convection fan (depending on the function you are using) may cycle on and off until the function is over or the door is opened for optimized performance. This is normal. In addition, the convection fan may cycle in the clockwise and counter clockwise direction until the function is over or the door is opened.
Burners Do Not Light Or Spark Randomly	Electrical plug is not plugged into a live power outlet. Gas supply not turned on. Burner parts not replaced correctly. Holes in the simmer rings or slits in the burner rings are clogged. Clogged orifice, or wet burners or electrodes. Cooktop Lockout feature is activated. A fuse in your home may be blown or circuit breaker tripped.
Burners Have Yellow Or Yellow-Tipped Flames	Burner parts not replaced correctly. **A. Yellow flames:** Call for service. **B. Yellow tips on outer cones:** Normal for propane (LP) gas. **C. Soft blue flames:** Normal for natural gas. If burner flames look like (A), call for service. Normal burner flames should look like (B) or (C), depending on the type of gas.
Burner Flames Very Large Or Yellow	The range may be connected to the wrong fuel type. Contact the person who installed your range or made the conversion
Burner Control Knob Will Not Turn	When the knob is at the OFF position, it must be pushed in before it can be turned, and it can only be turned in a counterclockwise direction. When the knob is at any other position, it can be turned in either direction without being pushed inwards.
Condensation Or Fogging On The Inner Door Glass	Condensation or fogging on the inside of the oven door glass is normal during the preheating of the oven and will evaporate usually by the end of the preheating cycle.
Burner Flames contain Flickers of Orange	Airborne dust; cool-mist humidifier; debris on or inside burner.

YOUR MONOGRAM RANGE WARRANTY

Staple sales slip or cancelled check here. Proof of original purchase date is needed to obtain service under warranty. Please have serial number and model number available when calling for service.

WHAT IS COVERED

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 range** that fails because of a manufacturing defect.

LIMITED FIVE-YEAR WARRANTY

For five years from the date of original purchase, we will provide, free of charge, replacement **gas surface burners** if they fail in normal household use. (The grill, griddle and oven burners are not included.) You pay for the service trip to your home and all service labor charges.

LIMITED LIFETIME WARRANTY

For the lifetime of the gray porcelain enamel oven racks, we will provide, free of charge, replacement **racks** if they fail in normal household use. You pay for the service trip to your home and all service labor charges.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for ordinary home use in the 48 mainland states, Hawaii and Washington, D.C. In Alaska the warranty is the same except that it is LIMITED because you must pay to ship the product to the service shop or for the service technician's travel costs to your home.

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

Should your appliance need service, during warranty period or beyond, in the U.S.A. call 800.444.1845. In Canada: 800.561.3344

WHAT IS NOT COVERED

- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Discoloration of the griddle plate or oven racks.**
- **Chipping of porcelain enamel grates or oven racks.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**
- **Damage after delivery.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Product damage or failure of the product if it is abused, misused, used for other than the intended purpose, or used commercially.**
- **Improper installation, delivery or maintenance.**

  If you have an installation problem, contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, gas, exhausting and other connecting facilities as described in the Installation Instructions provided with the product.
- **Product not accessible to provide required service.**

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.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

To know what your legal rights are in your state, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: GE Appliances, *a* **Haier** *company*

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

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

Register Your Appliance

Register your new appliance on-line at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.
In the US: **Monogram.com**
In Canada: **Prodsupport.mabe.ca/crm/Products/ProductRegistration.aspx**

Schedule Service

Expert Monogram repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year.
In the US: **Monogram.com**
or call 800.444.1845 during normal business hours.
In Canada: **GEAppliances.ca/en/support/service-request** or call 800.561.3344

Extended Warranties

Purchase a Monogram extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect.
In the US: **Monogram.com**
or call 800.444.1845 during normal business hours.
In Canada: **GEAppliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty** or call 800.290.9029

Remote Connectivity

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable), visit our website at **Monogram.com** or call 800.444.1845 in the US only.

Parts and Accessories

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today 24 hours every day.
In the US: **Monogram.com** or by phone at 800.444.1845 during normal business hours.

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

Customers in Canada should consult the yellow pages for the nearest MC Commercial service center, visit our website at **GEAppliances.ca/en/products/parts-filters-accessories** or call 800.661.1616.

Contact Us

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

In the US:
General Manager, Customer Relations | Monogram, Appliance Park | Louisville, KY 40225
Monogram.com

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

Printed in Mexico

49-85247

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

76 cm (30 po), 91 cm (36 po) et 121 cm (48 po)
Cuisinières mixtes professionnelles

ELEVATE EVERYTHING

MONOGRAM

49-85247
10-17 GEA
Monogram.com

Table des matières

Informations pour le consommateur 3

Consignes De Sécurité Importantes 5

Fonctions de votre cuisinière 9

Commandes de la table de cuisson
Allumage électronique et rallumage automatique 10
Allumage du brûleur 10
Brûleurs double flamme superposés. 10

Cuisson en surface
Comment sélectionner la taille de la flamme . . . 11
Cuisiner au wok. 11
Consignes de sécurité pour le grill 12
Utiliser le grill infrarouge 12
Grilles du grill. 13
Déflecteur du grill 13
Précautions de sécurité de la plaque chauffante, réglage de la hauteur 14
Utiliser la plaque chauffante 14

Fonctions et caractéristiques de votre four . . 15

Commande du four 16

Conseils pour cuisson
Évents de four arrière 17
Papier d'aluminium et doublures de four 17
Placer le moule 17
Plateaux ou feuilles de cuisson. 17
Préchauffage 17

Grilles du four
Grilles de cuisson extensibles. 18
Retirer et replacer les grilles du four. 18

Cuisson
Comment régler le four pour la cuisson 19

Cuisson au grill
Introduction à la cuisson au grill 20
Comment régler le four pour la cuisson au grill . 20
Guide de cuisson au grill. 21
Feuille d'aluminium 21

Cuisson ou rôtissage par convection
Introduction à la cuisson par convection. 22
Ustensiles pour cuisson par convection 22
Adapter les recettes 22
Conseils pour rôtissage par convection 22
Comment régler le four sur la cuisson ou le rôtissage par convection 23

Utiliser la sonde
Comment utiliser la sonde avec la cuisson, la cuisson par convection et le rôtissage par convection 24
Utiliser la sonde. 24
Insertion adequate de la sonde. 25

Levée
Comment régler le four sur la levée 25

Four autonettoyant
Consignes de sécurité pour l'autonettoyage. . . . 26
Comment régler le four sur le nettoyage. 26
Après un programme de nettoyage. 27
Minuteur. 27

Fonctions spéciales
Réglage thermostat du four. 28
Mode Sabbath 28

Entretien et nettoyage
Panneau de commande et boutons 29
Brûleurs du four. 29
Moule à cuisson, grille et grille de rôtissage. . . . 29
Grilles de four 30
Soulever la porte du four. 31
Sonde 31
Lampes du four 32
Pour nettoyer la porte 33
Surfaces en acier inoxydable 33
Base du four 33
Brûleurs double flamme superposés. 34
Déclencheur d'étincelles et électrodes 35
Grilles de brûleur. 35
Lèchefrites. 36
Plaque chauffante 36
Planche à trancher 36
Grille de grill, cadre et déflecteur 37

Trucs de dépannage 38

Garantie 43

Soutien au consommateur 44

⚠AVERTISSEMENT Si les consignes du manuel ne sont pas respectées, il y a un risque d'incendie ou d'explosion et des dommages matériels, physiques et la mort.

- **Ne stockez ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de la cuisinière ou de tout autre appareil.**
- **QUE FAIRE SI JE DÉTECTE UNE ODEUR DE GAZ**
  - **N'allumez pas l'appareil.**
  - **Ne touchez aucun interrupteur, n'utilisez pas de téléphone.**
  - **Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz avec le téléphone du voisin. Suivez les instructions du fournisseur.**
  - **Si vous ne parvenez pas à joindre le fournisseur de gaz, appelez les pompiers.**
- **L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, un centre de réparation ou le fournisseur de gaz.**

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

⚠AVERTISSEMENT

Risque de basculement

- **Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et ainsi perdre la vie.**
- **Posez la ferrure antibasculement sur le mur ou le plancher.**
- **Remettez la cuisinière en place en la glissant de façon que son pied s'insère dans la ferrure antibasculement.**
- **Insérez le pied de nouveau si vous déplacez la cuisinière.**
- **L'omission d'observer ces consignes peut occasionner la mort ou des brûlures graves aux enfants ou aux adultes.**

l'inspection. Si l'inspection visuelle n'est pas possible, glissez la cuisinière vers l'avant, assurez-vous que la ferrure antibasculement est solidement fixée au plancher ou au mur, puis repoussez la cuisinière de façon à engager le pied de nivellement sous la ferrure antibasculement.

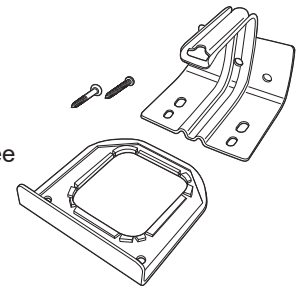
Si la cuisinière est éloignée du mur pour une raison quelconque, répétez toujours cette procédure pour vérifier que la cuisinière est correctement fixée par la ferrure antibasculement.

N'enlevez jamais totalement les pieds de nivellement sinon la cuisinière ne sera pas fixée par la ferrure antibasculement correctement.

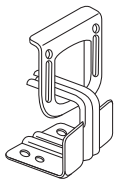
Afin de réduire le risque de basculement, la cuisinière doit être correctement fixée par une ferrure antibasculement. Consultez les instructions d'installation livrées avec la ferrure pour l'information détaillée avant de tenter l'installation.

Cuisinières au gaz professionnelles

Pour vérifier si la ferrure est installée et engagée correctement, regardez sous la cuisinière pour voir si le pied de nivellement arrière est engagé dans la ferrure. Sur certains modèles, on peut enlever le tiroir de rangement ou le coup-de-pied pour faciliter



Trousse de ferrure antibasculement incluse



Vue arrière

Sortir l'appareil de son emballage

Retirez avec précaution tous les emballages, cales en mousse et rubans adhésifs.

Pour éviter d'abîmer la finition de la cuisinière, la meilleure façon d'enlever les résidus d'adhésif sur un appareil neuf consiste à utiliser du détergent liquide pour vaisselle pour nettoyer les traces laissées par les rubans. Appliquez le liquide à l'aide d'un chiffon doux et humide et laissez tremper.

REMARQUE : Retirez tous les morceaux de ruban adhésif de l'appareil. Vous ne pourrez pas les enlever s'ils sont brûlés.

Inscrivez le modèle et les numéros de série

Vous les trouverez sur une étiquette placée derrière le bouton du brûleur gauche ou sous le panneau de commande, dans la partie visible lorsque la porte du four est ouverte.

Avant d'envoyer la carte d'enregistrement, veuillez inscrire ces numéros ici :

Numéro du modèle

Numéro de série

Veuillez indiquer ces références dans toute correspondance ou lorsque vous contactez le service après-vente de votre appareil.

Si vous recevez un appareil défectueux

Contactez immédiatement le vendeur (ou le fabricant) qui vous a fourni l'appareil.

Conseils de dépannage

Avant de contacter le service d'assistance, consultez le dépanneur qui se trouve en fin de ce manuel.

Il s'agit de la liste des problèmes les plus fréquents et que vous pouvez résoudre vous même.

Si vous avez besoin d'un réparateur

Pour obtenir l'aide d'un réparateur, consultez les Services clientèle figurant en fin de manuel.

Nous sommes fiers de notre service et nous veillons à répondre à vos attentes. Si, pour quelque raison que ce soit, vous n'êtes pas satisfait du service fourni, vous trouverez ci-dessous les étapes à suivre pour obtenir de l'aide supplémentaire.

EN PREMIER LIEU, contactez le revendeur qui vous a livré l'appareil. Expliquez-leur la raison de votre mécontentement. Dans la plupart des cas, cela permettra de résoudre le problème.

PUIS, si vous n'êtes toujours pas satisfait, mentionnez tous les détails, sans omettre de donner votre numéro de téléphone, puis envoyez un courrier à :

Responsable de la relation client
GE Appliances
Appliance Park
Louisville, KY 40225

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠AVERTISSEMENT Veuillez lire toutes les consignes avant d'utiliser ce produit. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie, un choc électrique, une blessure grave voire la mort.

⚠AVERTISSEMENT CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

⚠AVERTISSEMENT **N'utilisez JAMAIS cet électroménager comme appareil de chauffage pour réchauffer la pièce. Cela pourrait causer un empoisonnement au monoxyde de carbone et la surchauffe du four.**

- Utilisez cet électroménager uniquement aux fins auxquelles il est fait mention dans ce manuel du propriétaire.
- L'installation et la mise à la terre doivent être réalisées par un installateur qualifié en conformité avec les instructions d'installation fournies.
- Tout réglage et toute réparation devraient être réalisés par un installateur de cuisinière au gaz ou un technicien en réparation qualifiés. Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de cette cuisinière à moins que cela soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Votre cuisinière a été réglée pour une utilisation au gaz en usine avant de vous être livrée. Elle peut être convertie pour une utilisation au gaz propane (LP). Si nécessaire, ces conversions doivent être réalisées par un technicien qualifié conformément aux instructions d'installation et aux codes locaux. L'intermédiaire qui réalise ce travail assume la responsabilité de la conversion
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet de sectionnement du gaz de la cuisinière et comment le fermer si nécessaire.
- Avant toute réparation, débranchez la cuisinière ou coupez l'alimentation électrique au panneau de distribution domestique en retirant le fusible ou en désarmant le disjoncteur.
- Assurez-vous de retirer tout le matériel d'emballage de la cuisinière avant d'allumer celle-ci afin de prévenir l'inflammation de ce matériel.
- Gaz et électricité : N'utilisez pas la partie d'une cuisinière sur laquelle l'élément chauffant développe un point incandescent ou démontre des signes de bris. Un point incandescent de l'élément indique que l'élément peut être défectueux et représente un risque possible de brûlures, d'incendie et d'électrocution. Éteignez immédiatement l'élément chauffant et faites-le remplacer par un technicien réparateur qualifié.
- Évitez de rayer les surfaces de verre. Cela pourrait causer le bris du verre. Ne cuisez pas d'aliments sur du verre brisé. Cela pourrait occasionner une décharge électrique, un incendie ou des blessures.
- Ne laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'électroménager est en cours d'utilisation. On ne devrait jamais leur permettre de grimper, s'asseoir ou se tenir sur quelque partie de l'électroménager que ce soit.
- **⚠ATTENTION** Ne rangez pas les articles qui attirent les enfants dans des armoires au-dessus d'une cuisinière, un enfant qui grimpe sur la cuisinière pour atteindre un article peut se blesser gravement.
- N'obstruez jamais les orifices d'air de la cuisinière. Ils procurent les entrées et les sorties d'air nécessaires pour un fonctionnement avec une combustion correcte. Les orifices d'air sont situés à l'arrière de la table de cuisson, dans le haut et le bas de la porte du four, et dans le bas de la cuisinière.
- Utilisez seulement des poignées ou mitaines sèches car des brûlures de vapeur peuvent survenir au contact des surfaces chaudes si elles sont humides. Ne laissez pas les poignées ou mitaines toucher les brûleurs de surface, les grilles de brûleurs ou les éléments chauffants. N'utilisez pas une serviette ou autre linge de grande taille à la place d'une poignée ou de mitaines.
- Ne touchez pas aux éléments chauffants ou à la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent s'avérer suffisamment chaudes pour brûler même si elles sont d'une couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas à l'intérieur du four et ne laissez pas des vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec celui-ci; laissez d'abord le four se refroidir suffisamment. D'autres surfaces de l'électroménager peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Parmi les surfaces potentiellement chaudes, mentionnons les brûleurs, les grilles, les orifices d'air du four, les surfaces près des orifices, les fissures autour de la porte du four, les pièces de garniture métalliques au-dessus de la porte, les dosserets et les surfaces des tablettes en hauteur.
- Ne chauffez pas de contenants d'aliments non ouverts. L'augmentation de la pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠AVERTISSEMENT **CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ (suite)**

- Cuisez les aliments à fond pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. Des recommandations relatives aux températures de cuisson minimales sûres sont accessibles sur les sites www.IsItDoneYet.gov et www.fsis.usda.gov.Utilisez un thermomètre pour aliments et vérifiez à plusieurs endroits.
- Ne laissez personne grimper, se tenir ou s'accrocher à la porte du four, sur le tiroir ou la table de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière ou la faire basculer et causer des blessures graves ou la mort.
- Gardez la hotte du ventilateur et les filtres à graisse propres afin de maintenir une bonne ventilation et prévenir les feux de graisse. Mettez le ventilateur en arrêt (OFF) dans l'éventualité d'un incendie ou lors de l'inflammation intentionnelle d'un spiritueux sur la table de cuisson. La soufflante en marche peut propager les flammes.

⚠AVERTISSEMENT **GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES À DISTANCE DE LA CUISINIÈRE**

L'omission de prendre cette précaution peut causer un incendie ou une blessure corporelle.

- Ne rangez ni n'utilisez des matières inflammables dans un four ou près de la table de cuisson, y compris du papier, du plastique, des poignées ou mitaines, du linge de maison, du revêtement mural, des rideaux, des draperies, de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de l'électroménager. Ces vêtements peuvent prendre feu au contact de surfaces chaudes et causer des brûlures graves.
- Ne laissez pas la graisse de cuisson ni d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou à proximité de la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la table de cuisson peut prendre feu.

⚠AVERTISSEMENT **DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN INCENDIE, PRENEZ LES MESURES SUIVANTES AFIN DE PRÉVENIR LES BLESSURES ET LA PROPAGATION DU FEU**

- Ne versez pas d'eau sur un feu de graisse. Ne prenez jamais une casserole en flammes. Mettez les commandes à la position d'arrêt (OFF). Étouffez une casserole en flammes sur un élément de surface en recouvrant la casserole complètement avec un couvercle bien adapté, une tôle à biscuit ou un plateau bien plat. Utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse.
- Si un feu se déclare dans le four pendant la cuisson, étouffez-le en fermant la porte du four et en mettant le four à la position d'arrêt (OFF) ou en utilisant un extincteur à poudre sèche ou à mousse.
- Si un feu se déclare dans le four pendant l'autonettoyage, mettez le four à la position d'arrêt (OFF) et attendez que le feu cesse. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'introduction d'air frais à des températures d'autonettoyage peut provoquer un jaillissement de flammes dans le four. L'omission d'observer cette mise en garde peut causer des brûlures graves.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES À LA TABLE DE CUISSON

- Ne laissez jamais des brûleurs de surface sans surveillance à des réglages de chaleur modérés ou élevés. Les aliments, en particulier les aliments huileux, peuvent s'enflammer et déclencher un feu pouvant se propager aux armoires environnantes.
- Ne laissez jamais de l'huile en cours de friture sans surveillance. Au-delà de son point de fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un incendie pouvant se propager aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à bain de friture lorsque c'est possible afin de surveiller la température de l'huile.
- Pour prévenir le débordement d'huile et l'incendie consécutif, utilisez une quantité d'huile minimale lorsque vous utilisez une casserole peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés qui comportent trop de glace.
- Utilisez une casserole d'une taille appropriée et évitez celles qui sont instables ou qui basculent facilement. Réglez les flammes du brûleur de façon qu'elles ne dépassent pas le fond de la casserole. Des flammes trop intenses présentent un risque.
- Utilisez toujours la position LITE (allumage) lorsque vous allumez les brûleurs supérieurs et assurez-vous qu'ils sont bien allumés.
- Lorsque vous utilisez une batterie de cuisine en verre ou céramique, assurez-vous qu'elle convient à la chaleur d'une table de cuisson; certaines peuvent éclater en raison du brusque changement de température.
- Pour minimiser la possibilité de brûlure, d'allumage de matières inflammables ou de débordement, la poignée du récipient doit être orientée vers le centre de la table de cuisson sans se trouver au-dessus des brûleurs environnants.
- N'utilisez pas un wok doté d'un anneau de support métallique. L'anneau peut emprisonner la chaleur, bloquer l'air au brûleur et présenter un risque d'intoxication au monoxyde de carbone.
- Ne tentez pas de soulever la table de cuisson. Cela peut endommager la tuyauterie de gaz aux brûleurs occasionnant une fuite de gaz et un risque d'incendie.
- Lors de la désactivation de la fonction Lock Control (verrouillage de gaz, certains modèles), assurez-vous que les commandes de surface sont réglées à la position d'arrêt (OFF). Cela préviendra l'afflux de gaz imprévu aux brûleurs.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou une partie de la table de cuisson. Cela peut mener à une intoxication au monoxyde de carbone, à la surchauffe des surfaces de la table de cuisson ou à un incendie.

⚠AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU FOUR

⚠AVERTISSEMENT Ne recouvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages dans le bas du four, ni une grille en entier, avec une matière telle que du papier d'aluminium ou une doublure de four. Un tel recouvrement bloque la circulation d'air dans le four et peut causer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Ne placez jamais du papier d'aluminium ou une doublure de four dans le bas du four. Ces matières peuvent emprisonner la chaleur et poser un risque de fumée ou d'incendie.

- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. La vapeur ou l'air chauds qui s'échappent peuvent brûler les mains, la figure et/ou les yeux.
- Ne placez jamais d'ustensiles, de pierres à pizza ou de cuisson, ni tout type de papier ou de doublure sur le fond du four. Ces articles peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de décharge électrique, d'enfumage ou d'incendie.
- Attendez que le four soit refroidi pour placer les grilles du four aux emplacements désirés. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, évitez de toucher aux surfaces chaudes.
- Ne laissez des articles tels que du papier, des ustensiles ou des aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Les articles rangés dans le four peuvent s'enflammer.
- Ne laissez pas des articles sur la table de cuisson près de l'orifice de ventilation du four. Les articles peuvent surchauffer et poser un risque d'incendie ou de brûlure.
- N'utilisez jamais la fonction de grill avec la porte ouverte. La cuisson au grill avec la porte ouverte n'est pas autorisée en raison du risque de surchauffe des boutons de commande.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU FOUR AUTONETTOYANT

La fonction d'autonettoyage élève la température du four à des degrés suffisants pour brûler complètement les souillures alimentaires dans le four. Suivez les instructions suivantes pour un fonctionnement sûr.

- Ne touchez pas les surfaces pendant le processus d'autonettoyage. Gardez les enfants à l'écart du four pendant l'autonettoyage. L'omission d'observer ces instructions peut occasionner des brûlures.
- Avant de lancer le cycle d'autonettoyage, retirez les casseroles, les grilles métalliques luisantes et tous les autres ustensiles du four. Seules les grilles recouvertes de porcelaine peuvent être laissées dans le four.
- Avant de lancer le cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les souillures alimentaires dans le four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer et causer des dommages par la fumée.
- Si le mode d'autonettoyage ne fonctionne pas bien, éteignez le four (OFF) et coupez l'alimentation électrique. Faites réparer l'appareil par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyants pour le four. Il faut absolument s'abstenir d'utiliser quelque nettoyant ou enduit de protection pour four du commerce, que ce soit dans le four ou autour de n'importe quelle partie de celui-ci.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte. Ce joint d'étanchéité est essentiel pour garantir l'étanchéité. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ni déplacer le joint d'étanchéité.
- **IMPORTANT :** Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs dégagées durant le cycle d'autonettoyage de n'importe quelle cuisinière. Placez les oiseaux dans une autre pièce, bien ventilée.

AVERTISSEMENTS DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE

⚠AVERTISSEMENT Ce produit contient une ou plusieurs substances chimiques reconnues par l'État de Californie pour causer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres problèmes liés à la reproduction.

Fours électriques autonettoyants : Les fours autonettoyants peuvent causer une exposition de faible intensité à certaines des substances de la Proposition 65, y compris au monoxyde de carbone, durant le cycle d'autonettoyage. L'exposition à ces substances peut être réduite en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur soufflant ou une hotte.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

Caractéristiques de l'appareil

(Toutes les fonctions ne sont pas présentes sur tous les modèles. L'apparence peut varier d'un modèle à l'autre).

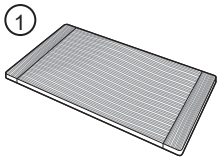
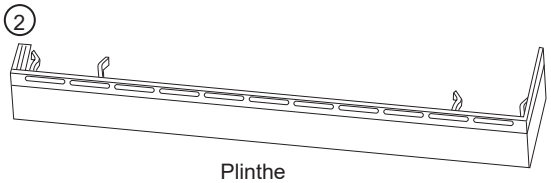
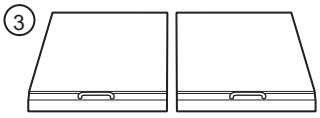


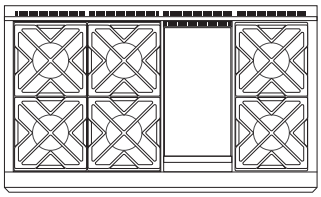
Planche à trancher en bambou



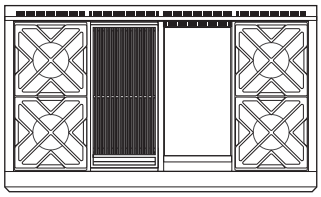
Plinthe



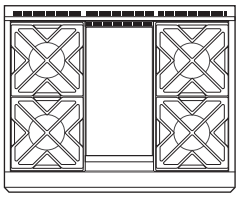
Couvercles de plaque et de grill



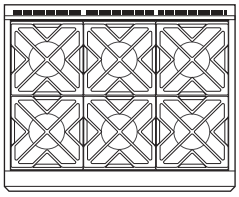
6 brûleurs et plaque chauffante



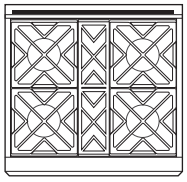
4 brûleurs, grill et plaque chauffante



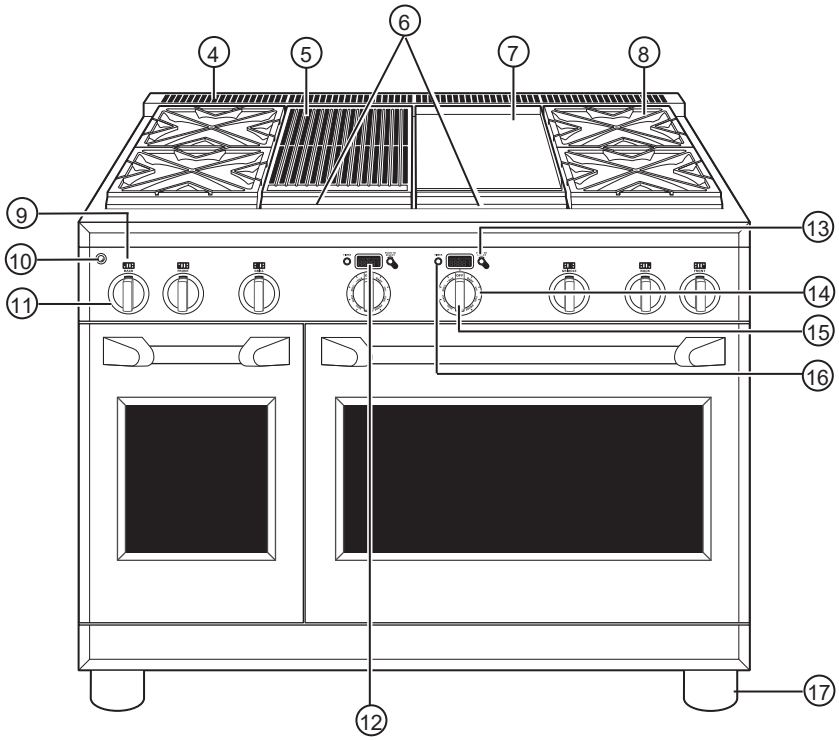
4 brûleurs et plaque chauffante



6 brûleurs au gaz



4 brûleurs au gaz



Le modèle double four illustré est doté d'un petit four.

	Index des fonctions	Page
1	Planche à trancher en bambou (sur certains modèles)	36
2	Plinthe	—
3	Couvercles de plaque et de grill (sur certains modèles)	—
4	Évents de grill	17
5	Grill infrarouge	12
6	Lèchefrites de grill et de plaque chauffante	36
7	Plaque chauffante	14
8	Grilles de brûleur de table de cuisson	35
9	Indicateur d'emplacement de brûleur	—
10	Commande d'éclairage arrondie à diode LED	—
11	Bouton de commande du brûleur avec cadran éclairé	10, 29
12	Écran de four	16
13	Mini Bouton (pour sélectionner les fonctions spéciales PROBE (Sonde), TIMER (Minuteur)	16, 29
14	Bouton de sélection de mode	16
15	Bouton Température du four	16
16	Minuteur	16, 27
17	Système d'équilibrage (4)	—

Allumage électronique et rallumage automatique

La cuisinière est équipée d'un allumeur électronique intégré qui se substitue à toute flamme de veille.

Les brûleurs de cette cuisinière se rallumeront automatiquement si la flamme venait à s'éteindre.

Tous les allumeurs émettent une étincelle et produisent un cliquetis lorsque l'un des brûleurs est activé. Ne touchez aucun des brûleurs lorsque les allumeurs émettent le cliquetis.

Il se peut que les brûleurs émettent parfois une étincelle lorsqu'un coup de vent ou un courant d'air déplace la flamme en l'éloignant du capteur de flamme du brûleur.

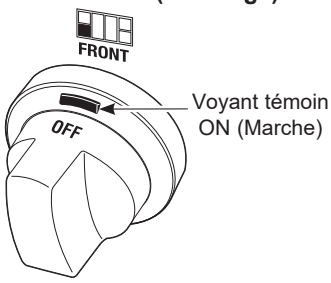
La plaque chauffante ainsi que le grill infrarouge sont équipés d'allumeurs disposant d'une barre incandescente. La barre incandescente reste allumée tant que la plaque de cuisson ou le grill est en cours d'utilisation pour que le brûleur ne s'éteigne pas.

En cas de coupure de courant, vous pouvez allumer les brûleurs de votre table de cuisson à l'aide d'une allumette. Approchez une allumette allumée au brûleur puis tournez le bouton en le positionnant sur LOW (Feu doux). **Soyez très prudent lorsque vous allumez les brûleurs en utilisant cette méthode.**

N'essayez pas d'allumer le grill ou la plaque chauffante pendant une coupure de courant. L'arrivée de gaz de ces brûleurs sera automatiquement coupée pendant une coupure de courant.

Allumage du brûleur

Appuyez sur le bouton de réglage puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le positionner sur **LITE (Allumage)**.



⚠AVERTISSEMENT Il faut utiliser les brûleurs uniquement lorsqu'ils sont recouverts d'un récipient (casserole, poêlon, etc.) de cuisson. Les flammes de brûleur non recouvertes par un ustensile de cuisson présentent un risque d'incendie ou d'inflammation de vêtement. Ne laissez jamais les flammes dépasser des côtés du récipient de cuisson. L'omission d'observer cette directive peut occasionner des blessures graves.

Après avoir allumé le brûleur, tournez le bouton pour régler la taille de la flamme.

Pour éteindre un brûleur, tournez à fond le bouton, dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à le positionner sur OFF (Arrêt).

- Ne laissez pas un brûleur allumé pendant trop longtemps si aucun ustensile n'est placé sur la grille. Les finitions de la grille pourraient s'effriter si aucun ustensile n'absorbe la chaleur.
- Le voyant témoin se trouvant sur chaque cerle indique si le brûleur est allumé. Toutefois, cela ne peut remplacer votre propre vérification visuelle pour savoir si la flamme est bien présente sur le brûleur.

Brûleurs double flamme superposés

Tous les brûleurs de votre cuisinière possèdent deux rangées de flammes superposées, les brûleurs double flamme disposent d'une flamme réduite (feu doux) et d'une flamme plus importante (feu principal).

Lorsqu'un brûleur est activé, la flamme (feu doux) se maintient toujours allumée.

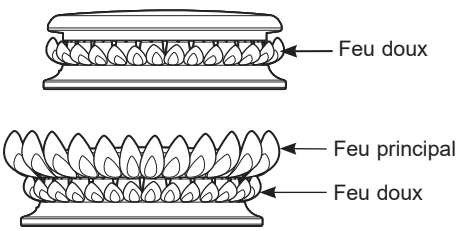
Feu doux ou mijotage :

Le brûleur à deux rangées de flammes a été conçu pour fournir un éventail de réglages de puissance qui inclut le feu doux ou mijotage. Selon le type et la quantité de nourriture et de la taille de la casserole, la flamme peut être réglée pour s'ajuster à vos besoins spécifiques. Le réglage le plus bas n'utilise que la flamme réduite et peut maintenir les aliments délicats à une température sûre de 140°F (60°C).

Cuisson :

Les réglages allant de **LO (0)** à **X-HI (max)** utilisent les flammes réduites ainsi que les flammes principales. Utilisez les réglages **LO (0)** et **HI (Fort)** pour tous types de cuisson. Utilisez HI ou X-HI (Réglage le plus élevé) lorsque vous utilisez un ustensile d'un diamètre plus important.

X-HI et **HI** sont des paramètres de cuisson à haute température et servent à frire les aliments rapidement et à bouillir de grandes quantités d'eau.



Comment sélectionner la taille de la flamme

Observez la flamme et non pas le bouton lorsque vous augmentez ou réduisez la puissance.

La taille de la flamme sur un brûleur à gaz doit correspondre à l'ustensile que vous utilisez.

POUR MANIPULER EN TOUTE SÉCURITÉ L'USTENSILE, NE LAISSEZ JAMAIS LA FLAMME DÉPASSER LES BORDS DE L'USTENSILE. Les flammes dépassant les bords de l'ustensile ne réchaufferont pas vos aliments plus rapidement et peuvent être dangereuses.

Pour davantage de stabilité, il est recommandé d'utiliser des ustensiles dont le diamètre minimum est de 15 cm (6 po). Pour les paramètres **HI** et **X-HI**, utilisez un diamètre plus important.

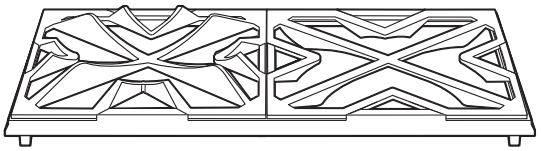
Cuisiner au wok

Les grilles des brûleurs ont été spécialement conçues pour être utilisées sur deux faces. La face plate convient aux ustensiles à fond plat (marmites, casseroles, poêles à frire et woks à fond plat), alors que le côté wok est conçu pour maintenir toute une variété de woks à fond bombé sans avoir à utiliser un support en anneau.

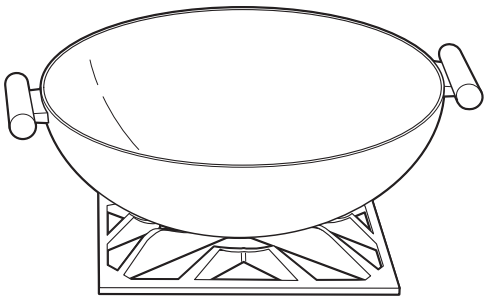
Pour plus de commodité, il est recommandé d'utiliser un brûleur frontal lorsque vous cuisinez à l'aide d'un wok.

Le brûleur frontal situé au centre est recommandé pour cuisiner à l'aide d'un wok sur les cuisinières à 6 brûleurs de 36 po (91 cm) et de 48 po (121 cm).

N'utilisez pas un anneau de support de wok. Placer un tel anneau au-dessus d'un brûleur ou d'une grille peut nuire au bon fonctionnement du brûleur, ce qui augmentera le niveau de monoxyde de carbone au-dessus des valeurs admissibles. Cela peut présenter un risque pour votre santé.



Face du wok Face plate



Consignes de sécurité pour le grill
(sur certains modèles)

⚠AVERTISSEMENT **Risque d'incendie**

- **Usez de prudence lors de la cuisson d'aliments graisseux. L'écoulement de graisse peut provoquer un incendie.**
- **Ne placez jamais un article quelconque sur le grill lorsque celui-ci n'est pas utilisé. La chaleur des brûleurs environnants peut chauffer le grill et provoquer un incendie.**
- **Placez et enlevez le grill seulement lorsqu'il est refroidi et que tous les brûleurs de surface sont éteints (OFF).**

Éclaboussures de graisse :

Parfois pendant la cuisson au grill, les éclaboussures de graisse peuvent prendre feu et créer de petites flammes pendant une à deux secondes. Ne vous inquiétez pas.

Le déflecteur de rayonnement du grill est conçu pour récupérer le trop-plein de graisse, limitant ainsi les éclaboussures.

Si une éclaboussure se produit, retirez les aliments du grill et baissez la température jusqu'à la disparition de l'éclaboussure.

Pour minimiser davantage les éclaboussures, essuyez la graisse superflue autour des bords des biftecks et des côtelettes, utilisez un steak haché maigre, retirez la peau de la volaille, etc.

Utilisez une longue spatule et un gant non inflammable pour retourner la nourriture sur le grill.

Couvercle du grill :

Retirez le couvercle avant d'allumer le brûleur. Pour votre sécurité, le couvercle doit être retiré lors de l'utilisation du grill. Si vous n'avez pas retiré le couvercle, il pourrait chauffer de manière excessive.

Ustensile de cuisson :

N'utilisez aucun ustensile de cuisson sur le grill.

Utiliser le grill infrarouge

Retirez le couvercle avant d'allumer le brûleur. Pour votre sécurité, le couvercle doit être retiré lors de l'utilisation du grill infrarouge.

Réglez le bouton de commande sur **PREHEAT (Préchauffer)**. Plus la durée de préchauffage du grill est longue, plus le dorage sur la nourriture sera prononcé.

Allouez 5 à 15 minutes pour compléter le préchauffage du grill.

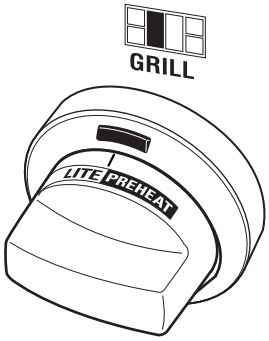
Après le préchauffage, le bouton de commande peut être réglé sur n'importe quelle position entre **HI (Haut)** et **LO (Bas)**.

Gardez toujours un oeil sur le grill infrarouge.

La cuisson intense durcit les graisses et les jus, créant ainsi un goût de barbecue authentique. Le grill infrarouge offrira les mêmes résultats qu'un grill d'extérieur.

Tous les grills au gaz offrent différentes cuissons. Réglez les temps et les méthodes de cuisson lorsque vous utilisez le grill infrarouge.

Nettoyez la grille du grill, la lèchefrite et la cuve à graisse après chaque utilisation. Retirez les pièces du grill pour les nettoyer, une fois froides au toucher.



REMARQUE : Le grill tardera environ 45 secondes à s'allumer. À l'inverse des brûleurs de surface, qui utilisent des allumeurs électriques, le grill utilise un élément incandescent pour l'allumage. Il faut compter environ 45 secondes avant que l'élément incandescent atteigne la température. Le grill n'est alimenté en gaz que lorsque l'élément incandescent atteint la température.

Grilles du grill
(sur certains modèles)

Retirez le couvercle avant d'allumer le grill infrarouge.

La grille du grill est réversible. Placez l'extrémité de la poignée vers l'avant de la table de cuisson.

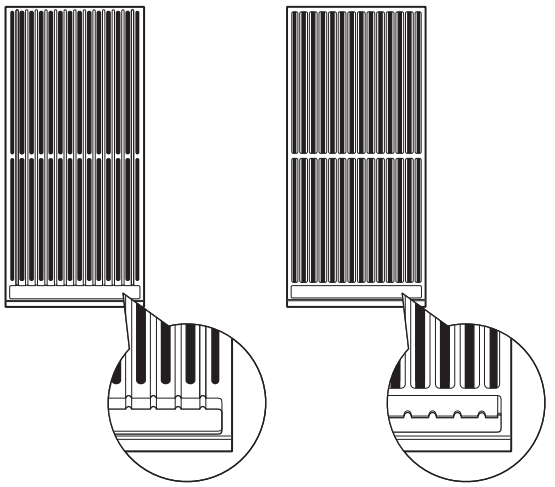
La grille changera de couleur sous l'effet de la chaleur, et pendant la cuisson des huiles sur la surface. C'est normal et cela n'altère pas la cuisson.

Vous n'êtes pas tenu d'assaisonner la grille de cuisson en fonte porcelaine du grill.

Un côté de la grille (côté A) est rainuré et doit être utilisé pour des aliments tels que les biftecks ou les fricadelles de viande hachée. Les rainures sont inclinées de sorte que le trop-plein de liquide et d'huile s'écoule sur l'avant du grill et terminent leur course dans la lèchefrite.

L'autre côté de la grille (côté B) est conçu pour les aliments délicats tels que les poissons.

Retournez et déplacez les aliments au besoin.



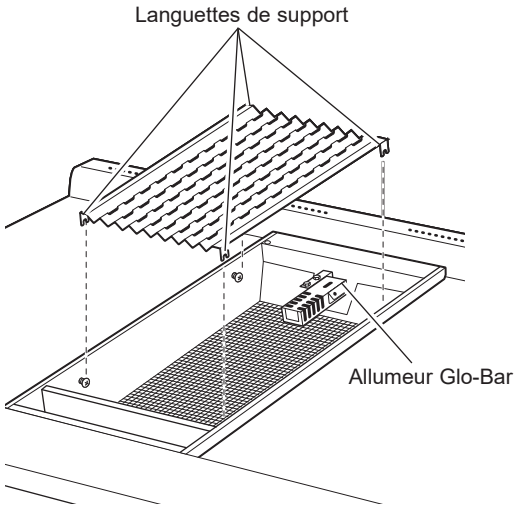
Plat	Réglage	Préchauffage
Fricadelles de viande hachés (8)	HI ou LO	5 Minutes
Poitrine de poulet (6) (Os vers le bas)	LO	5 Minutes
Bifsteck d'aloyau (3,7 cm [1-1/2 po])	LO	5 Minutes
Saumon	LO	5 Minutes

Déflecteur du grill

Les modèles équipés d'un grill infrarouge possèdent un déflecteur qui répartit la chaleur fournie par les brûleurs de façon homogène sur le grill. Le déflecteur du grill permet également de limiter les projections de graisse.

Le déflecteur est posé sur des languettes situées dans l'ouverture du grill. Assurez-vous que le déflecteur soit correctement installé en introduisant entièrement les languettes.

IMPORTANT : Évitez tout contact avec l'allumeur. Il est fragile et il se peut se casser ou se briser facilement.



Précautions de sécurité de la plaque chauffante, réglage de la hauteur
(sur certains modèles)

⚠AVERTISSEMENT **Risque d'incendie**

- **Usez de prudence lors de la cuisson d'aliments graisseux. L'écoulement de graisse peut provoquer un incendie.**
- **Ne placez jamais un article quelconque sur la plaque chauffante lorsque celle-ci n'est pas utilisée. La chaleur des brûleurs environnants peut chauffer la plaque chauffante et provoquer un incendie.**
- **Placez et enlevez la plaque chauffante seulement lorsqu'elle est refroidie et que tous les brûleurs de surface sont éteints (OFF).**

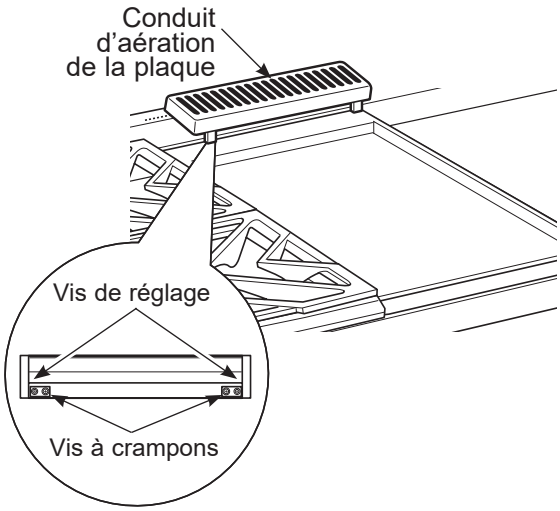
Retirez le couvercle en métal et la planche à trancher avant d'allumer la plaque chauffante.

Les éléments de la plaque chauffante ne doivent pas être retirés lors de son entretien.

Une fois que le dispositif est prêt, vous pouvez régler la hauteur. Retirez le conduit d'aération en le tirant dessus à l'horizontale. Veillez à ne pas rayer les surfaces en acier inoxydable alentour lorsque vous retirez le couvercle du conduit d'aération.

Les deux vis intérieures sont des vis à crampons qui servent à maintenir la plaque en place. Desserrez ces deux vis avant de procéder au réglage de la hauteur de la plaque. **Ne retirez pas ces deux vis.**

Les deux vis extérieures sont des vis de réglage de hauteur. **Ne retirez pas ces deux vis.** Vous pouvez les desserrer pour régler la plaque ou bien pour créer une légère inclinaison par laquelle s'écouleront les huiles et les graisses lorsque vous serez en train de cuisiner. Après les premières utilisations, vous serez en mesure de déterminer l'inclinaison la plus adéquate selon les aliments que vous préparez ou selon vos préférences.



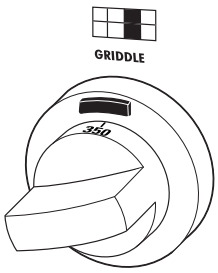
Après avoir réglé la hauteur de la plaque, resserrez les vis à crampons pour fixer la plaque dans sa position de départ. **Serrez les vis à la main, ne pas serrer excessivement.**

Utiliser la plaque chauffante

Nettoyez la plaque chauffante soigneusement avec de l'eau savonneuse avant la première utilisation et après les utilisations subséquentes. La surface de la plaque chauffante est fabriquée avec de l'acier inoxydable de type 304 résistant, à polissage de haute précision, doublé d'une plaque en aluminium pour distribuer la chaleur uniformément. Appliquez un léger film d'huile de cuisson sur la surface de la plaque chauffante afin d'empêcher les aliments de coller.

Pour chauffer la plaque chauffante, poussez et tournez le bouton de commande jusqu'au réglage de température désiré. La lampe du cadran va s'allumer pour indiquer que la commande du thermostat fonctionne. La plaque chauffante est commandée par thermostat et peut se régler à n'importe quelle température entre 200 ºF et 450 ºF (93 ºC à 232 ºC). Laissez la grille se réchauffer durant 10 minutes avant d'y placer des aliments.

REMARQUE : Contrairement aux brûleurs de surface qui utilisent des allumeurs à étincelle, la plaque chauffante utilise un dispositif Glo-Bar pour l'allumage. Une fois le bouton de commande tourné à la température choisie, il faut environ 45 secondes pour que le gaz alimente l'allumeur et le brûleur de la plaque chauffante.

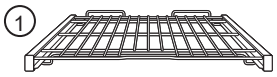


Aliment	Température
Crêpes	375ºF (190°C)
Biftecks hachés	400ºF (204°C)
Bacon*	400ºF (204°C)
Fromage fondu	350ºF (176°C)
Œufs	275ºF (135°C°)

***REMARQUE :** Disposez le bacon sur une plaque froide. Ne pas préchauffer.

Caractéristiques de votre four

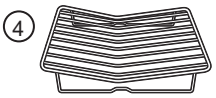
REMARQUE : *Toutes les fonctions ne sont pas présentes sur tous les modèles*



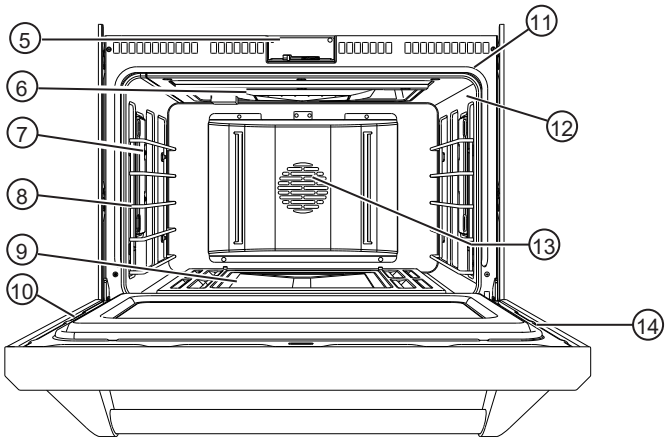
Grille de four extensible

Barquette et grille

Sonde de température



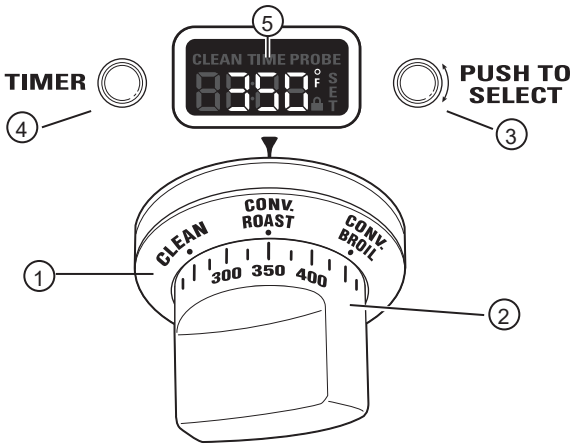
Grille de rôtissage



	Index des fonctions	Page
1	Grille(s) de four extensible(s) — 2 dans le grand four — 2 dans le petit four	18, 19, 23, 30
2	Barquette et grille	22, 29
3	Sonde de température	24, 31
4	Grille de rôtissage	22, 29
5	Loquet de porte de four automatique	26
6	Éléments du grill (2)	29
7	Lampes halogènes du four	32
8	Supports de grille de four — 5 positions dans le grand four — 4 positions dans le petit four	19, 23
9	Éléments de cuisson (2) (sous le fond du four)	29
10	Joint de porte de four	33
11	Joint de cadre du four	33
12	Prise de sonde de température — côté droit dans le grand four — côté gauche dans le petit four	24
13	Ventilateur de convection	22, 23
14	Porte de four	31, 33

REMARQUE : Les modèles équipés d'un petit four possèdent les mêmes fonctions que le grand four.

Fonctions du panneau de commande et du minuteur



1 **Bouton de sélection de mode du four –** Tournez le cercle extérieur pour sélectionner :

PROOF (Levée) – Maintient un environnement chaud utile pour les aliments à base de levure.

BAKE (Cuisson) – Sélectionnez pour la cuisson classique.

CONV BAKE (Cuisson par convection) – Utilisez pour la cuisson par convection.

CONV ROAST (Rôtissage par convection) – Utilisez pour le rôtissage par convection.

BROIL (Cuisson au grill – Sélectionnez pour griller

CLEAN (Nettoyage) – Sélectionnez pour le nettoyage automatique. Voir la section Four en mode nettoyage automatique.

2 **Bouton Température –** Tournez pour sélectionner :

Températures de 175°F (80°C) à 550°F (290°C).

LOW BROIL (Cuisson au grill légère) – Une température de cuisson au grill inférieure est automatiquement réglée.

HIGH BROIL (Cuisson au grill forte) – Une température de cuisson au grill supérieure est automatiquement réglée.

CLEAN (Nettoyage) – La température de nettoyage automatique est automatiquement réglée.

3 **Mini Bouton –** Tournez pour sélectionner et appuyez dessus pour saisir les paramètres PROBE (Sonde) ou TIMER (Minuteur). Pour ajuster également la durée de CLEAN (Nettoyage).

4 **Bouton Minuteur –** Appuyez dessus pour sélectionner la fonction minuteur de cuisson. Le minuteur ne commande pas les opérations du four.

5 **Écran du four –** Il affiche les paramètres du four telles que les températures du four et de la sonde et le minuteur de cuisson.

Le bouton de sélection de mode du four (1) ET le bouton Température (2) doivent être réglés simultanément sur l'une des combinaisons valides ci-dessous :

Bouton de sélection de mode	Bouton Température
BAKE (Cuisson)	175º–550°F (80°–290°C)
CONV BAKE (Par convection)	175º–550°F (80°–290°C)
CONVECTION/ROAST (Convect./rôtissage)	175º–550°F (80°–290°C)
CONVECTION/BROIL (Convect./Grill)	HIGH ou LOW BROIL
BROILL (Grill)	HIGH ou LOW BROIL
CLEAN (Nettoyage)	CLEAN
PROOF (Levée)	—

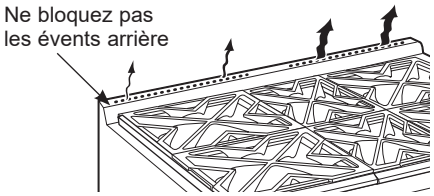
Pour désactiver une fonction, tournez le bouton de sélection de mode du four ou le bouton Température sur OFF.

Pour annuler PROOF (Levée), tournez le bouton de sélection de mode sur OFF.

Évents de four arrière

Une ventilateur interne de refroidissement s'enclenche, quelque soit le mode du four. L'air chaud du four est évacué à travers les évents situés à l'arrière de la table de cuisson.

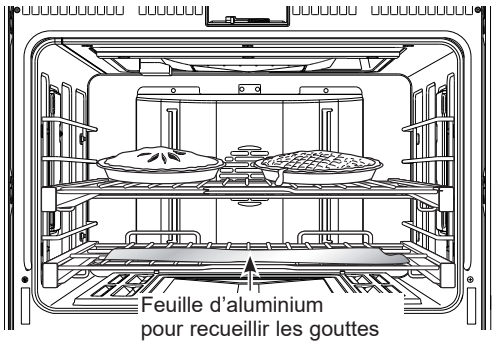
Veillez à ce que le flux d'air des évents arrière ne soit pas obstrué par les ustensiles de cuisson ou des serviettes.



Papier d'aluminium et doublures de four

⚠ATTENTION Abstenez-vous d'utiliser tout type de papier ou de doublure dans le fond du four. Ces articles peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de décharge électrique, d'enfumage ou d'incendie. Les dommages résultant de l'usage inapproprié de ces articles ne sont pas couverts par la garantie du produit.

Pour protéger des débordements, une feuille d'aluminium peut être placée sur une grille inférieure se trouvant à plusieurs centimètres en dessous des aliments. N'utilisez pas plus de papier d'aluminium que nécessaire et ne recouvrez jamais la totalité d'une grille avec le papier. Laissez une distance d'au moins 3,8 cm (1 1/2 po) entre le papier et les parois du four pour permettre une bonne distribution de chaleur.



REMARQUE : L'inscription "NO FOIL ON OVEN BOTTOM" (Pas de feuille d'aluminium dans le fond du four) est émaillée dans le bas de la cavité du four et elle résistera aux températures élevées de l'autonettoyage. Ne tentez pas de peler ou gratter cette inscription.

Placer le moule

Pour une cuisson homogène et un dorage réussi, vous devez prévoir un espace suffisant pour la circulation de l'air dans le four. La cuisson sera plus réussie si les plateaux de cuisson sont placés le plus au centre possible plutôt que sur l'avant ou l'arrière du four.

Plateaux ou feuilles de cuisson

Utilisez les bons plateaux de cuisson. Le type de finition du plateau agit sur l'intensité du dorage.

- Des plateaux foncés, ternes, rigides absorbent la chaleur, permettant d'obtenir une croûte plus dorée, plus croustillante. Utilisez ce type de plateau pour les tartes.
- Des moules lisses, lumineux et clairs renvoient la chaleur, pour un dorage plus léger et plus raffiné. Utilisez ce type de moule ou de feuille pour les gâteaux et les biscuits.
- Les plats de cuisson en verre absorbent également la chaleur. Lorsque vous utilisez ce type de plat, vous devrez baisser la température de 25°F (4 °C).

Préchauffage

Laissez le four préchauffer avant de placer les plats à l'intérieur du four. Le préchauffage est essentiel pour une bonne cuisson des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries et du pain.

REMARQUE : La présence de condensation ou de brouillard sur l'intérieur de la vitre de la porte du four est normale durant le préchauffage du four et elle disparaît habituellement à la fin du cycle de préchauffage.

Grilles de cuisson extensibles

⚠ATTENTION Afin déviter les brûlures éventuelles, placez les grilles dans la bonne position avant d'allumer le four.

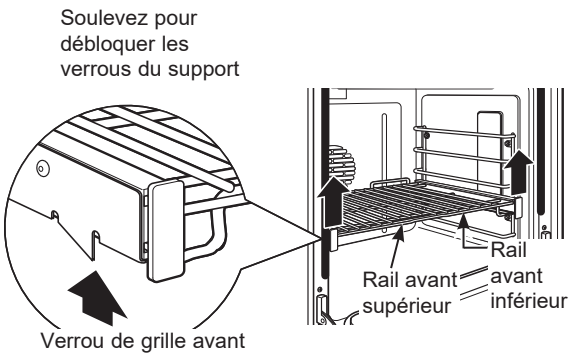
La position de la grille dépendra du type d'aliment et du dorage souhaité.

Les grilles diposent d'un cadre qui s'emboîte dans les supports des deux côtés. Une fois le cadre encastré, faites toujours glisser la grille par son rail supérieur, sur la position de butée de son extension pour placer ou retirer les plats.

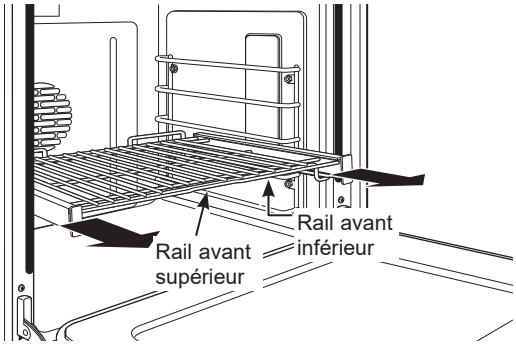
Retirer et replacer les grilles du four

Pour retirer une grille :

1. Veillez à ce que la grille soit introduite jusqu'à atteindre le fond du four.
2. Saisissez la grille par son rail avant supérieur et par le rail arrière inférieur et soulevez-la pour débloquer les verrous avant de ses supports.

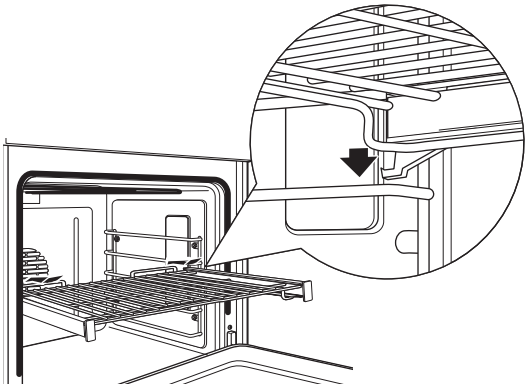


3. En tenant fermement les rails avant supérieur et inférieur, tirez la grille vers vous et retirez-la du four.

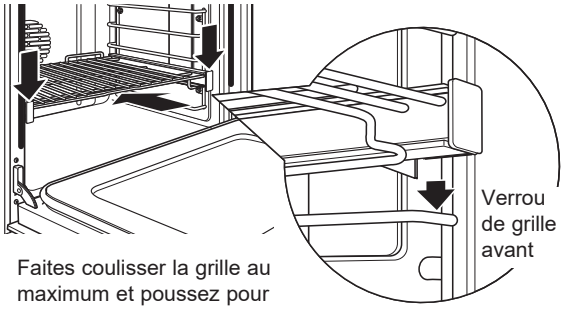


Pour replacer une grille :

1. Placez les verrous de la grille arrière sur les supports (cinq positions de cuisson sont disponibles, position supérieure comprise).



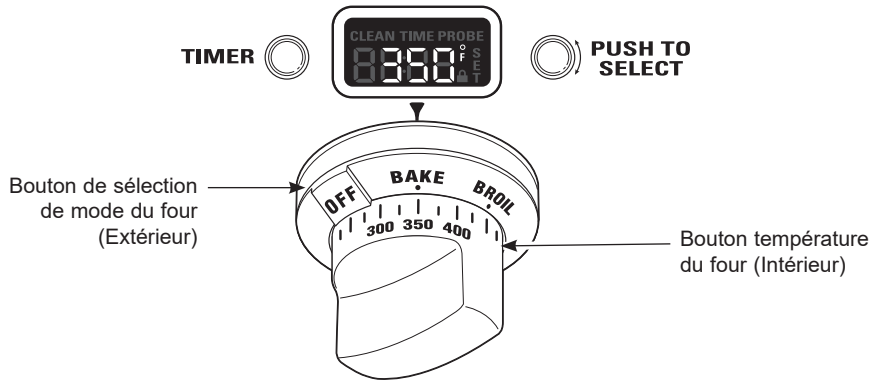
2. Faites glisser complètement la grille jusqu'à ce que le verrous de la grille arrière avant soient fixés sur les supports, et appuyez sur les verrous de la plaque avant sur les supports.



Faites coulisser la grille au maximum et poussez pour verrouiller les verrous de grille avant sur les supports avant

3. Faites glisser la grille vers vous afin de vérifier si elle a été correctement introduite.

Comment régler le four pour la cuisson



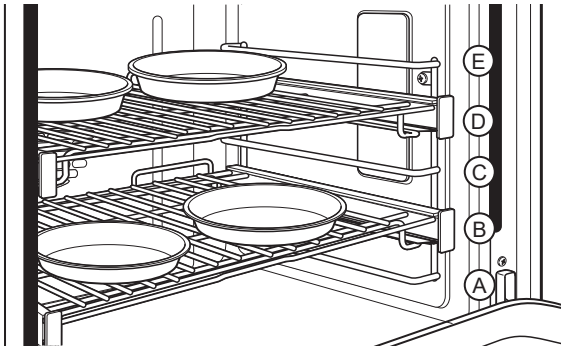
1. Tournez le bouton de sélection de mode du four sur **BAKE (Cuisson)**.
2. Avec le bouton Température, réglez la température souhaitée, en incréments de 25 °F (4 °C), de 175 °F (80 °C) à 550 °F (290 °C).

   Le four commencera alors à préchauffer. L'affichage de la température commencera à 100ºF (37°C), cette température reste affichée jusqu'à ce que le four dépasse cette température. À partir de là, l'écran affichera la température réelle.

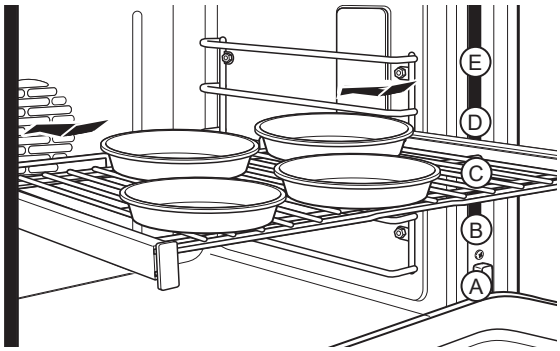
   Les lampes internes s'allumeront et resteront allumées jusqu'à ce que le four soit éteint. Le ventilateur de convection du four s'enclenchera provisoirement pendant le préchauffage. La commande émettra un bip lorsque le four est préchauffé et le plat peut alors être placé dans le four.
3. Tournez le bouton de sélection de mode du four et le bouton Température sur **OFF (arrêt)** une fois la cuisson terminée.

REMARQUE : Un ventilateur de refroidissement s'enclenchera pour refroidir les composants internes. C'est normal, et le ventilateur continuera probablement de fonctionner même lorsque le four est éteint.

Utilisez la sonde de température lorsqu'il est important de disposer d'un température interne précise. Voir Utiliser la sonde.



Lors de la cuisson simultanée de gâteaux à 4 étages, utilisez les grilles B et D. Ne placez pas un moule à gâteau directement au-dessus d'un autre au moment de la disposition.



Ou, placez quatre moules sur une grille en utilisant la position centrale C. Placez les moules en laissant un espace minimal de 3,8 cm (1-1/2 po) autour d'eux.

Le four possède 5 positions de grille de cuisson. Voir la section Grilles de cuisson extensibles pour en savoir plus sur l'utilisation, la réinstallation et la désinstallation des grilles.

La cuisinière double four est équipée d'un petit four doté de 4 positions de grille. La position de grille C n'est pas valable pour le petit four.

Type d'aliment	Position de grille (grand four)	Position de grille (petit four)
Gâteau des anges	A	A
Biscuits ou muffins	C	A ou B
Cookies	C	B
Carrés au chocolat	B	B
Gâteau à 2 couches	B	B
Gâteau à 4 couches	C	—
Galettes ou gâteaux 9 x 13	B ou C	B
Pains rapides	C	B
Gâteau cuit ou quatre-quarts	C	B
Tourtes ou pâtes à tarte	B	A
Tartes surgelées	B ou C	—
Casseroles	B ou C	B
Pizza	C	B

Les positions de grille de cuisson suggérées ne sont fournies qu'à titre indicatif. Essayez ces positions pour des aliments spécifiques ou vos préférences personnelles.

Introduction à la cuisson au grill

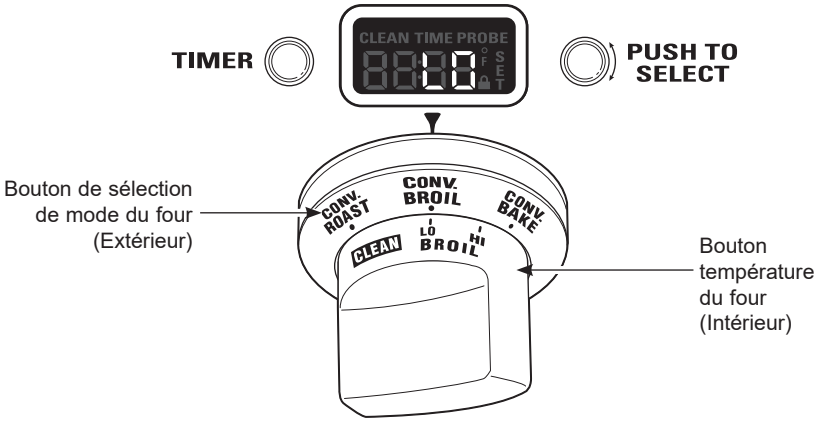
Il existe 2 modes de cuisson au grill : Cuisson au grill ou Cuisson au grill par convection Sélectionnez **HI (Fort)** ou **LO (Léger)**, quelque soit le mode.

- Le paramètre **HI** peut être utilisé pour contenir les jus ou appliquer si nécessaire une cuisson ou une carbonisation intense pour les biftecks hachés, les légumes rôtis, les poivrons, les aubergines, le maïs, les légumes découpés, kebabs et les viandes très fines telles que les côtelettes de porc fumé, le bifteck de flanc roulé et le poulet.
- Le paramètre **LO** peut être utilisé pour dorer certains aliments et pour les cuire avec parcimonie, à savoir les filets de poisson, le filet de porc et le rôti de bœuf.

Cuisson au grill par convection :

Utilisez le ventilateur de convection pour une cuisson plus homogène.

Comment régler le four pour la cuisson au grill



1. Tournez le bouton de sélection de mode du four sur **BROIL (Cuisson au grill)** ou **CONV BROIL (Cuisson au grill par convection)**.
2. Tournez le bouton Température sur **LO BROIL (Cuisson au grill légère)** ou **HI BROIL (Cuisson au grill forte)**. **LO** ou **HI** apparaîtra sur l'écran.

REMARQUE : Lancez la cuisson au grill avec la porte fermée. Si la porte est ouverte, l'écran va faire défiler « CLOSE door » (FERMEZ la porte) et les éléments s'allumeront jusqu'à ce que la porte soit fermée.

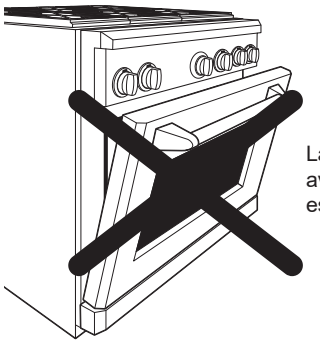
Les lampes internes du four s'allumeront et resteront allumées jusqu'à ce que le four soit éteint.

Le ventilateur de convection s'allumera lorsque **CONV BROIL (Cuisson au grill par convection)** a été sélectionné.

3. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton de sélection de mode de four et le bouton Température sur **OFF**.

REMARQUE : Un ventilateur de refroidissement s'enclenchera pour refroidir les composants internes. C'est normal, et le ventilateur continuera de fonctionner même après que le four a été éteint.

La rôtissoire ne doit pas être préchauffée pour la plupart des cuissons au grill. Toutefois, les aliments dont la cuisson est rapide, tels que les filets fins de viande ou de poisson doivent probablement être préchauffés pendant environ 5 minutes pour laisser dorer les aliments. Ne retournez la viande qu'une fois pendant la cuisson au grill.



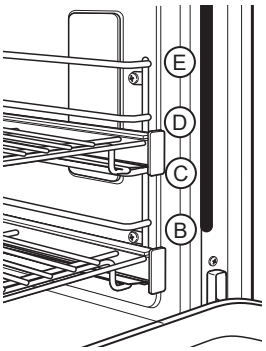
La cuisson au grill avec la porte ouverte est interdite.

REMARQUE : La cuisson au grill ne fonctionnera pas si la sonde de température est branchée. Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four pendant un programme de cuisson au grill.

Guide de cuisson au grill

Les positions de grille de cuisson suggérées ne sont fournies qu'à titre indicatif. Procédez à des essais avec ces positions pour des aliments spécifiques et vos préférence personnelle.

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de début de cuisson et le degré de cuisson de votre choix auront une incidence sur la durée de cuisson au grill. Ce guide prend des viandes à température de réfrigérateur comme exemples.



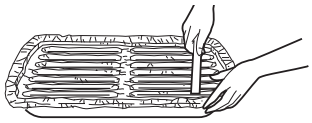
REMARQUE : En général, des positions de grilles hautes procurent un grillage externe plus foncé et les positions basses, un degré de cuisson plus élevé.

Aliment	Position de grille	Paramètre de cuisson	Préchauffage
Grill			
Boeuf haché	D	HI	—
Poulet (poitrine non dessossée)	B	HI ou LO	—
Boulangerie Pain (pain grillé)	D	HI ou LO	—
Grill Par Convection			
Poisson Filets (1 livre) Épaisseur 2,5–1,2 cm (1/4–1/2 po)	D	LO	5 Minutes
Kebabs (5 broches)	D	LO	5 Minutes
Légumes émincés	D	LO	5 Minutes

Le ministère américain à l'Agriculture déclare « Le boeuf saignant est populaire, mais vous devriez savoir que si vous réglez sa cuisson sur 140°F, les organismes nocifs pour les aliments risquent de survivre à la cuisson. » Source : Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. Juin 1985.)

Feuille d'aluminium

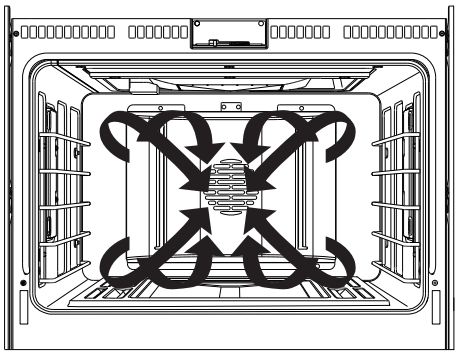
Vous pouvez utiliser une feuille d'aluminium pour aligner la barquette sur la grille de cuisson. Vous devez toutefois mouler la barquette sur la grille et faire des incisions qui épousent les fentes de la grille.



Introduction à la cuisson par convection

Le ventilateur bidirectionnel du système de convection Monogram fait une pause périodiquement, puis change de direction pour mieux distribuer l'air chaud dans l'ensemble du four. Par conséquent, les aliments sont cuits et dorés de façon homogène, souvent en moins de temps que pour la cuisson par convection.

REMARQUE : Le ventilateur de convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte.



Ustensiles pour cuisson par convection

Avant d'utiliser le four à convection, veillez à ce que les ustensiles laissent circuler l'air dans le four. Si vous utilisez plusieurs moules veillez à les espacer suffisamment. Veillez à ce qu'elles ne se touchent pas ou qu'elles ne touchent pas les parois du four.

Les ustensiles utilisés dans la BAKE (Cuisson) standard fonctionneront également en mode CONV BAKE (Cuisson par convection). Voir la section consacrée aux Conseils pour cuisson.

Il est recommandé lorsque vous cuisez au four des biscuits, d'utiliser une feuille à biscuit plate plutôt que des moules à rebord. Pour les plats tels que le poulet au four, utilisez un moule à rebords bas. L'air chaud ne peut circuler correctement autour des aliments avec un moule à rebords hauts.

Adapter les recettes

Vous pouvez utiliser vos recettes préférées dans le four à convection.

Lors de la cuisson par convection, il peut s'avérer nécessaire de baisser la température de 25°F (4°C) ou d'ajuster le temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de régler la température en mode CONV ROAST.

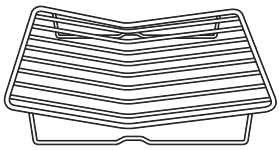
Des instructions figurant sur l'emballage pour les casseroles surgelées ou les plats principaux ont été conçues pour les fours commerciaux à convection. Pour des résultats optimaux, préchauffez le four et utilisez la température mentionnée sur l'emballage.

Conseils pour rôtissage par convection

Utilisez le moule à cuisson, la grille et la grille de rôtissage pour de meilleurs résultats. Si vous utilisez la grille, le dorage sur la partie inférieure de la viande et de la volaille sera plus réussi.

1. Placez le grille du four sur une position basse (A).
2. Placez la grille sur le moule/plat et placez la grille de rôtissage dessus.
3. Placez la viande sur la grille de rôtissage.

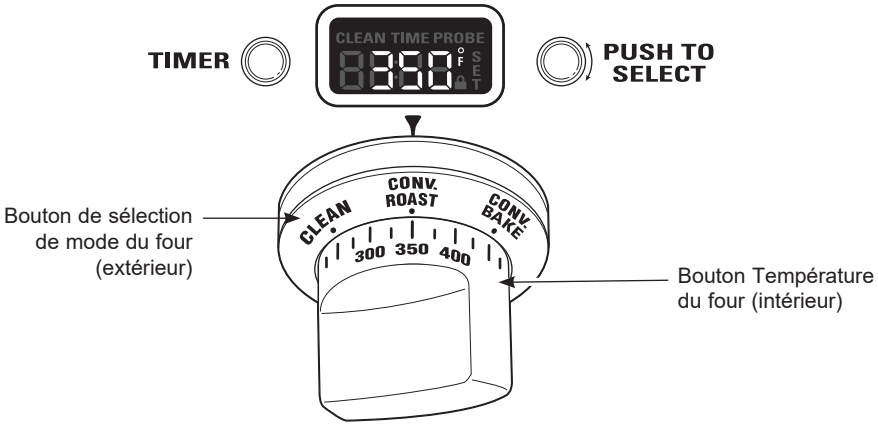
Grille de rôtissage



Grille

Moule à cuisson

Comment régler le four sur la cuisson ou le rôtissage par convection



La cuisson par convection s'avère idéale pour dorer les plats cuits au four sur une ou plusieurs grilles. Sélectionnez Convection Roast (Rôti par convection) pour rôtir de grands et tendres morceaux de viande découverts.

Si configuré sur **CONV BAKE** ou **CONV ROAST**, les éléments arrière de convection et le ventilateur fonctionnent lorsque le four chauffe.

1. Tournez le bouton de sélection de mode du four sur **CONV BAKE** ou **CONV ROAST**.
2. Utilisez le bouton Température pour sélectionner la température souhaitée, en incréments de 25°F (4°C), de 175°F (80°C) à 550°F (290°C).

   Le four commencera alors à préchauffer. L'affichage de la température commencera à 100°F et ne changera pas tant que le four ne dépasse pas cette température. A partir de là, l'écran affichera la température réelle.

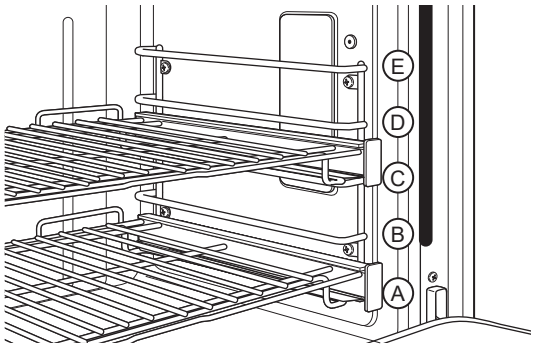
Type de plats	Position de grille (grand four)	Position de grille (petit four)
Muffins et quatre-quarts (plusieurs grilles)	B et D	B et D
Biscuits (plusieurs grilles)	A, C et E	B et D
Hors d'oeuvre surgelé	C	—
Hors d'oeuvre surgelé (plusieurs grilles)	A, C et E	—
Rôtis (gros morceaux de viande)	A	B
Dinde ou poulet entier	A	B

Les positions de grille de cuisson suggérées ne sont fournies qu'à titre indicatif. Essayez ces positions pour des aliments spécifiques ou selon vos préférences personnelles.

   Les lampes internes s'allumeront et resteront allumées jusqu'à ce le four soit éteint. Le four à convection s'allumera pendant le préchauffage. La commande émettra un bip pour signaler que le four est préchauffé et que les plats peuvent être placés dans le four.
3. Tournez le bouton de sélection de mode et le bouton Température sur **OFF** une fois la cuisson par convection terminée.

REMARQUE : Un ventilateur s'enclenchera pour refroidir les composants internes. C'est normal, le ventilateur continuera à fonctionner même si le four est éteint.

Utilisez la sonde à température lorsque la température interne est élevée. Voir Utiliser la sonde.



Le four possède 5 positions de cuisson. Voir la section Grille de four extensible pour en savoir plus sur la manière d'utiliser, de retirer et de replacer les grilles.

La cuisinière double four est équipé d'un petit four doté de 4 positions de cuisson. La position C ne correspond pas à la position du petit four.

Comment utiliser la sonde avec la cuisson, la cuisson par convection et le rôtissage par convection

⚠AVERTISSEMENT **La consommation d'aliments insuffisamment cuits pose un risque de maladies d'origine alimentaire. Utilisez la sonde selon les instructions suivantes pour faire en sorte que toutes les parties des aliments atteignent les températures sécuritaires de cuisson minimales. On peut trouver des recommandations de températures sécuritaires de cuisson minimales sur les sites www.foodsafety.gov ou www.IsItDoneYet.gov.**

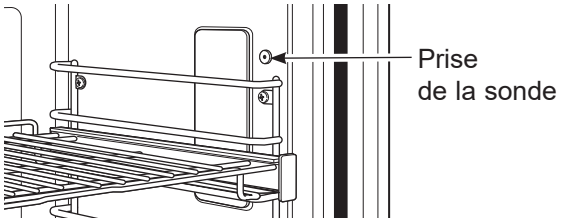
⚠ATTENTION Utilisez des gants pour introduire ou retirer la sonde du four chaud. Les zones autour de l'entrée de la sonde peuvent être brûlantes.

Pour de nombreux plats, notamment la volaille et les rôtis, la température interne des aliments est le meilleur test pour le degré de cuisson. La sonde de température détecte la température des aliments cuits pour ajuster le degré de cuisson.

La sonde peut être utilisée avec BAKE (Cuisson), CONV BAKE (Cuisson par convection) et CONV ROAST (Rôtissage par convection).

1. Introduisez la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande.
2. Placez le plateau sur la position souhaitée.
3. Réglez les commandes du four. Tournez le bouton de selection sur **CONV BAKE (Cuisson par convection)**, **CONV ROAST (Rôtissage par convection)** ou **BAKE (Cuisson)**. Tournez le bouton Température sur la température souhaitée en incréments de 25°F (4°C), de 175°F (80°C) à 550°F (290°C). Faites au besoin préchauffer le four.

   Le four et les lampes du four s'allumeront et resteront allumées jusqu'à ce que le four soit éteint.
4. Utilisez des poignées pour placer les plats dans le four chaud. Insérez la fiche dans la prise et assurez-vous de l'avoir introduite entièrement. Fermez la porte du four.
5. Tournez le mini bouton pour trouver la température interne des aliments. Appuyez sur le mini bouton pour sélectionner cette température.



Le terme PROBE (Sonde) et SET (Régler) clignoteront sur l'écran jusqu'à ce que la température ait été sélectionnée. Si aucune température n'est préréglée, la sonde fonctionnera sur 100°F (38°C) par défaut. Si le four n'a pas été préchauffé, l'écran affichera LO.

La température interne des aliments peut être réglée sur un minimum de 100°F (38°C) et jusqu'à un maximum de 200°F (76°C) .

Lorsque les aliments atteignent la température interne définie, l'écran émettra un bip. Pour arrêter le bip de rappel, tournez le bouton de sélection de mode et le bouton Température sur OFF. Utilisez les poignées pour retirer la sonde de la prise de sortie du four.

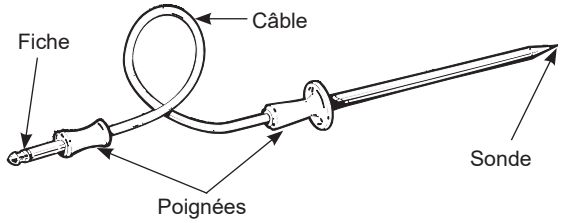
Pour changer la température interne à tout instant pendant la cuisson, appuyez sur le mini bouton et tournez pour ajuster la température. Appuyez sur le mini bouton pour faire votre choix.

Utiliser la sonde

N'utilisez que la sonde bleue livrée avec l'appareil.

Utilisez les poignées de la sonde et de la fiche pour les insérer et les retirer de la viande et de la prise de sortie du four.

- Pour ne pas endommager la sonde, n'utilisez pas de pinces pour retirer le câble.
- Afin de ne pas casser la sonde, veillez à ce que les aliments aient été décongelés avant d'introduire la sonde.
- Afin d'éviter les brûlures, enfilez un gant pour retirer la fiche; les surfaces internes du four sont brûlantes.

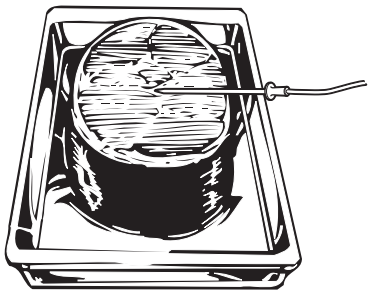


La sonde de température est dotée d'une sonde en forme de brochette sur une extrémité et une prise sur l'autre qui s'introduit dans la prise de sortie du four.

- Ne laissez jamais la sonde dans le four pendant la cuisson au grill ou un cycle d'autonettoyage.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.

Insertion adequate de la sonde

- Mesurez la distance par rapport au centre d'un rôti en posant la sonde de température sur la viande. A l'aide de votre doigt et de l'index, marquez l'emplacement de contact entre la viande et la sonde.
- Insérez la sonde jusqu'au point marqué de votre doigt. La pointe de la sonde doit être placée au coeur de la viande.



Comment régler le four sur la levée

La fonction test maintient un environnement chaud utile pour la pâte levée à la levure.

1. Tournez le bouton de sélection de mode sur **PROOF**. L'écran affichera le message « PrF ». Le mode **PROOF (Levée)** ne fonctionnera pas lorsque la temperature du four est supérieure à 125°F (51°C). Le message « too hot » (trop chaud) défilera sur l'écran. Laissez le four refroidir.

Pour des résultats optimaux, placez un chiffon ou un film cellophane lubrifié sur la pâte.

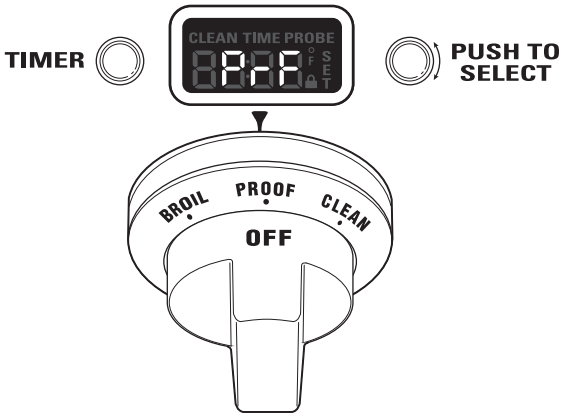
Utilisez la position de cuisson B ou C dans le grand four. Utilisez la position B dans le petit.

La fonction test fournit automatiquement la température optimale pour le processus de test, le bouton Température n'affecte pas la température de test.

Les lampes du four s'éteignent et se rallument successivement afin de maintenir la température de test optimale jusqu'à ce que le bouton de sélection de mode soit placé sur **OFF**.

- Afin de ne pas baisser la température de test et de prolonger la durée de test, n'ouvrez pas la porte si cela ne s'avère pas nécessaire.
- Vérifiez les aliments à base de pain suffisamment tôt pour éviter une levée excessive.

2. Une fois la fermentation terminée, tournez le bouton de sélection de mode sur **OFF**.



⚠ATTENTION N'utilisez pas le mode levée pour réchauffer des plats ou les maintenir au chaud. La température de levée n'est pas suffisamment élevée pour garder les plats au chaud.

Consignes de sécurité pour l'autonettoyage

La fonction d'autonettoyage du four a été conçue pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du four en utilisant des températures très élevées pour brûler les résidus de nourriture.

⚠AVERTISSEMENT Essuyez l'excès de graisse et les autres résidus d'aliments à l'aide d'un chiffon humide. Les résidus de nourriture risquent prendre feu, au risque de provoquer des dommages liés à la fumée et à la chaleur.

- Ne nettoyez pas les joints du four au risque de provoquer des dommages.
- Retirez les ustensiles, la lèchefrite, la grille, la sonde et toute feuille d'aluminium du four.
- Assurez-vous que la lentille de la lumière du four et le cadre de la lentille soient bien à leur place.
- N'utilisez pas de nettoyants pour four, d'abrasifs ou de protecteurs à proximité ou dans le four en cours de nettoyage.
- Nous recommandons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou via une hotte de ventilation ou un ventilateur pendant le nettoyage.
- Nettoyez les résidus du cadre et autour dela porte du four, à l'extérieur des joints du four. Ces zones doivent être nettoyées à la main.
- Les plateaux du four doivent être laissés à l'intérieur pendant le nettoyage.

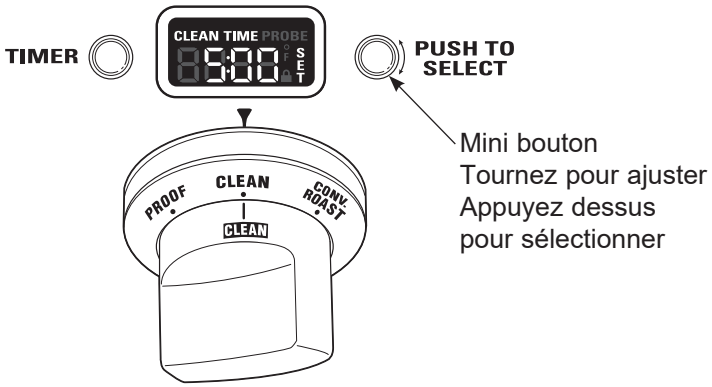
IMPORTANT : Certains oiseaux sont très sensibles aux émanations résultant du cycle de nettoyage automatique d'un four. Installez les oiseaux dans une autre pièce parfaitement ventilée.

REMARQUE : Le nettoyage automatique ne fonctionnera pas si la sonde de température est insérée ou si le mode Sabbath est réglé.

Sur les modèles à four double, vous pouvez régler un programme de nettoyage dans les deux fours en même temps. Le dernier four réglé différera automatiquement son démarrage jusqu'à la fin du programme de nettoyage du premier four.

Sur les modèles à four double, vous pouvez cuire dans un four et lancer le nettoyage automatique dans l'autre simultanément. Vous ne pouvez toutefois pas utiliser le mode PROOF (Levée) dans un four tandis que l'autre four est automatiquement nettoyé.

Comment régler le four sur le nettoyage



1. Éteignez tous les brûleurs de surface. (Le cycle **CLEAN (Nettoyage)** ne démarrera que lorsque tous les brûleurs de surface auront été éteints.)
2. Tournez le bouton de sélection de mode sur **CLEAN (Nettoyage)**.
3. Tournez le bouton Température sur **CLEAN (Nettoyage)**.

   La commande est réglée automatiquement sur la durée de nettoyage recommandée (5 heures). La durée de nettoyage peut être ajustée sur 3 à 5 heures à l'aide du mini bouton. L'écran affichera le temps restant.
4. Enfoncez le mini bouton pour démarrer le cycle **CLEAN (Nettoyage)**.

   Si le message « CLOSE door » (Fermez la porte) défile sur l'écran, le programme de nettoyage automatique a été sélectionné mais la porte du four n'est pas fermée. Fermez-la.

   Le symbole 🔒 clignotera lorsque la porte du four est bloquée. Il ne sera pas possible d'ouvrir la porte pendant le nettoyage.
5. Une fois le programme de nettoyage terminé et le four refroidi, le message « End » (Fin) s'affichera et le 🔒 s'éteindra. Tournez le bouton de sélection de mode et le bouton Température sur **OFF**.

   Pour interrompre un programme, tournez le bouton de sélection de mode et le bouton Température sur **OFF**. Lorsque le four a suffisamment refroidi pour ne plus présenter de risque, le symbole 🔒 s'éteindra indiquant que la porte est peut-être ouverte.

   Un programme interrompu ne peut pas être redémarré avant que le four ne soit suffisamment froid de sorte que la porte se débloque.

Après un programme de nettoyage

Vous remarquerez la présence de cendre blanche à l'intérieur du four. Essuyez-la à l'aide d'un chiffon humide après refroidissement du four.

Si les traces blanches persistent, retirez-les à l'eau chaude savonneuse et rincez-les avec un mélange de vinaigre et d'eau. Ces dépôts sont en général des restes de sel que le programme de nettoyage automatique ne peut éliminer.

Si le four est encore sale après un programme, répétez le programme.

Minuteur

REMARQUE : Le minuteur est indépendant des autres fonctions et ne permet pas de commander le four.

Pour régler le minuteur :

1. Appuyez sur le bouton **TIMER (Minuteur)**.
2. Tournez le **Mini Bouton** pour régler la durée jusqu'à 12 heures et appuyez pour sélectionner.

Sur les modèles double four, chaque commande est dotée de sa propre fonction minuteur. Chaque minuteur peut être réglé de façon autonome.

La commande émettra un bip pendant 1 minute et l'écran affichera les secondes jusqu'à ce que le minuteur compte jusqu'à :00. Lorsque le minuteur atteint :00, la commande émettra 3 bips, suivis d'un bip toutes les 6 secondes jusqu'à ce que le **Mini Bouton** soit enfoncé.

Pour annuler le minuteur :

1. Appuyez sur le bouton **TIMER (Minuteur)**.
2. Tournez le **Mini Bouton** sur :00 et appuyez pour sélectionner.

Pour régler le minuteur après démarrage :

1. Appuyez sur le bouton **TIMER (Minuteur)**.
2. Tournez le **Mini Bouton** sur le délai souhaité et appuyez pour sélectionner.

REMARQUE : Vous ne pouvez pas utiliser le minuteur en mode d'autonettoyage. (Sur les modèles à four double, il est possible d'utiliser le minuteur du four qui n'est pas en mode d'autonettoyage.)

Réglage thermostat du four

Vous remarquerez peut-être que le nouveau four cuit différemment que votre ancien four. Utilisez le nouveau four pendant quelques semaines afin de vous exercer. Si vous estimez que votre nouveau four est trop froid ou trop chaud, réglez le thermostat.

Sur les modèles double four, utilisez les commandes du grand four pour sélectionner un mode et le réglage.

Pour régler le thermostat du four :

1. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton **TIMER (Minuteur)** et le **Mini Bouton** simultanément pendant 4 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche « SF » (Fonctions spéciales).
2. Tournez le **Mini Bouton** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le message « OFFSEt » défile sur l'écran. Appuyez sur le **Mini Bouton** pour passer en mode offset (compensation).
3. Tournez le **Mini Bouton** pour ajuster le thermostat jusqu'à 35°F plus chaud ou (-) 35°F (1,6 °C) plus froid, en incréments de 1°F (-17°C).

   3A. Sur les modèles à four double, vous pouvez régler thermostat du petit four en tournant le **Mini Bouton** au-dessus du grand four. Utilisez le **Mini Bouton** du grand four pour sélectionner le réglage.

Mini Bouton
Tournez pour ajuster Appuyez dessus pour sélectionner

4. Appuyez sur **Mini Bouton** pour faire votre sélection et quitter le mode. Si vous ne souhaitez pas enregistrer les changements, appuyez sur le bouton TIMER (Minuteur) à tout moment.

REMARQUE : Ce réglage n'aura pas d'incidence sur les températures de Bake (Cuisson), Convection Bake (Cuisson par convection) et Convection Roast (Rôtissage par convection), ni les températures de nettoyage et de cuisson au grill. Ce réglage sera mémorisé après une coupure de courant.

N'utilisez pas de thermomètres tels que ceux que l'on trouve dans les épiceries pour vérifier la température de votre four. Ces thermomètres ont une marge d'erreur de 20 (-6°C)–40 (4,4°C) degrés F.

Mode Sabbath

Pour passer en mode Sabbath :

Le mode Sabbath est conçu pour être utilisé les jours de Sabbath et les autres fêtes religieuses du judaïsme.

Il ne peut être utilisé que pour la cuisson. Il ne peut pas être utilisé pour tout mode de cuisson.

Lorsque le mode Sabbath est sélectionné, la lampe du four et tous les bips sonores seront désactivés. La fonction permet également un délai aléatoire d'environ 30 secondes à 1 minute, avant l'allumage du four réglé sur BAKE (Cuisson).

1. Appuyez sur le bouton TIMER et le **Mini Bouton** et maintenez-les enfoncés simultanément pendant 4 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche « SF » (Fonctions spéciales).
2. Tournez le **Mini Bouton** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le message « SAbbAtH » défile sur l'écran. Enfoncez le **Mini Bouton** pour passer en mode Sabbath.
3. Une fois « SAbbAtH » sélectionné, le message « SAbbAtH ON » défilera sur l'écran.

Le mode Sabbath commandera les deux fours. Le symbole ⊐ s'affichera sur les deux écrans des fours.

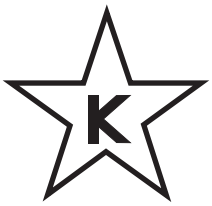
Pour les modèles à four double, utilisez la commande du grand four pour régler le mode Sabbath pour les deux fours.

Mini Bouton
Tournez pour ajuster
Enfoncez pour sélectionner

Pour désactiver le mode Sabbath :

Répétez les étapes 1, 2 et 3. Le message « SAbbAtH OFF » défilera sur l'écran.

La température du four peut être à tout moment ajustée en tournant le bouton prévu à cet effet. Il y a un délai aléatoire avant que les éléments du four ne répondent.



Mode Sabbath homologué

Panneau de commande et boutons

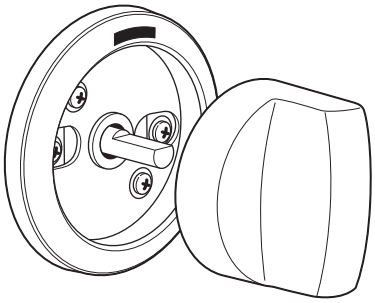
Assurez-vous que toutes les commandes sont à la position d'arrêt (OFF) et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer une partie quelconque de la cuisinière.

⚠AVERTISSEMENT Si vous déplacez votre cuisinière pour le nettoyage, une réparation ou une autre raison, assurez-vous de bien engager la cuisinière dans la ferrure antibasculement lors de sa remise en place. L'omission de prendre cette précaution pose un risque de basculement de la cuisinière pouvantcauser des brûlures graves ou la mort des enfants ou des adultes.

Nettoyez les projections à l'aide d'un chiffon doux. Retirez les taches les plus coriaces à l'eau chaude et au savon.

N'utilisez pas d'abrasifs sur le panneau de commande ou les boutons.

Il est possible de démonter les boutons de commande pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, vous n'avez qu'à l'extraire du panneau de commande. Lavez les boutons à l'eau chaude et savonneuse, mais n'épongez pas.



REMARQUE : Le Mini Bouton n'est pas démontable.

REMARQUE : Dans le cas de cuisinières de 30 po de modèles ZGP304N et ZGP304L, placez le bouton avec le réglage X-HI du côté droit-avant (right-front).

Brûleurs du four

Ne tentez pas de nettoyer les éléments du grill. Toute souillure sera brûlée pendant le fonctionnement du brûleur.

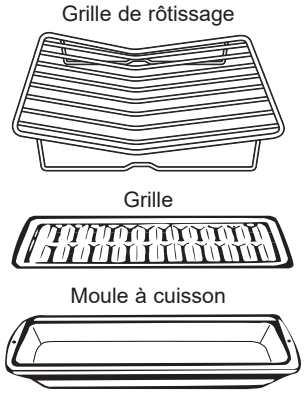
Les éléments de cuisson et de cuisson par convection ne sont pas exposés.

Moule à cuisson, grille et grille de rôtissage

Le moule à cuisson, la grille et la grille de rôtissage sont lavables au lave-vaisselle. Toutefois, les plats cuits doivent être lavés à la main à l'aide d'un nettoyant de four ou d'un détergent abrasif.

Ne rangez pas moule à cuisson ou de grille sale dans le four. Éliminez toujours tout excès de graisse.

⚠ATTENTION Ne nettoyez pas le moule, la grille ou la grille de rôtissage dans un four en mode nettoyage automatique.

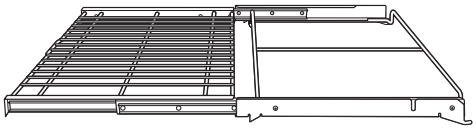


Grilles de four

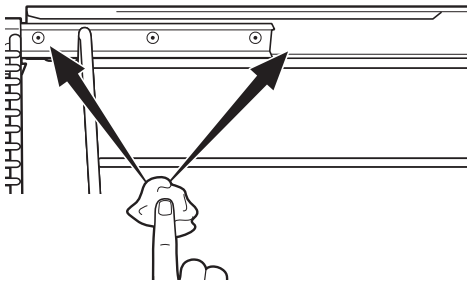
Les grilles peuvent être placées dans le four en mode nettoyage automatique sans risquer de dommages.

Après plusieurs cycles de nettoyage, les grilles doivent être lubrifiées avec la graisse Graphite livrée avec l'appareil. Pour commander une graisse Graphite supplémentaire, appelez notre centre de pièces au 800.561.3344 et mentionnez la référence WB02T10303.

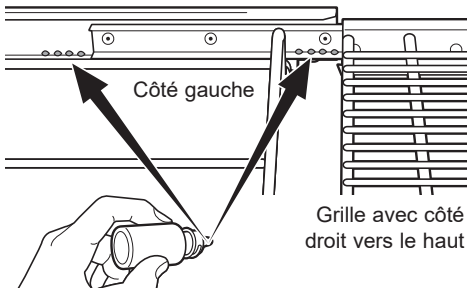
1. Retirez la grille du four. Voir la section Grilles de four extensibles.
2. Dépliez totalement la grille sur la table ou le plan de travail. Nous vous recommandons de placer du papier journal sous la grille pour faciliter le nettoyage.



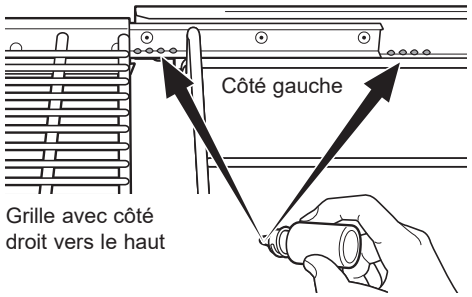
3. Si vous constatez la présence de résidus sur les barres coulissantes, éliminez-les à l'aide d'une serviette en papier. **REMARQUE :** Tout lubrifiant graphite essuyé doit être réappliqué.



4. Secouez le lubrifiant graphite avant de l'ouvrir. En commençant par le mécanisme coulissant gauche de la grille, appliquez quatre (4) goutelettes de lubrifiant sur les deux (2) chenilles du mécanisme coulissant à proximité des porte-roulements.



5. Faites de même pour le mécanisme coulissant droit.



6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour étaler le lubrifiant.
7. Replacez le bouchon du lubrifiant et secouez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.
8. Fermez la grille, placez la grille avec le côté droit à la verticale et introduisez-la dans le four. Voir la section Grilles de cuisson extensibles.
9. Répétez les étapes ci-dessus pour chaque grille.

REMARQUE : N'utilisez pas pulvérisateur pour huiles de cuisson ou tout autre aérosol de lubrifiant sur les glissières.

Soulever la porte du four

La porte est très lourde. Retirez-la et soulevez-la avec précaution.

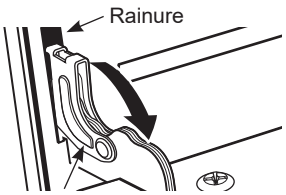
Ne la soulevez pas par la poignée.

Pour retirer la porte :

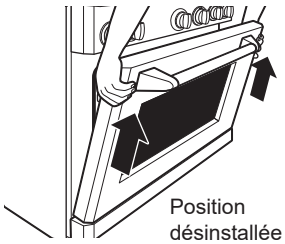
1. Ouvrez la porte complètement.
2. Appuyez sur les butées de charnière vers le cadre de la porte, sur la position déverrouillée. Il vous faudra peut-être un tournevis à tête plate.
3. Saisissez fermement les deux extrémités de la porte sur la partie supérieure.
4. Fermez la porte sur la position de désinstallation de porte, (15 degrés environ par rapport à la position fermée) et soulevez-la jusqu'à ce que le bras de la charnière sorte de la rainure.

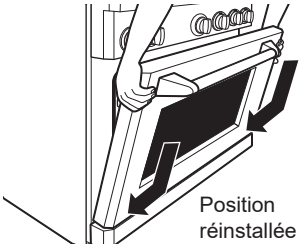
Pour réinstaller la porte :

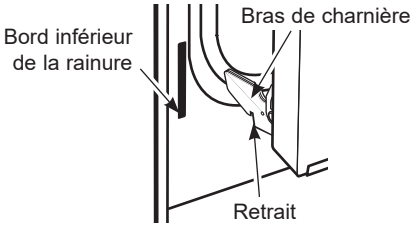
1. Saisissez fermement les deux extrémités de la porte sur la partie supérieure.
2. Avec la porte sur le même angle que la position désinstallée, positionnez le retrait du bras de charnière dans le bord inférieur de la rainure de charnière. L'entaille sur le bras de charnière doit être entièrement positionnée dans le bas de la rainure.
3. Ouvrez la porte en grand. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, le retrait n'est pas correctement positionné dans le bord inférieur de la rainure.
4. Enfoncez les butées de charnière contre le cadre avant de la cavité du four, sur la position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.

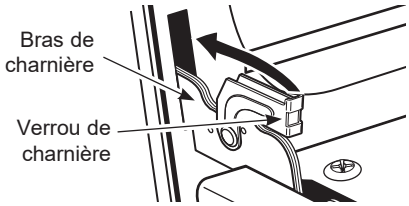


Rabattez les verrous pour débloquer









Remonter les verrous pour les enclencher

Sonde

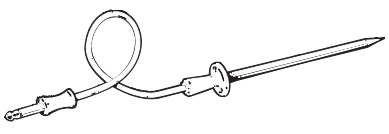
Laissez la sonde de température refroidir avant de procéder au nettoyage.

Il est recommandé de nettoyer la sonde au savon et à l'eau à la main.

Ne plongez pas la sonde de température dans l'eau.

Ne rangez pas la sonde de température dans le four.

Ne nettoyez pas la sonde de température dans le four en cours de nettoyage automatique.



Lampes du four

⚠AVERTISSEMENT RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE OU DE BRÛLURE : Avant de replacer l'ampoule de la lampe du four, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au fusible principal ou au panneau des disjoncteurs. L'omission de prendre cette précaution peut occasionner une décharge électrique ou une brûlure.

⚠ATTENTION RISQUE DE BRÛLURE : Attendez que le couvercle de verre et l'ampoule soient refroidis avant de les retirer. Toucher du verre chaud avec les mains nues ou un linge humide peut causer des brûlures.

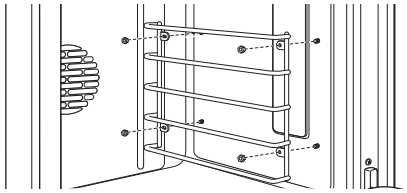
Chaque four est équipé de colonnes lumineuses halogènes situées sur les parois latérales du four. Les lampes s'allument lorsque la porte est ouverte ou si le four est en mode cuisson.

Chaque lumière se compose d'un couvercle de lampe amovible avec deux clips de fixation et d'un compartiment lumineux de trois ampoules halogènes.

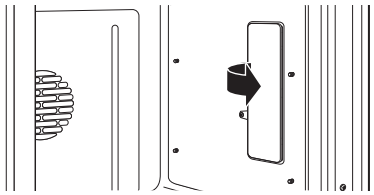
Veillez à laisser l'ampoule et le couvercle refroidir complètement. Pour votre sécurité, ne touchez pas une ampoule brûlante avec vos mains ou un chiffon doux.

Pour retirer :

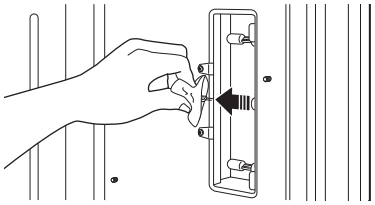
1. Retirez les grilles du four. Voir la section Grilles de four extensibles.
2. A l'aide d'un tournevis à douille 7/16 po, retirez les quatre écrous qui fixent les supports de la grille à la paroi du four.



3. Retirez la protection de verre de la lampe en sortant son extrémité arrière et en l'enroulant vers vous. Ne retirez pas les vis.



4. A l'aide de gants ou d'un chiffon doux, retirez l'ampoule grillée en tirant dessus.



Pour procéder au remplacement :

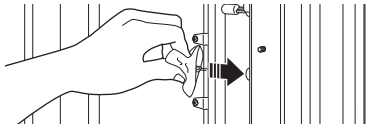
Utilisez une ampoule halogène 120 V neuve, avec des broches G8, non supérieure à 25 watts.

Vous pouvez commander des ampoules de rechange par téléphone au 800.561.3344. Numéro de pièce pour la commande WB25T10064.

REMARQUE : Les ampoules de puissance supérieure endommageront votre four.

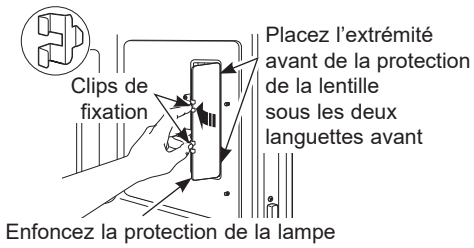
A l'aide de gants ou d'un chiffon doux, retirez l'ampoule de son emballage. **Ne touchez pas l'ampoule avec vos mains.** L'huile émanant de la peau de vos mains risque de laisser des traces sur la surface en verre et provoquer la défaillance prématurée de l'ampoule. Si vous touchez le verre, nettoyez-le à l'alcool avant installation.

1. Insérer l'ampoule au fond de la douille.



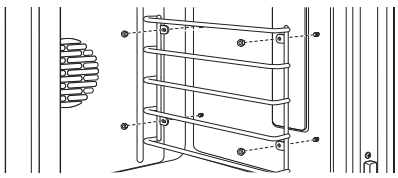
2. Replacez la protection de lampe, en plaçant son extrémité avant sous les deux languettes avant dans le compartiment à lampe. Enroulez l'extrémité arrière en veillant à ce qu'elle soit correctement insérée.

   REMARQUE : Si les clips de fixation se détachent de la protection de la lentille de verre, maintenez-les sur la protection dans la bonne position, tout en replaçant la protection sur le compartiment.



   La protection de lampe doit être installée lorsque vous utilisez le four.

3. Réinstallez le support de la grille. Veillez à l'orienterde sorte que les languettes supérieures des écrous soient le plus proches possible du dessus du four. Fixez à l'aide des quatre écrous dévissés récemment, mais ne serrez pas trop ou vous risqueriez de briser l'émail.



4. Replacez les grilles. Voir la section Grilles de four extensibles.
5. Remettez le four sous tension.

Pour nettoyer la porte

Le cadre et la porte du four, à l'extérior des joints d'étanchéité du four, doivent être nettoyés à la main. Les surfaces émaillées doivent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse. Voir la section Surfaces en acier inoxydable pour toutes les surfaces de ce type.

Ne frottez ou ne nettoyez pas le joint de la porte car le matériau en fibre de verre du joint se caractérise par une résistance extrêmement faible à l'abrasion. Un joint de four intact et correctement inséré est essentiel pour une bonne efficacité énergétique et de bonnes performances de cuisson. Si le joint est usé, effiloché, abîmé ou déplacé, il doit être remplacé par un technicien qualifié.

Surfaces en acier inoxydable

N'utilisez pas d'éponge en laine d'acier, vous risquez de laisser des rayures indélébiles sur la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, faites-le à l'eau chaude savonneuse ou à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Pour en savoir sur plus l'achat d'un nettoyant pour appareil en acier inoxydable, veuillez appeler notre numéro gratuit, le 800.561.3344 ou allez sur monogram.com.

Base du four

La base du four est recouverte d'un émail vitrifié. Pour faciliter le nettoyage, protégez la base du four contre les débordements excessifs. Une petite feuille d'aluminium ou une plaque peut servir à recueillir les débordements si elle est placée sous la grille où s'effectue la cuisson. Cela est particulièrement important lors de la cuisson d'une tarte aux fruits ou d'autres aliments très acides. Les garnitures de fruits ou d'autres aliments chauds très acides (p.ex. tomates, choucroute et sauces comportant du vinaigre ou du jus de citron) peuvent causer de la corrosion et endommager la surface en émail vitrifié, de sorte qu'il importe de les essuyer immédiatement.

Une feuille d'aluminium ne doit jamais recouvrir totalement une grille. La circulation de la chaleur sera gênée et la cuisson sera déficiente.

Pour nettoyer les débordements, utilisez de l'eau et du savon, un nettoyant abrasif ou un tampon à récurer imbibé de savon. Rincez à fond pour enlever le savon avant l'autonettoyage.

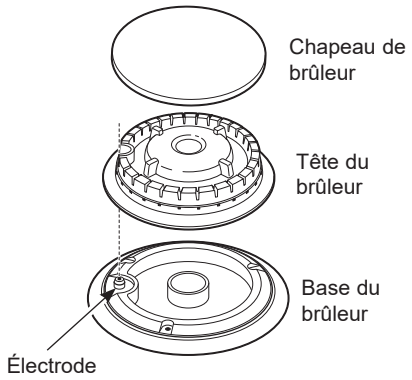
Brûleurs double flamme superposés

Le brûleur se compose de trois éléments : la base du brûleur, la tête du brûleur et le chapeau du brûleur. La tête du brûleur et le chapeau peuvent être démontés pour faciliter leur nettoyage.

⚠ATTENTION N'UTILISEZ PAS LE BRÛLEUR SI TOUS LES COMPOSANTS DU BRÛLEUR NE SONT PAS INSTALLÉS.

Les brûleurs de surface doivent être nettoyés régulièrement, surtout après des éclaboussures nocive susceptibles de boucher les orifices et les rainures des têtes du brûleur.

L'électrode est située à l'arrière de chaque brûleur. N'essayez pas démonter ou de nettoyer la zone autour du brûleur si un autre brûleur est utilisé. Vous risqueriez de prendre une décharge électrique.



Pour retirer les composants du brûleur :

1. Tournez les commandes sur **OFF** avant de démonter les composants du brûleur.
2. Une fois froid, vous pouvez soulever les grilles du brûleur, les chapeaux et les têtes pour faciliter le nettoyage. **Ne retirez pas les bases.**

Nettoyage

Démontez les composants du brûleur que lorsqu'ils sont froids. Lavez à l'eau chaude et savonneuse. Vous pouvez utiliser un tampon à récurer en plastique pour retirer les particules de nourriture carbonisée.

Pour la nourriture carbonisée, imbibez les têtes de brûleur dans une solution à base de détergent liquide doux et d'eau chaude pendant 20–30 minutes. Pour les taches les plus coriaces, utilisez un tampon à récurer en plastique ou une brosse à dents.

Si l'éclaboussure s'infiltre dans le tête du brûleur, lavez-la à l'eau et secouez-la pour retirer l'excès d'eau.

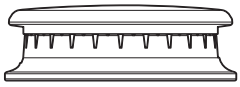
Après nettoyage

Avant de replacer les composants du brûleur, secouez l'excès d'eau et séchez soigneusement.

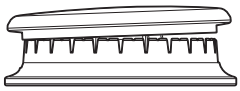
Pour replacer les composants du brûleur :

Veillez à réinstaller les composants du brûleur au même endroit.

1. Replacez la tête du brûleur sur la base du brûleur, en veillant à ce que l'orifice de la tête soit correctement alignée sur l'électrode dans la base. C'est normal de trouver un petit espace entre la base et la tête.
2. Placez le chapeau du brûleur sur la tête. Veillez à ce que le chapeau soit encastré sur la tête du brûleur.



Chapeau de brûleur correctement encastré



Chapeau de brûleur incorrectement installé

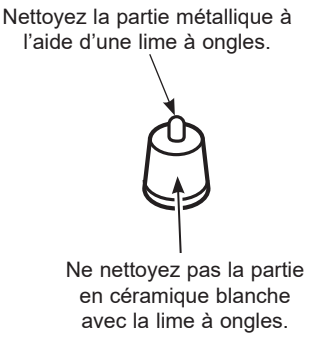
Déclencheur d'étincelles et électrodes

L'électrode du système d'allumage électronique est placé à l'arrière de la base du brûleur. Lorsque vous nettoyez la table de cuisson, prenez soin de ne pas accrocher l'allumeur avec un chiffon doux. Vous risqueriez de l'abîmer.

Veillez à ne pas appuyer sur un bouton de commande pendant le nettoyage. L'allumeur pourrait dégager des étincelles.

Veillez à ce que les allumeurs en céramique blanche de la table de cuisson soient secs et propres. Nettoyez la partie métallique de l'électrode à l'aide d'un chiffon doux ou une lime à ongles.

N'essayez pad de retirer l'électrode de la table de cuisson.



Grilles de brûleur

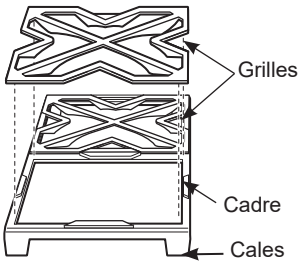
Nettoyez régulièrement les grilles de brûleur en fonte émaillée.

Les grilles peuvent être nettoyés à l'intérieur du four en mode nettoyage automatique ou dans le lave-vaisselle. Les cadres doivent nettoyés à la main ou dans le lave-vaisselle.

Lavez-les à l'eau chaude et savonneuse, rincez et séchez soigneusement.

Malgré leur robustesse, les grilles perdront progressivement de leur éclat, indépendamment de l'entretien. Ceci est dû à l'exposition permanente aux hautes températures.

Ne mettez pas un brûleur en marche pendant une période prolongée sans ustensiles sur la grille. La finition de la grille risque de s'effriter sans ustensiles pour absorber la chaleur.



Pour davantage de stabilité, les cadres possèdent des cales en caoutchouc sur chaque extrémité. Pendant le nettoyage et l'utilisation, prenez soin de ne pas abîmer ou d'accrocher les cales en caoutchouc.

Lèchefrites
(sur certains modèles)

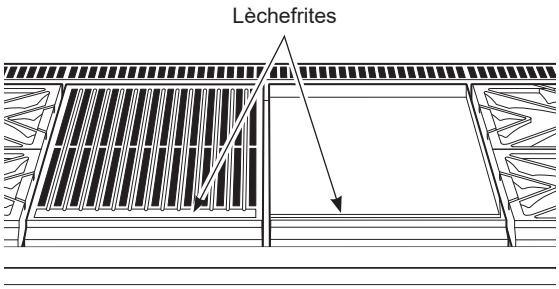
La graisse de la plaque chauffante et du grill se videra dans les lèchefrites en fonte émaillée à l'avant de l'appareil. Une fois les lèchefrites refroidies, vous pouvez les démonter pour les nettoyer plus facilement.

Pour démonter le lèchefrite froide de la plaque chauffante, faites-le glisser vers l'avant et soulevez-le.

Pour démonter la lèchefrite froide du grill, soulevez le cadre du grill et soulevez le bac.

Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans les lèchefrites afin d'éviter tout risque d'incendie. Nettoyez les lèchefrites dès qu'ils sont froids. Les lèchefrites peuvent être nettoyées à la main à l'eau savonneuse et chaude ou dans le lave-vaisselle. Essuyez tout déversement dans la cuve de la lèchefrite l'aide d'un chiffon doux.

Pour davantage de stabilité, les lèchefrites possèdent des cales en caoutchouc sur l'avant. Pendant le nettoyage et l'utilisation, prenez soin de ne pas abîmer ou d'accrocher les cales.



Plaque chauffante
(sur certains modèles)

Eliminez soigneusement la graisse et les particules de nourriture de la plaque chauffante, avec une spatule en métal à bords carrés pendant qu'elle est encore chaude.

Essuyez la plaque à l'aide d'un chiffon sec, lourd, épais pour retirer les résidus restants et les particules de nourriture. Si la plaque est nettoyée avec autre chose, elle devra être reconditionnée.

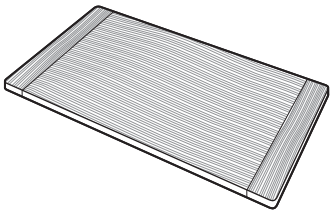
N'aspergez d'eau froide pas la plaque chauffante. La plaque risquerait de se déformer ou se fissurer.

REMARQUE : Il est normal que le gril d'acier inoxydable se décolore et prenne une teinte jaune-brun après l'utilisation.

Planche à trancher
(sur certains modèles)

Lavez la planche à trancher en bambou à l'eau chaude et au savon doux. Lavez-la parfois à l'huile minérale.

Ne lavez pas la planche à trancher dans le lave-vaisselle.



Grille de grill, cadre et déflecteur

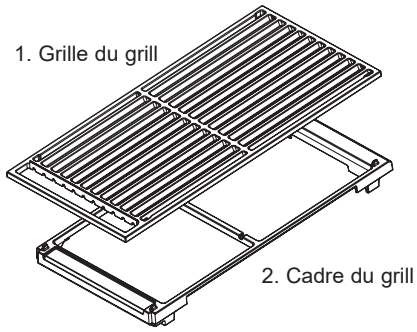
(sur certains modèles)

Nettoyez immédiatement le grill infrarouge après chaque utilisation.

1. Nettoyez la grille du grill :

Éteignez le brûleur. Utilisez un gant pour barbecue pour retirer la grille brûlante. Placez la grille dans une cuve ou l'évier et grattez à l'aide d'une brosse de soie de porc en laiton. Rincez fréquemment.

La grille peut également être nettoyée dans le four en mode nettoyage automatique ou lavée dans le lave-vaisselle.

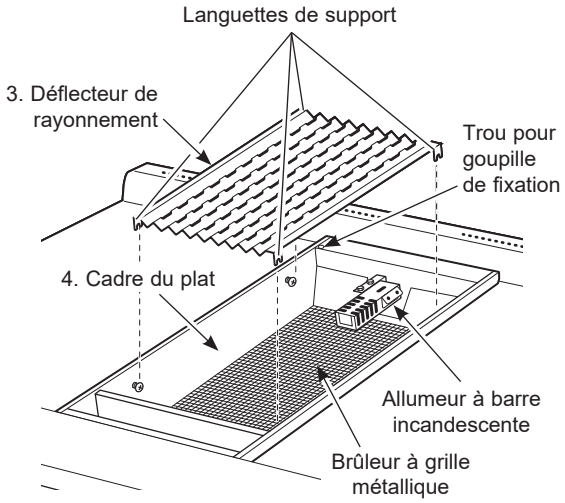


2. Nettoyez le cadre de la grille :

Le cadre de la grille peut être nettoyé à la main ou dans le lave-vaisselle. Ne nettoyez pas le cadre de la grille dans un four en mode nettoyage automatique. Le cadre de la grille possède des cales sur chaque coin inférieur. Prenez soin de ne pas abîmer les cales pendant le nettoyage.

3. Nettoyez le déflecteur de rayonnement :

Soulevez le déflecteur du plateau. Lavez-le à l'eau chaude et au savon ou dans le lave-vaisselle.



4. Nettoyez le cadre de la barquette, la grille métallique :

Le cadre du plat et la grille métallique ne peuvent pas être démontés. Nettoyez-les en place. Utilisez un chiffon doux pour nettoyer le cadre de la barquette. Brossez doucement les particules se trouvant dans la lèchefrite ou utilisez un aspirateur pour l'excès de résidus.

IMPORTANT : Veillez à ce que le brûleur du grill et l'allumeur en céramique restent secs. N'aspergez pas d'eau ou de nettoyant sur le grillage métallique ou l'allumeur. Évitez tout contact avec l'allumeur, il est fragile et peut facilement se casser.

Réassemblez le grill :

Inversez la procédure ci-dessus pour réassembler le grill. Les languettes de support du déflecteur de rayonnement devraient insérer les goupilles sur le côté du cadre de la barquette. Replacez le cadre de la grille. Replacez la grille. Veillez à ce que les goupilles situées au bas de la grille du grill s'insèrent dans les trous du cadre.

Avant d'appeler le service à la clientèle

Problème	Cause Possible
Le Four Ne Fonctionne Pas	Un fusible de votre maison peut être grillé ou le disjoncteur déclenché Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Les commandes du four sont réglées pour le nettoyage. Laissez le four refroidir si nécessaire, puis ouvrez la porte. Veillez à ce que le bouton de sélection de mode du four est sur BAKE (Cuisson) et que le bouton température soit placé sur une température.
Les Lampes Du Four Ne Fonctionnent Pas	L'ampoule est défectueuse. Remplacez l'ampoule. Le four est en autonettoyage ou le mode Sabbath est réglé. Les lampes du four ne s'allument pas en mode nettoyage automatique ou si le mode Sabbath est activé Le four est en mode Proof (Levée). Les lampes s'allument et s'éteignent successivement pour maintenir la température de levée.
Le Plat Ne Cuit Pas Ou Ne Rôtit Pas Correctement	Les commandes du four sont mal réglées. Voir la section Baking (Cuisson) ou Roasting (Rôtissage) Four non préchauffé pendant une durée suffisante, attendez que le four signale la fin du préchauffage. Ustensiles de cuisson inappropriés ou ustensiles d'une taille inappropriée. Voir les conseils pour la cuisson. Grilles dans la mauvaise position. Voir la section Baking (Cuisson) ou Roasting (Rôtissage). Utilisez une feuille d'aluminium pour ralentir le dorage pendant le rôtissage. Le thermostat du four doit être ajusté. Voir la section Réglage du thermostat du four.
Le Plat Ne Grille Pas Correctement	Ce modèle est conçu pour griller en porte fermée uniquement. Fermez la porte. Grillez avec la porte fermée. Le four n'est pas réglé sur BROIL (Griller). Voir la section Broiling (Cuisson au grill). La sonde est branchée à la prise du four. Retirez la sonde du four. La position de cuisson n'est pas la bonne. Les ustensiles ne sont adaptés pour griller. Utilisez le moule/plat et la grille fournis avec votre four. Le papier aluminium utilisé dans le plat et la grille n'a pas été placé correctement et coupé selon les recommandations.
Le Four Ne Se Met Pas En Autonettoyage	La température du four est trop élevée pour fonctionner en mode d'autonettoyage. Laissez le four refroidir en dessous de la température .de fermeture et réglez les commandes à nouveau. Les boutons sont mal réglés. Voir la section Four en mode nettoyage automatique.
Bruit Sec Ou Un Crépitement Pendant Le Nettoyage	C'est normal. Il s'agit du bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant la cuisson et le nettoyage.
Une Fumée Excessive S'échappe Pendant Le Nettoyage	Le four est extrêmement sale. Tournez le bouton de sélection de mode du four et le bouton Température sur OFF. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée. Patientez jusqu'à ce que le voyant témoin d'ouverture de porte s'éteigne. Essuyez la saleté et redémarrez le programme de nettoyage.
Le Four Est Sale Après Un Programme De Nettoyage	Le four est extrêmement sale. Nettoyez les éclaboussures coriaces avant démarrer le nettoyage. Les fours extrêmement sales devront probablement êtr à nouveau nettoyés. Le four est branché sur une alimentation 208 V. Réglez le temps de nettoyage sur 5 heures. Les boutons sont mal réglés. Voir la section Four en mode nettoyage automatique.
Les Grilles Du Four Sont Difficiles À Coulisser	Les grilles doivent être nettoyées dans le programme d'autonettoyage et régulièrement lubrifiées. Ne pulvérisez pas de produit pour cuisine ou autres lubrifiants. Voir Grilles de four extensibles dans la section Entretien et nettoyage.

Avant d'appeler le service à la clientèle

Problème	Cause Possible
Le Minuteur Ne Marche Pas	Vous ne pouvez pas utiliser le minuteur si le four est en mode nettoyage automatique.
La Température Du Four Est Trop Faible Ou Trop Forte	Le thermostat du four doit être réglé. Voir la section Réglage du thermostat du four.
La Porte Du Four Ne S'ouvre Pas Pendant Un Programme De Nettoyage	Le four est trop chaud. Laissez-le refroidir sous la température de fermeture.
Le Message « Close Door (Fermez La Porte) Défile Sur L'écran	Le programme de nettoyage automatique a été sélectionné mais la porte n'est pas fermée. Fermez la porte du four. Le 🔒 symbole apparaîtra sur l'écran.
🔒 **Est Enclenché Lorsque Vous Souhaitez Lancer La Cuisson**	La porte du four est verrouillée car la température du four n'a pas baissé sous la température de fermeture. Tournez le bouton de sélection de mode du four et le bouton Température sur OFF. Laissez le four refroidir.
F- Et Un Numéro Fclignotent Sur L'écran	Le four a un code d'erreur de fonctionnement. Tournez le bouton de sélection de mode du four et le bouton Température sur OFF. Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en route. Coupez l'alimentation du four pendant 30 secondes et rebranchez l'alimentation. Si le code d'erreur se répète, appelez un réparateur.
L'écran Est Noir	L'écran est noir lorsque le four ou le minuteur n'est pas utilisé. Un fusible de votre maison peut être grillé ou le disjoncteur déclenché. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
L'écran Ne Peut Pas Afficher « Sf »	Les boutons **TIMER (Minuteur)** et **MINI-KNOB (Mini bouton)** doivent être enfoncés en même temps et maintenus pendant 4 secondes.
Le Message « Probe » (Sonde) S'affiche Sur L'écran	Ceci a pour but de vous rappeler d'introduire la sonde de température après l'avoir branché. Introduisez une sonde de température.
Le Message ⌐ S'affiche Sur L'écran	Le mode Sabbath a été sélectionné.
Coupure De Courant	Si vous avez utilisé le four pendant une coupure de courant ou une surtension, redémarrez le four. Tournez le bouton de sélection de mode du four et le bouton Température sur OFF. Réglez à nouveau les boutons de commande pour redémarrer.
Vapeur Provenant De L'évent	Si vous l'utilisez en mode convection, il est normal de voir de la fumée s'échapper de l'évent du four. Le nombre de positions de cuissons ou la quantité d'aliments en cours de cuisson augmentant, la quantité de vapeur augmentera.
Odeur D'huile Ou De Brûlé Provenant De L'évent	C'est normal dans un four neuf, l'odeur disparaîtra.
Un Odeur Forte	C'est provisoire. Il est fréquent qu'une odeur provenant de l'isolation qui entoure l'intérieur du four se dégage lors des premières mises en route.
Bruit Du Ventilateur	Un ventilateur de convection ou de refroidissement (selon la fonction que vous utilisez) peut s'allumer. C'est normal. Le ventilateur de refroidissement s'allumera pour refroidir les composants internes. Il fonctionnera probablement après l'extinction du four. Le ventilateur de convection peut s'allumer et s'éteindre jusqu'à ce que la fonction soit terminée ou que la porte s'ouvre.

Avant d'appeler le service à la clientèle

Problème	Cause Possible
Le Ventilateur De Convection N'est Pas Toujours En Marche.	Pour optimiser le rendement, le ventilateur de convection (selon la fonction que vous utilisez) peut passer par des cycles marche-arrêt jusqu'à ce que la fonction soit terminée ou que la porte soit ouverte. Cela est normal. De plus, le ventilateur peut tourner en alternance dans le sens horaire et antihoraire jusqu'à ce que la fonction soit terminée ou que la porte soit ouverte.
Les Brûleurs Ne S'allument Pas Ou De Manière Aléatoire	La fiche électrique n'est pas branchée dans une prise d'alimentation qui marche. Le gaz est coupé. Les éléments du brûleur ne sont pas correctement installés. Les trous des plaques d'ébullition ou des orifices des disques du brûleur sont bouchés Orifice bouché, ou brûleurs ou électrodes. La fonction de verrouillage de la table de cuisson est activée. Un fusible de votre domicile peut avoir sauté ou le disjoncteur a été déclenché.
Flammes De Brûleur Jaunes Ou Grandes	Les éléments du brûleur ne sont pas correctement installés. **A. Flammes jaunes :** Appelez un réparateur. **B. Extrémités jaunes :** Normal pour du gaz propane (LP). **C. Flammes bleu claire :** Normal pour du gaz naturel. Si les flammes du brûleur ressemblent à (A), appelez un réparateur. L'aspect normal des flammes devrait être (B) ou (C), selon le gaz.
Flammes De Brûleur Jaunes Ou Grandes	Le four est probablement branché sur un carburant inapproprié. Contactez la personne qui a installé votre four ou qui a effectué la conversion.
Le Bouton De Commande Du Brûleur Est Bloqué	Lorsque le bouton est sur la position OFF, vous devez appuyer dessus avant de le tourner, et vous ne pouvez le tourner que dans le sens des aiguilles d'une montre. Si le bouton est placé sur une autre position, vous pouvez le tourner sans avoir à appuyer dessus.
De La Condensation Ou Du Brouillard Embue L'intérieur De La Vitre De Porte.	La présence de condensation ou de brouillard sur l'intérieur de la vitre de la porte du four est normale durant le préchauffage du four et elle disparaît habituellement à la fin du cycle de préchauffage.
Les flammes du brûleur présentent des vacillements orange	Poussières en suspension; humidificateur à vapeur froide; débris sur ou à l'intérieur du brûleur.

LA GARANTIE DE LA CUISINIÈRE MONOGRAM

Agrafez le ticket de caisse ou le chèque annulé ici. Vous devez fournir la date d'achat d'origine pour bénéficier des services de réparation sous la garantie. Munissez-vous du numéro de modèle et du numéro de série lorsque vous appelez l'assistance.

COUVERT PAR LA GARANTIE

GARANTIE DE DEUX ANS LIMITÉE

Pendant deux ans à compter de la date d'achat d'origine, nous vous fournirons gratuitement des pièces et mettrons à votre disposition des réparateurs à votre domicile afin de réparer ou de remplacer toute pièce de l'appareil défectueuse en raison d'un défaut de fabrication.

GARANTIE DE CINQ ANS LIMITÉE

Pendant cinq ans à compter de la date d'achat d'origine, nous vous fournirons gratuitement des brûleurs de surface à gaz de rechange s'ils ne fonctionnement dans un usage domestique normal. (Le grill, la plaque chauffante et les brûleurs du four sont inclus.) Vous ne payez que le déplacement du technicien et tous les frais de main d'oeuvre.

GARANTIE A VIE LIMITÉE

Pour toute la durée de vie des grilles en émail porcelaine grise du four, nous vous fournirons gratuitement des grilles de rechange si elles ne fonctionnement dans un usage domestique normal. Vous ne payez que le déplacement du technicien et tous les frais de main d'oeuvre.

Cette garantie est valable pour l'acheteur d'origine et pour tout propriétaire suivant pour l'usage domestique dans les 48 États du continent, Hawaï et Washington, D.C. En Alaska, la garantie est la même mais elle est LIMITÉE car vous devez payer les frais d'envoi du produit à la boutique de réparation ou les frais de déplacement du technicien.

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

Si votre appareil doit être réparé, pendant la période de garantie et au-delà, pour les Etats-Unis, appelez le 800.444.1845. Pour le Canada : 800.561.3344

NON COUVERT PAR LA GARANTIE

- **Les déplacements des techniciens à votre domicile pour vous apprendre à utiliser l'appareil.**
- **Décoloration de la plaque chauffante ou des grilles du four.**
- **Cassure des grilles porcelaine émaillée ou des grilles du four.**
- **Remplacement des fusibles ou réenclenchement des disjoncteurs.**
- **Dommages indirects liés aux éventuels dysfonctionnements de cet appareil.**
- **Dommages liés au transport.**
- **Dommages liés à un accident, incendie, inondations, catastrophes naturelles.**
- **Défaillance ou dommage du produit s'il est maltraité, mal utilisé, utilisé à d'autres fins que l'usage prévu, ou utilisé commercialement.**
- **Installation, livraison et entretien inappropriés.**

  Si vous rencontrez une problème d'installation, contactez votre revendeur ou installateur. Il vous incombe de fournir une alimentation de gaz, électrique, une ventilation adéquats et autres raccordements comme indiqué dans les consignes d'installation fournies avec l'appareil.
- **L'appareil n'est pas accessible pour fournir le service requis.**

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Vous ne serez en droit de solliciter que la réparation comme le prévoit la garantie limitée. Toutes les garanties implicites, y compris celles afférentes à la qualité marchande ou à l'adéquation à toute fin spécifique, sont limitées à un an, la période la plus courte légalement autorisée.

Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects, la limitation ou l'exclusion ne vous sont pas applicables. Cette garantie vous confère des droits spécifiques, et vous disposez de droits supplémentaires qui varient d'un état à l'autre.

Pour en savoir plus sur les droits qui vous sont conférés pour un état donné, consultez le bureau d'informations pour les consommateurs le plus proche ou le procureur de votre État.

Garant : GE Appliances, *a* **Haier** *company*

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

Avec l'achat de votre nouvel appareil Monogram vous recevez aussi l'assurance que si vous avez besoin d'information ou d'aide de Monogram, nous serons là pour vous. Vous n'avez qu'à composer le numéro sans-frais !

Enregistrez votre électroménager

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux! L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement pré-imprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.
Aux États-Unis : **Monogram.com**
Au Canada : **Prodsupport.mabe.ca/crm/Products/ProductRegistration.aspx**

Service de réparation

Un service de réparation expert Monogram se trouve à quelques pas de chez vous. Rendez-vous sur notre site et programmez, à votre convenance, une visite de réparation à n'importe quel jour de l'année.
Aux États-Unis : **Monogram.com**
ou composez le 800.444.1845 durant les heures normales de bureau.
Au Canada : **GEAppliances.ca/en/support/service-request** ou composez le 800.561.3344

Prolongation de garantie

Procurez-vous une prolongation de garantie Monogram et informez-vous des rabais spéciaux en vigueur pendant la durée de votre garantie.
Aux États-Unis : **Monogram.com**
le 800.444.1845 durant les heures normales de bureau.
Au Canada :
GEAppliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty ou composez le 800.290.9029

Connectivité à distance

Pour de l'assistance concernant la connectivité au réseau sans fil (pour les modèles équipés de cette fonction), visitez notre site Web au **Monogram.com** ou composez le 800.444.1845 aux États-Unis seulement.

Pièces et accessoires

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne 24 heures par jour.
Aux États-Unis : **Monogram.com** ou par téléphone au 800.444.1845 durant les heures normales de bureau.

Les instructions contenues dans le présent manuel comportent des procédures que tout utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiés à un technicien qualifié. Usez de prudence : une réparation ou un entretien mal effectués peuvent rendre l'utilisation de l'appareil dangereuse.

Les consommateurs au Canada doivent consulter les pages jaunes pour connaître le centre de service MC Commercial le plus proche, visiter notre site Web au **GEAppliances.ca/en/products/parts-filters-accessories** ou composer le 800.661.1616.

Communiquez avec nous

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

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

Au Canada :
Director, Consumer Relations, MC Commercial Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3
GEAppliances.ca/en/contact-us

Imprimé au Mexique

49-85247

MANUAL DEL PROPIETARIO

30”, 36” y 48”
Cocinas Profesionales con Dos Tipos de Combustibles

ELEVATE EVERYTHING

MONOGRAM

49-85247
10-17 GEA
Monogram.com

Contenidos

Información para el consumidor 3

Información Importante de Seguridad 5

Características de su cocina 9

Controles de la estufa
Encendido electrónico y reencendido automático 10
Cómo encender un quemador de superficie 10
Quemadores apilados de llama dual. 10

Cocción sobre superficie
Cómo elegir el tamaño de la llama 11
Cocción en wok. 11
Precauciones de seguridad de la parrilla 12
Cómo usar la parrilla IR 12
Rejillas de la parrilla 13
Deflector radiante de la parrilla 13
Precauciones de seguridad y nivelación de la plancha 14
Cómo usar la plancha 14

Características de su horno 15

Control del horno 16

Consejos de horneado
Ventilaciones traseras del horno. 17
Papel de Aluminio y Cobertores del Horno. 17
Ubicación de moldes. 17
Moldes/bandejas de horneado 17
Precalentamiento. 17

Antes de comenzar
Bandejas del horno de extensión total 18
Cómo colocar y quitar bandejas del horno 18

Horneado
Cómo configurar el horno para hornear 19

Asado
Introducción al asado 20
Cómo configurar el horno para asar 20
Guía de asado. 21
Papel de aluminio 21

Horneado o asado por convección
Introducción a la cocción por convección 22
Recipientes para la cocción por convección. . . . 22
Cómo adaptar recetas. 22
Consejos de rostizado por convección 22
Cómo configurar el horno para horneado o rostizado por convección 23

Cómo usar la sonda
Cómo usar la sonda con horneado, horneado por convección y rostizado por convección. 24
Cómo usar la sonda 24
Colocación adecuada de la sonda 25

Leudado
Cómo configurar el horno para leudar 25

Horno auto-limpiante
Precauciones de seguridad de la auto-limpieza 26
Cómo configurar el horno para la limpieza 26
Después de un ciclo de limpieza 27
Temporizador 27

Características especiales
Ajuste del termostato del horno 28
Modo Sabbat. 28

Cuidado y limpieza
Panel de control y perillas. 29
Quemadores del horno 29
Asadera, rejilla y parrilla de rostizado. 29
Bandejas del horno 30
Puerta del horno desmontable 31
Sonda 31
Luces del horno. 32
Para limpiar la puerta 33
Superficies de acero inoxidable 33
Base del horno 33
Quemadores apilados de llama dual. 34
Encendedor por chispa y electrodos. 35
Rejillas del quemador 35
Canaletas para grasa 36
Plancha 36
Tabla para cortar. 36
Rejilla, armazón y deflector de la parrilla 37

Consejos para la Solución de Problemas . . . 38

Garantía 43

Soporte para el Consumidor 44

⚠ADVERTENCIA Si la información de este manual no se sigue al pie de la letra, puede ocasionarse un incendio o una explosión, generando daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- **No almacene o use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.**
- **QUÉ HACER SI HUELE GAS**
  - **No trate de encender ningún aparato.**
  - **No toque ningún interruptor eléctrico; no utilice ningún teléfono en su edificio.**
  - **Inmediatamente llame a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.**
  - **Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.**
- **La instalación y servicio técnico deben realizarlos un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.**

DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS

⚠ADVERTENCIA

Riesgo de Caída

- **Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir.**
- **Instale el soporte anti-volcaduras sobre la pared o el piso.**
- **Asegúrese la estufa al soporte anti-volcaduras deslizando la unidad hacia atras de tal manera que la pata niveladora sea enganchada.**
- **Vuelva a adherir el soporte anti-volcaduras si la estufa se mueve de lugar.**
- **Si esto no se hace, se podrá producir la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.**

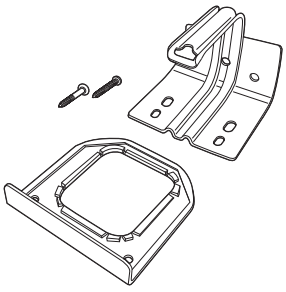
Para reducir el riesgo de volcar la cocina, ésta debe sujetarse mediante un soporte anti-volcaduras con una adecuada instalación. Ver las instrucciones de instalación enviadas con el soporte para obtener detalles completos antes de iniciar la instalación.

Para Cocinas a Gas Profesionales

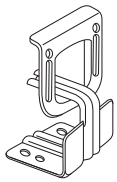
Para controlar si el soporte es instalado y ajustado de forma apropiada, mire que debajo de la cocina la pata niveladora trasera esté ajustada al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se pueden retirar para una fácil inspección. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atrás de modo que la pata niveladora trasera se encuentre debajo del soporte anti-volcaduras.

Si la cocina es expulsada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento a fin de verificar que esté asegurado de forma correcta con un soporte anti volcaduras.

Nunca quite las patas de nivelación por completo ya que la cocina no quedará bien sujeta al dispositivo anti-volcaduras.



Kit de soporte anti-volcaduras incluido



Vista Trasera

Quite la cinta de empaque

Con cuidado quite todos los elementos de empaque, paños de espuma y cinta adhesiva.

Para asegurarse de no dañar el acabado del producto, la mejor forma de quitar el pegamento de la cinta de empaque de los aparatos nuevos consiste en aplicar detergente para vajillas líquido.

Aplique con un paño suave y deje remojar.

NOTA: Debe retirarse el adhesivo de todas las partes. Si se calienta, será imposible de quitar.

Escriba los números de modelo y de serie

Los encontrará en una etiqueta ubicada detrás de la perilla del quemador izquierdo o en la parte inferior de la estufa.

Antes de enviar la tarjeta de registro, tenga a bien escribir los números aquí:

Número de modelo

Número de serie

Utilice estos números en cualquier correspondencia o llamadas de servicio técnico relacionadas con su cocina.

Si usted recibió una cocina dañada

Comuníquese de inmediato con el vendedor (o constructor) que le vendió la cocina.

Consejos para la identificación y solución de problemas

Antes de solicitar servicio técnico, verifique la sección Solucionador de problemas ubicada en la parte trasera de este manual.

Incluye una lista de problemas operativos menores que usted puede corregir solo.

Si necesita servicio técnico

Para obtener servicio técnico, diríjase a la página de Servicios al consumidor ubicada en la parte trasera de este manual.

Estamos orgullosos de nuestro servicio y deseamos que usted quede satisfecho. Si por alguna razón no está satisfecho con el servicio que recibe, incluimos aquí algunos pasos a seguir para obtener más ayuda.

PRIMERO, contacte a las personas que realizaron el servicio en su aparato. Explique por qué no está satisfecho. En la mayoría de los casos, esto solucionará el problema.

DESPUÉS, si aún así no queda satisfecho, escriba todos los detalles –incluyendo número telefónico- a:

Gerente, Relaciones con los Clientes
GE Appliances
Appliance Park
Louisville, KY 40225

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar este producto. No seguir estas instrucciones puede generar un incendio, una descarga eléctrica, lesiones corporales o la muerte.

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

⚠ADVERTENCIA **NUNCA use este electrodoméstico para calentar el ambiente. Como consecuencia de esto, se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.**

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario.
- Solicite que un instalador calificado instale su cocina y que esté correctamente conectada a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Cualquier ajuste y trabajo de servicio técnico deberá ser realizado únicamente por instaladores calificados de cocinas a gas o técnicos del servicio. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la cocina, a menos que esto se recomiende específicamente en este manual.
- Su cocina es enviada con configuración de fábrica para uso con gas natural. Puede ser convertida para uso con propano (LP). Si se requieren, estos ajustes deben ser realizados por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación y códigos locales. La agencia que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Solicite que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de cierre de la cocina a gas y cómo apagarla en caso de ser necesario.
- Antes de realizar cualquier servicio técnico, desenchufe la cocina o desconecte el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la cocina antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incendien.
- Doble Alimentación: Si el elemento de calentamiento del horno desarrolla un punto brillante y muestra otras señales de daño, no use dicha área de la cocina. Un punto brillante indica que el elemento puede fallar y generar una posible quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el elemento de calentamiento de inmediato y solicite a un técnico calificado del servicio que reemplace el mismo.
- Evite rayar o impactar las pantallas de vidrio. Hacer esto podrá producir la rotura de vidrios. No cocine un producto con un vidrio roto. Es posible que se produzcan descargas, incendio o cortes.
- No deje a los niños solos o fuera de su radio de 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.
- **⚠PRECAUCIÓN** No coloque artículos de interés para los niños sobre los gabinetes que están sobre un horno – si los niños se trepan sobre el horno para llegar a estos artículos podrían sufrir lesiones graves.
- Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la cocina. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la cocina opere de forma correcta con la combustión adecuada. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la cocina.
- Use sólo sostenedores de ollas secos – los sostenedores húmedos sobre superficies calientes pueden producir quemaduras debido al vapor. No permita que los sostenedores de ollas tengan contacto con los quemadores superficiales, la parrilla de los quemadores, o el elemento de calefacción del horno. No use una toalla u otra tela voluminosa para reemplazar el mango de las cacerolas.
- No toque el elemento calentador ni la superficie interior 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 interior del horno; espere a que haya pasado un tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente como para ocasionar lesiones. Las superficies potencialmente calientes incluyen quemadores, rejillas, abertura de la ventilación del horno, superficies cercanas a la abertura, grietas alrededor de la puerta del horno, piezas con bordes metálicos sobre la puerta, cualquier protección trasera, o superficie de estante alto.
- No caliente envases de comida que no hayan sido abiertos. Se podría acumular presión y el envase podría explotar, ocasionando una lesión.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ADVERTENCIA **INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD (cont.)**

- Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Puede encontrar recomendaciones de seguridad mínima sobre la temperatura de la comida en www.IsItDoneYet.gov y www.fsis.usda.gov. Utilice un termómetro para tomar la temperatura de la comida y haga controles en diferentes ubicaciones.
- No permita que nadie se trepe, pare o cuelgue de la puerta del horno, del cajón o la cocina. Se podrá dañar la cocina o provocar su caída, ocasionando lesiones graves o la muerte.
- Mantenga limpia la campana del ventilador y los filtros de grasa, a fin de mantener una buena ventilación y de evitar incendios con grasa. Apague el ventilador en caso de incendio o al “encender” intencionalmente licor u otras bebidas alcohólicas de alta graduación en la superficie de cocción. Si el extractor se encuentra en funcionamiento, podrá esparcir las llamas.

⚠ADVERTENCIA **MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA**
Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.

- No guarde ni use materiales inflamables en un horno o cerca de la parte superior de la cocina, incluyendo papel, plástico, sostenedores de ollas, trapos, cobertores de pared, cortinas, paños y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen mientras usa el electrodoméstico. Evite acumular artículos comúnmente usados en gabinetes sobre la cocina, y tenga cuidado al extender la mano sobre la cocina. La ropa que se encuentre cerca de los quemadores o superficies calientes se podrá encender, ocasionando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca de la cocina. La grasa del horno o sobre la cocina se podrá incendiar.

⚠ADVERTENCIA **EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO**

- No use agua sobre el fuego de la grasa. Nunca tome una olla que se esté incendiando. Apague los controles. Extinga la olla que se esté incendiando sobre un quemador superficial, cubriendo la olla completamente con su tapa correspondiente, una hoja metálica de galletas o una bandeja plana. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante el horneado, ahogue el fuego cerrando la puerta del horno y apagando el mismo o usando un químico seco multipropósito o un extintor de incendio con espuma.
- En caso de que haya fuego en el horno durante el período de auto limpieza, apague el horno y espere a que el fuego se extinga. No fuerce la puerta para abrirla. La entrada de aire fresco sobre las temperaturas de auto limpieza podrá conducir a la producción de llamas en el horno.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA PARTE SUPERIOR DE LA COCINA

- Nunca pierda de vista los quemadores cuando se encuentren en las configuraciones de calor media o alta. Las comidas, especialmente las que se preparan con aceite, se pueden incendiar, lo cual puede ocasionar un incendio que se propague a los gabinetes próximos.
- Nunca pierda de vista el aceite cuando esté friendo. Si se calienta más allá de su punto de cocción, el aceite se puede quemar y provocar un incendio que se puede propagar a los gabinetes próximos. Use un termómetro para grasas profundas siempre que sea posible, a fin de monitorear la temperatura del aceite.
- Para evitar derrames e incendios, use una cantidad mínima de aceite al usar una sartén poco profunda y evite la cocción de comidas congeladas con cantidades excesivas de hielo.
- Use el tamaño de olla adecuado para evitar que sean inestables o que sufran caídas fácilmente. Seleccione utensilios que coincidan con el tamaño del quemador. Las llamas del quemador se deberán ajustar de modo que no se extiendan más allá de la parte inferior de la olla. Una cantidad excesiva de llama puede representar un riesgo.
- Siempre use la posición LITE al encender los quemadores superiores y asegúrese de que estos se hayan encendido.
- Al usar utensilios de vidrio/ cerámica, asegúrese de que sean adecuados para el servicio de cocina; otros se podrán romper debido a un cambio repentino de temperatura.
- A fin de minimizar posibles quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames, la manija de un envase deberá ser inclinada hacia el centro de la cocina sin que se extienda sobre los quemadores cercanos.
- No use un wok con un anillo con soporte de metal redondo. El anillo podrá atrapar calor y bloquear el aire hacia el quemador, produciendo el riesgo de emisión de monóxido de carbono.
- No intente elevar la cocina. Hacer esto podría dañar la tubería de gas hasta los quemadores superficiales, ocasionando una pérdida de gas y riesgo de incendio.
- Al inhabilitar el Bloqueo del Control de Gas (en algunos modelos), asegúrese de que los controles de superficie se encuentren en la posición OFF (Apagado). Esto evitará que haya un flujo de gas no intencional desde los quemadores.
- No use papel de aluminio para cubrir rejillas cualquier parte de la cocina. Si se hace esto se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies de la cocina o un posible riesgo de incendio.

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

⚠ADVERTENCIA NUNCA cubra ninguna ranura, agujeros o pasajes en el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales tales como papel de aluminio o cobertores de horno. Hacer esto bloquea el flujo de aire a través del horno y puede ocasionar envenenamiento con monóxido de carbono. Nunca coloque papel de aluminio o cobertores de horno en el fondo del horno. Podrán atrapar el calor, ocasionando riesgos de humo o incendio.

- Manténgase alejado de la cocina al abrir la puerta del horno. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- Nunca coloque los utensilios de cocina, piedras para pizza u horneado o cualquier otro tipo de aluminio o cobertor en la base del horno. Este ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.
- Coloque los estantes del horno en la ubicación correspondiente mientras éste se encuentra frío. Si es necesario retirar el estante mientras el horno se encuentra caliente, evite tocar las superficies calientes.
- No deje productos tales como papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando no esté en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- No deje ningún producto sobre la superficie de cocción, cerca de la ventilación del horno. Los artículos se pueden sobrecalentar, y existe riesgo de incendio o quemaduras.
- Nunca ase con la puerta abierta. Se prohíbe asar con la puerta abierta debido al sobrecalentamiento de las perillas de control.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO CON FUNCIÓN DE AUTO LIMPIEZ

La función de auto limpieza usa el horno en temperaturas lo suficientemente altas como para consumir restos de comida que haya dentro del mismo. Para un funcionamiento seguro, siga estas instrucciones.

- No toque las superficies del horno durante el ciclo de limpieza automática. Mantenga a los niños alejados del horno durante la limpieza automática. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir quemaduras.
- Antes de utilizar el ciclo de auto limpieza, retire las ollas, estantes de metal brillante del horno y otros utensilios que haya dentro del mismo. Sólo se pueden dejar dentro del horno los estantes para horno con recubrimiento de porcelana.
- Antes de utilizar el ciclo de auto limpieza, limpie la grasa y restos de comida que haya en el horno. Una cantidad excesiva de grasa se puede incendiar, lo cual puede producir daños con humo en su hogar.
- Si el modo de auto limpieza funciona de forma incorrecta, apague el horno y desconecte el suministro de corriente. Solicite el servicio de un técnico calificado.
- 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.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- **IMPORTANTE:** La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los humos emitidos durante el ciclo de limpieza automática de cualquier cocina. Coloque las aves en otra habitación bien ventilada.

ADVERTENCIA DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

⚠ADVERTENCIA Este producto contiene uno o más químicos que el Estado de California entiende que producen cáncer, defectos en el nacimiento u otros daños reproductivos.

Los hornos con limpieza automática pueden ocasionar exposiciones de bajo nivel a algunas de las sustancias de la Proposición 65, incluyendo monóxido de carbono, durante el ciclo de limpieza. La exposición a sustancias puede ser minimizada abriendo una ventana o usando un extractor o campana.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información de diseño

(No todas las características se encuentran en todos los modelos. La apariencia puede cambiar).

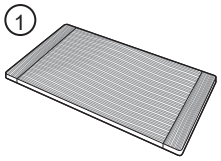
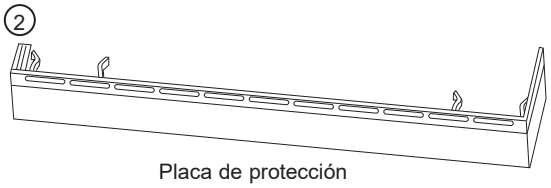
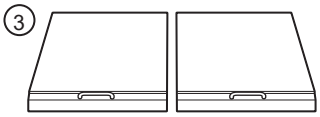


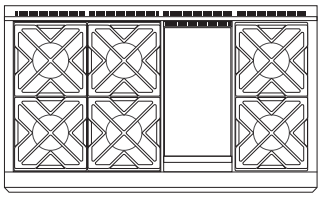
Tabla para cortar de bambú



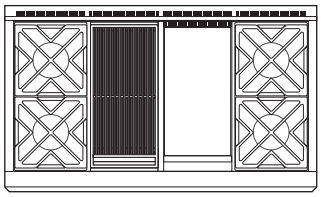
Placa de protección



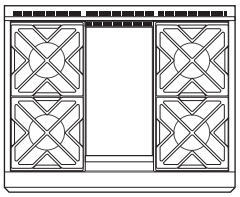
Tapas de la parrilla y de la plancha



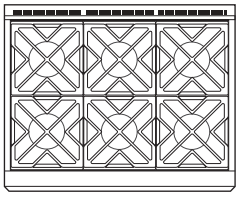
6 quemadores y plancha



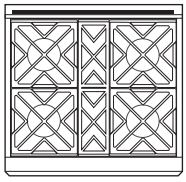
4 quemadores, parrilla y plancha



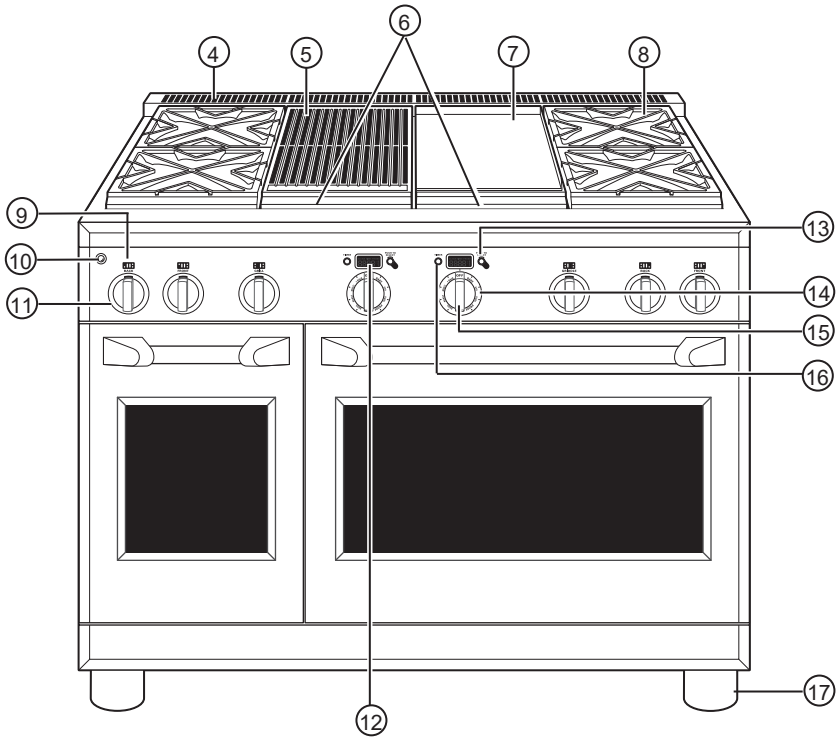
4 quemadores y plancha



6 quemadores a gas



4 quemadores a gas



El modelo de horno doble ilustrado incluye un horno pequeño.

	Índice de Características	Página
1	Tabla para cortar de bambú (en algunos modelos)	36
2	Placa de protección	—
3	Tapas de la parrilla y de la plancha (en algunos modelos)	—
4	Ventilaciones del horno	17
5	Parrilla IR (infrarroja)	12
6	Canaletas para grasa de la parrilla y plancha	36
7	Plancha	14
8	Rejillas de los quemadores de la estufa	35
9	Indicador de ubicación del quemador	—
10	Control de iluminación de tareas redondeada LED	—
11	Perilla de control del quemador con bisel iluminado	10, 29
12	Pantalla del horno	16
13	Mini perilla (para seleccionar PROBE (sonda), TIMER (temporizador) o Special Features (características especiales)	16, 29
14	Selector de modo horno	16
15	Perilla de temperatura del horno	16
16	Temporizador de cocina	16, 27
17	Sistema nivelador (4)	—

Encendido electrónico y reencendido automático

La cocina se encuentra equipada con un encendido electrónico que elimina la necesidad de una luz piloto fija.

Los quemadores de esta cocina vuelven a encenderse automáticamente si la llamas e apaga.

Todos los encendedores de quemadores de superficie chispearán y harán chasquidos cuando cualquier quemador se enciende. No toque ningún quemador cuando los encendedores se encuentran chasqueando.

Ocasionalmente los quemadores pueden chasquear si un viento o corriente fuertes alejan la llama del sensor de llama del quemador.

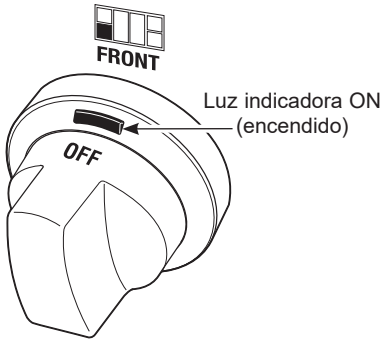
La plancha y la parrilla IR (infrarroja) se encuentran equipados con encendedores de barra incandescente. La barra incandescente conserva la energía cuando la plancha o la parrilla IR no se encuentran en uso para garantizar que el quemador siempre se mantenga encendido.

Si ocurriera un corte de energía, usted puede encender los quemadores de superficie con un cerillo. Sostenga un cerillo encendido cerca d el quemador, luego gire la perilla a la posición LOW (baja). **Tenga mucho cuidado al encender los quemadores de esta manera.**

No trate de encender la parrilla o plancha durante un corte de energía. El gas que alimenta estos quemadores se cerrará automáticamente durante un corte de energía.

Cómo encender un quemador de superficie

Presione la perilla de control hacia adentro y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición **LITE (encender)**.



⚠ADVERTENCIA Los quemadores sólo deben ser usados cuando estén cubiertos por los utensilios. Las llamas de los quemadores que no estén cubiertas por el utensilio presentan un riesgo de incendio o incendio de telas. Nunca permita que las llamas se extiendan más allá de los costados del utensilio. Si esto no se cumple, se podrán producir lesiones graves.

Después de que se encienda el quemador, gire la perilla para ajustar el tamaño de la llama.

Para apagar el quemador, gire la perilla en sentido de las agujas del reloj, hasta el máximo, a la posición OFF.

- No haga funcionar el quemador durante un período prolongado sin recipientes de cocción sobre la rejilla. El acabado de la rejilla puede saltarse sin un recipiente que absorba el calor.
- La luz indicadora de cada bisel verifica que el quemador se encuentra encendido. Sin embargo, no debe reemplazar la verificación visual de la llama del quemador.

Quemadores apilados de llama dual

Todos los quemadores de superficie de su cocina cuentan con dos equipos de llamas apilados uno encima del otro; los quemadores de llama dual tienen una llama inferior (fuego lento) y una llama superior (principal).

Cuando se enciende un quemador, la llama inferior siempre se encenderá y quedará prendida.

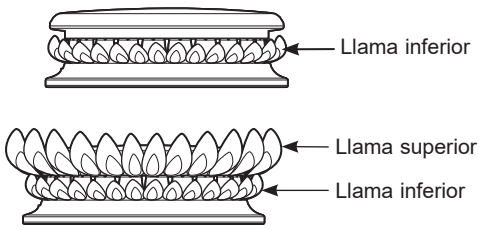
Fuego lento:

El diseño de quemadores apilados ofrece una amplia gama de configuraciones de calor para poder cocinar a fuego lento. Dependiendo del tipo y cantidad de alimentos, y del tamaño del recipiente, la llama puede ajustarse a sus necesidades específicas. La configuración más baja utiliza sólo la llama más baja y puede mantener alimentos delicados a una temperatura segura de 140°F.

Cocción:

Las configuraciones desde **LO (baja)** a **X-HI (extra alta)** utilizan las llamas altas y bajas. Utilice de **LO (baja)** a **HI (alta)** para cocción general. Utilice **HI (alta)** o **X-HI (extra alta)** para recipientes de un diámetro mayor

X-HI (extra alta) y **HI (alta)** son configuraciones muy altas y se utilizan para dorar alimentos rápidamente y para hervir grandes cantidades de agua.



Cómo elegir el tamaño de la llama

Mire la llama, no la perilla, mientras reduzca o incremente el calor.

El tamaño de la llama del quemador a gas debe ajustarse al recipiente que esté usando.

PARA UN MANEJO SEGURO DE LOS RECIPIENTES DE COCCIÓN, NUNCA DEJE QUE LAS LLAMAS SE EXTIENDAN MÁS ALLÁ DE LOS LADOS DE LOS RECIPIENTES. Utilizar llamas de un tamaño mayor a la base de los recipientes no los calentará más rápido y podría resultar peligroso.

Para lograr estabilidad de la superficie, se recomienda un recipiente de cocción de un diámetro mínimo de 6”. Utilice recipientes de una diámetro mayor en configuraciones de calor entre **HI (alta)** y **X-HI (extra alta)**.

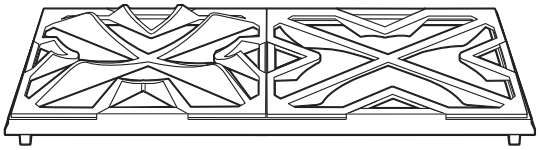
Cocción en wok

Las rejillas de los quemadores cuentan con un diseño único para poder cocinar en ambos lados. El lado plano se utiliza con recipientes de base plana (ollas grandes, cacerolas, sartenes y woks de base plana), mientras que el lado del wok se encuentra diseñado para sostener una variedad de woks de base redonda sin la necesidad de un anillo separado.

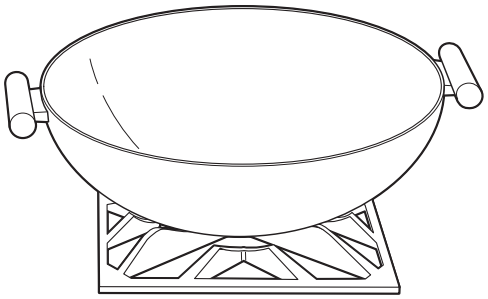
Para un acceso sencillo, se recomienda el uso de un quemador frontal para la cocción con wok.

Se recomienda el quemador frontal central para la cocción con wok en cocinas de 6 quemadores de 36” y 48”.

No use un anillo de soporte para wok. Colocar el anillo sobre el quemador o parrilla podrá hacer que el quemador funcione de forma inadecuada, produciendo niveles de monóxido de carbono que superan los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.



Lado para wok Lado plano



Precauciones de seguridad de la parrilla
(en algunos modelos)

⚠ADVERTENCIA Riesgo de Incendio

- **Tenga cuidado al cocinar comidas con grasa. La grasa esparcida puede provocar un incendio.**
- **Nunca coloque un artículo en la parrilla cuando no se encuentre en uso. El calor de los demás quemadores puede calentar la parrilla y provocar un incendio.**
- **Coloque y retire la parrilla sólo cuando ésta se encuentre fría y todos los quemadores de la superficie de cocción se encuentren apagados.**

Llamaradas de grasa:

Ocasionalmente, durante la cocción con parrilla, las salpicaduras de grasa pueden encenderse creando pequeñas llamaradas por un segundo o dos. Esto es normal cuando se asa a la parrilla.

El deflector radiante de la parrilla se encuentra diseñado para retener el exceso de grasa, lo que limita las llamaradas.

Si una llamarada se vuelve excesiva, quite los alimentos de la parrilla y baje la configuración de fuego hasta que baje la llamarada.

Para reducir más las llamaradas, recorte la grasa excedente de los filetes y chuletas, utilice hamburguesas magras, quite la piel de las aves, etc.

Utilice una espátula larga y un guante no inflamable cuando dé vuelta los alimentos de la parrilla.

Tapa de la parrilla:

Quite la tapa antes de encender el quemador: Para su seguridad, la tapa debe quitarse cuando utilice la parrilla. Si la tapa se deja en su lugar, ésta se calentará demasiado.

Recipientes de cocción:

No utilice recipientes de cocción sobre la parrilla.

Cómo usar la parrilla IR

Quite la tapa antes de encender el quemador. La tapa debe quitarse cuando se utilice la parrilla IR.

Gire la perilla de control a la posición **PREHEAT (precalentar)**. Cuanto más se precaliente la parrilla, más oscuras serán las marcas que quedarán en los alimentos.

Permita que la parrilla se caliente totalmente durante entre 5 y 15 minutos.

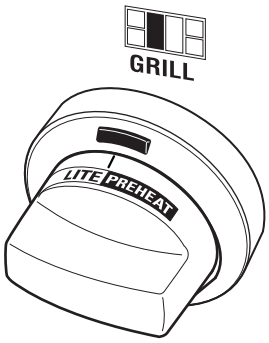
Después de precalentar, la perilla de control puede llevarse a cualquier posición entre **HI (alta)** y **LO (baja)**.

No deje la parrilla sin atención en ningún momento.

El calor intenso carameliza las grasas y jugos creando un auténtico sabor a barbacoa. La parrilla IR logra los mismos resultados que una parrilla de jardín.

Todas las parrillas a gas cocinan de manera distinta. Ajuste los tiempos y métodos de cocción cuando utilice la parrilla IR.

Limpie la rejilla de la parrilla, la canaleta para grasa y el tazón para grasa después de cada uso. Quite las piezas para la limpieza después de que se enfríen.



NOTA: La parrilla tarda aproximadamente 45 segundos en encenderse. A diferencia de los quemadores de superficie, que utilizan encendedores eléctricos, la parrilla usa una barra incandescente para el encendido. Lleva aproximadamente 45 segundos que la barra incandescente alcance temperatura. El gas se suministra a la parrilla una vez que la barra incandescente alcance temperatura.

Rejillas de la parrilla
(en algunos modelos)

Quite la tapa antes de encender el quemador IR.

La rejilla de la parrilla es reversible. Coloque el extremo de la manija hacia el frente de la estufa.

La rejilla cambia de color cuando se la somete al calor y mientras los aceites se cocinan en la superficie.

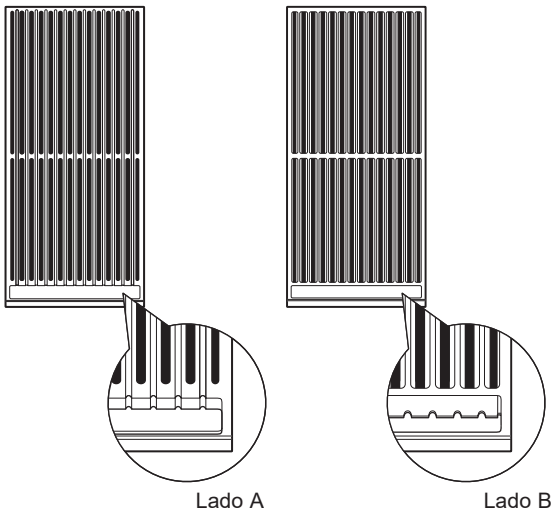
Esto es normal y no afecta el desempeño de cocción.

La rejilla de la parrilla de hierro fundido porcelanizado no necesita ser curada.

Un lado de la rejilla (lado A) tiene ranuras y debe usarse para alimentos tales como filetes o hamburguesas. Las ranuras están inclinadas para que los líquidos y aceites sobrantes se desplacen hacia el frente de la parrilla e ingresen a la canaleta para grasa.

El otro lado de la rejilla (lado B) está diseñado para alimentos delicados tales como pescado.

Gire y displace los alimentos según sea necesario.



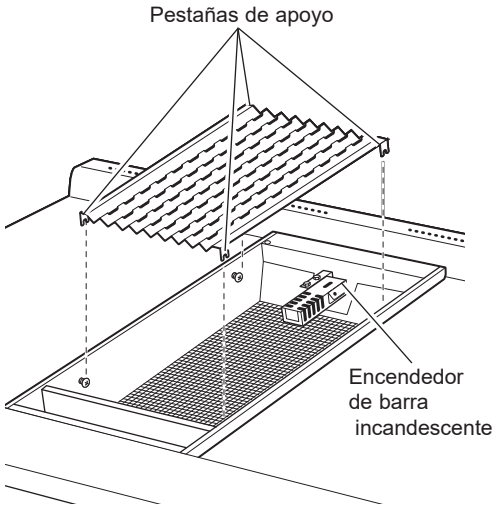
Alimento	Configuración	Precalentamiento
Hamburguesas (8)	HI (alta) o LO (baja)	5 Minutes
Pechuga de pollo (6) (lado del hueso hacia abajo)	LO (baja)	5 Minutes
Filetes T-Bone (1-1/2” ancho)	LO (baja)	5 Minutes
Salmón	LO (baja)	5 Minutes

Deflector radiante de la parrilla

Los modelos equipados con una parrilla IR cuentan con un deflector radiante que distribuye el calor desde los quemadores en forma uniforme a través del área de la parrilla. El deflector de la parrilla también ayuda a limitar las llamaradas de grasa.

El deflector de la parrilla se apoya sobre pestañas ubicadas en la abertura de la parrilla. Asegúrese de que el deflector esté bien colocado en su lugar trabando las pestañas correctamente.

IMPORTANTE: Evite el contacto con el encendedor. Es frágil y puede astillarse o romperse.



Precauciones de seguridad y nivelación de la plancha
(en algunos modelos)

⚠ADVERTENCIA Riesgo de Incendio

- **Tenga cuidado al cocinar comidas con grasa. La grasa esparcida puede provocar un incendio.**
- **Nunca coloque ni guarde un artículo en la plancha, incluso cuando no esté en uso. El calor de los demás quemadores puede calentar la plancha y provocar un incendio.**
- **Coloque y retire la plancha sólo cuando todas las parrillas y la plancha estén frías y todas las unidades superficiales estén en OFF (Apagado).**

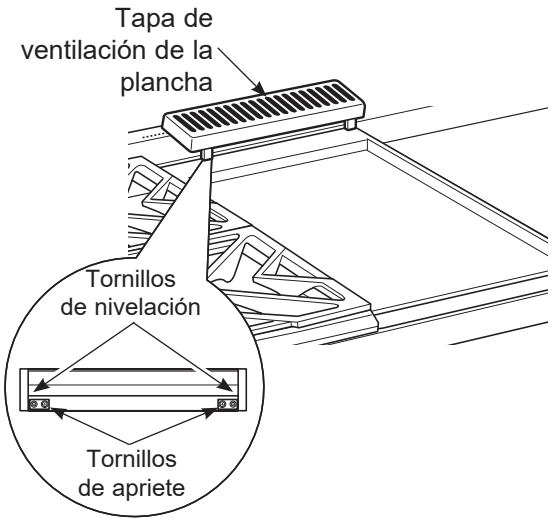
Quite la tapa de metal y la tabla para cortar antes de encender la plancha.

La ensambladura de la plancha no debe quitarse para la limpieza.

Una vez que la unidad se encuentra en su posición, la plancha puede nivelarse. Quite la tapa de ventilación levantándola hacia arriba. Asegúrese de no rayar las superficies de acero inoxidable cercanas mientras quita la tapa de ventilación.

Los dos tornillos internos son tornillos de apriete para asegurar la plancha en su lugar. Afloje los dos tornillos antes de nivelar. **No quite estos dos tornillos.**

Los dos tornillos exteriores son tornillos de nivelación. **No quite estos dos tornillos.** Pueden girarse para nivelar la plancha o para brindar una inclinación hacia adelante para que las grasas y aceites se escurran de los alimentos que se están cocinando. Después de los primeros usos, usted podrá juzgar la inclinación que mejor se ajuste a los alimentos que está cocinando y a su preferencia personal.



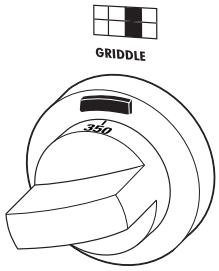
Después de nivelar la plancha, ajuste los tornillos de apriete para asegurar la plancha en su lugar. **Ajuste los tornillos a mano; no ajuste de más.**

Cómo usar la plancha

Limpie la plancha completamente con agua caliente y jabón antes del primer uso y luego de usos subsiguientes. La superficie de la plancha es de acero inoxidable Tipo 304 altamente pulido y duradero, reforzado con una placa de aluminio para una distribución pareja del calor. Aplique una capa fina de aceite de cocina sobre la superficie de la plancha, a fin de evitar que la comida se pegue.

Para calendar la plancha, presione y gire la perilla de control hasta la configuración de temperatura deseada. La luz del engaste brillará para indicar que el control del termostato se encuentra en funcionamiento. La plancha es controlada por termostato y puede ser configurada para mantener cualquier temperatura entre 200ºF y 450ºF. Espere hasta que la plancha se precaliente durante 10 minutos antes de colocar comida en la misma.

NOTA: A diferencia de los quemadores de la superficie, los cuales usan encendido a chispa, la plancha usa un encendido por incandescencia (Glo-Bar). El gas fluye hasta el quemador de la plancha y el encendido se produce aproximadamente 45 segundos después de que la perilla de control es girada hasta la temperatura configurada.

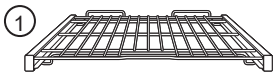


Alimento	Configuración de temperatura
Panqueques	375ºF
Hamburguesas	400ºF
Tocino*	400ºF
Queso asado	350ºF
Huevos	275ºF

***NOTA:** Coloque el tocino sobre una plancha fría. No la precaliente.

Información de diseño

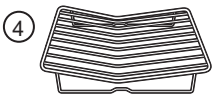
NOTA: *No todas las características se encuentran en todos los modelos.*



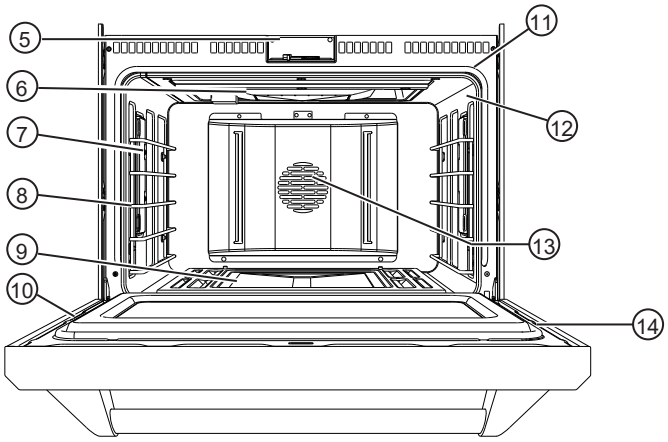
Bandeja del horno de extensión total

Asadera y rejilla de la asadera

Sonda de temperatura



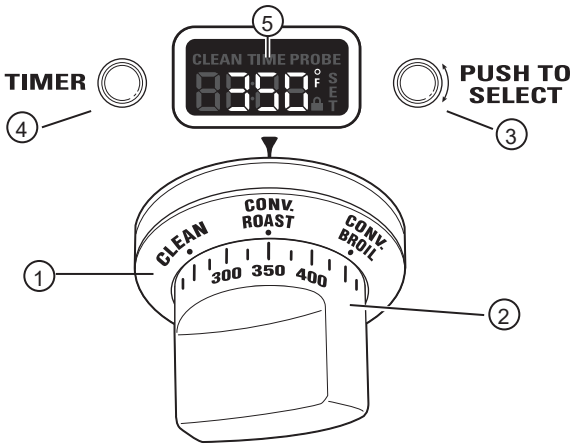
Bandeja de rostizado



	Índice de Características	Página
1	Bandeja(s) del horno de extensión total — 2 en un horno grande — 2 en un horno pequeño	18, 19, 23, 30
2	Asadera y rejilla de la asadera	22, 29
3	Sonda de temperatura	24, 31
4	Bandeja de rostizado	22, 29
5	Traba automática de la puerta del horno	26
6	Elementos para Asar (2)	29
7	Luces halógenas del horno	32
8	Soportes de la bandeja del horno — 5 posiciones en un horno grande — 4 posiciones en un horno pequeño	19, 23
9	Elementos para Hornear (2) (debajo del piso del horno)	29
10	Junta de la puerta del horno	33
11	Junta del armazón del horno	33
12	Salida de la sonda de temperatura — lado derecho en un horno grande — lado izquierdo en un horno pequeño	24
13	Ventilador de Convección	22, 23
14	Puerta del horno	31, 33

NOTA: Los modelos con horno pequeño tienen las mismas características de un horno grande.

Características del control del horno y del temporizador



1 **Selector de modo del horno –** Gire el anillo exterior para elegir:

PROOF (leudado) – Mantiene un medio tibio útil para leudar productos con levadura.

BAKE (horneado) – Seleccione para horneado tradicional.

CONV BAKE (horneado por convección) – Utilice para horneado por convección.

CONV ROAST (rostizado por convección) – Utilice para rostizar por convección.

BROIL (asado) – Seleccione para asar.

CLEAN (limpieza) – Seleccione para la función de auto-limpieza. Ver la sección Horno auto-limpiante.

2 **Perilla de temperatura –** Gire para seleccionar:

Temperaturas de 175°F a 550°F.

LOW BROIL (asado baja) – Se configura automáticamente una temperatura de asado menor.

HIGH BROIL (asado alta) – Se configura automáticamente una temperatura de asado mayor.

CLEAN (limpieza) – Se configura automáticamente la temperatura de auto-limpieza.

3 **Mini-perilla –** Gírela para seleccionar y presione para ingresar las configuraciones PROBE (sonda) o TIMER (temporizador). También para ajustar el tiempo del ciclo CLEAN (limpieza).

4 **Botón del temporizador –** Presione para elegir la función del temporizador de cocina. El temporizador no controla las operaciones del horno.

5 **Pantalla del horno –** Muestra las funciones del horno tales como las temperaturas del horno y de la sonda y el temporizador de cocina.

El selector de modo del horno (1) Y la perilla de temperatura (2) deben configurarse juntos en uno de los siguientes pares válidos:

Selector de modo del horno	Perilla de temperatura
BAKE (horneado)	175º to 550°F
CONV BAKE (horneado por convección)	175º to 550°F
CONVECTION/ROAST (convección/rostizado)	175º to 550°F
CONVECTION/BROIL (convección/asado)	HIGH (alta) o LOW BROIL (asado baja)
BROIL (asado)	HIGH (alta) o LOW BROIL (asado baja)
CLEAN (limpieza)	CLEAN (limpieza)
PROOF (leudado)	—

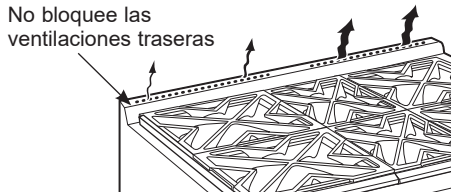
Para cancelar una característica, gire la perilla de selector de modo del horno o la perilla de temperatura a OFF.

Para cancelar PROOF (leudado), gire el selector de modo del horno a OFF.

Ventilaciones traseras del horno

Durante todos los modos del horno funciona un ventilador interno de enfriamiento. El aire caliente del horno se libera a través de ventilaciones ubicadas en la parte trasera de la estufa.

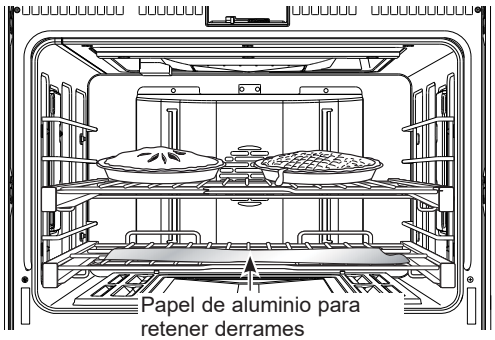
No permita que el flujo de aire proveniente de las ventilaciones traseras quede obstruido por recipientes de cocción o toallas.



Papel de Aluminio y Cobertores del Horno

⚠PRECAUCIÓN No use ningún tipo de aluminio o cobertor de horno para cubrir el fondo del horno. Estos ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios. Los daños por uso inadecuado de estos ítems no están cubiertos por la garantía del producto.

Se podrá usar aluminio para evitar derrames, colocando una hoja sobre un estante inferior varias pulgadas debajo de la comida. No use más aluminio que el necesario y nunca cubra totalmente el estante de un horno con papel de aluminio. Mantenga el aluminio a por lo menos 1 1/2” de las paredes del horno, para evitar una circulación deficiente del calor.



NOTA: La nota que indica que no se coloque papel aluminio en el fondo del horno está esmaltada en la base de la cavidad del horno y está diseñada para resistir temperaturas de auto-limpieza. No intente quitarla o rasparla.

Ubicación de moldes

Para una cocción uniforme y un dorado adecuado, tiene que haber suficiente espacio para la circulación de aire en el horno. Los resultados del horneado serán mejores si los moldes de horneado se hallan lo más cerca posible del centro del horno, en lugar de en el frente o en la parte trasera.

Moldes/ bandejas de horneado

Utilice el molde de horneado adecuado. El tipo de acabado del molde afecta el dorado de la preparación.

- Los moldes oscuros, ásperos o sin brillo absorben el calor, lo que crea una corteza más dorada y crujiente. Utilice esta clase para tartas.
- Los moldes brillantes, claros y lisos reflejan el calor, lo que crea una dorado más claro y delicado. Los pasteles y galletas requieren esta clase de molde o bandeja.
- Los recipientes de vidrio para hornear también absorben el calor. Cuando hornee en recipientes de vidrio, puede tener que reducir la temperatura en 25°F.

Precalentamiento

Permita que el horno se precaliente antes de colocar alimentos en el horno. El precalentamiento es necesario para obtener buenos resultados cuando hornee pasteles, galletas, pastelitos y panes.

NOTA: La condensación o neblina al interior del vidrio de la puerta del horno es normal durante el pre-calentamiento del horno y por lo general se evaporará hacia el final del ciclo de pre-calentamiento. .

Bandejas del horno de extensión total

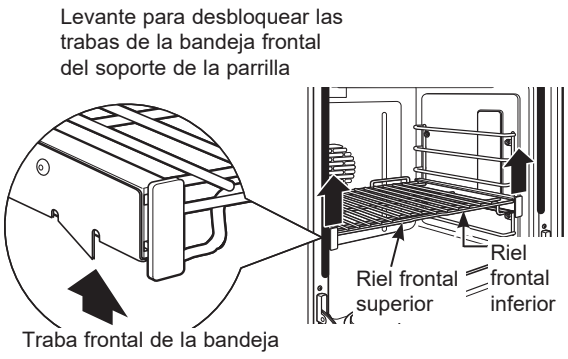
⚠PRECAUCIÓN Para evitar posibles quemaduras, coloque las bandejas en la posición correcta antes de encender el horno. La posición correcta de la bandeja depende de la clase de alimento y del nivel de dorado deseado.

Las bandejas cuentan con un armazón que bloquea los soportes sobre ambos lados. Una vez que el armazón se encuentra bloqueado en su lugar, siempre tire de la bandeja hacia fuera, de su riel frontal superior, hasta su posición de extensión total, cuando coloque o quite recipientes de cocción.

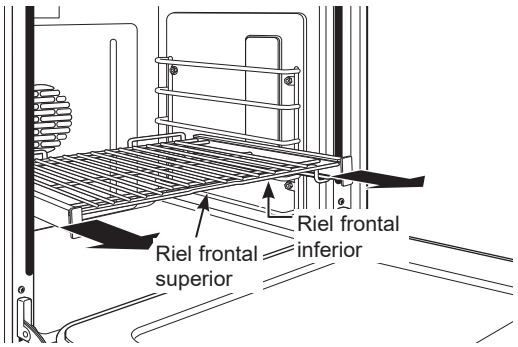
Cómo colocar y quitar bandejas del horno

Para quitar una bandeja:

1. Asegúrese de empujar la bandeja hasta el fondo del horno.
2. Tome la bandeja desde el riel frontal superior y su riel frontal inferior y levántela hacia arriba para desbloquear las trabas de los soportes de la parrilla.

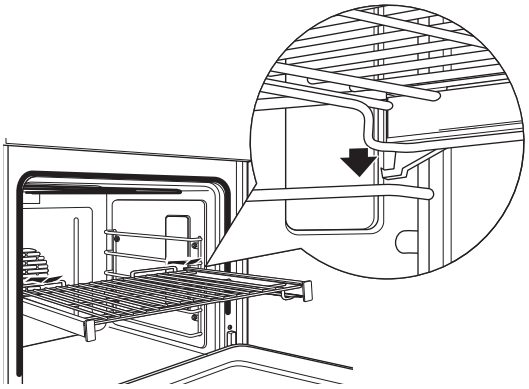


3. Sosteniendo firmemente los rieles de las bandejas frontales superior e inferior, tire de la parrilla hacia adelante y quítela del horno.

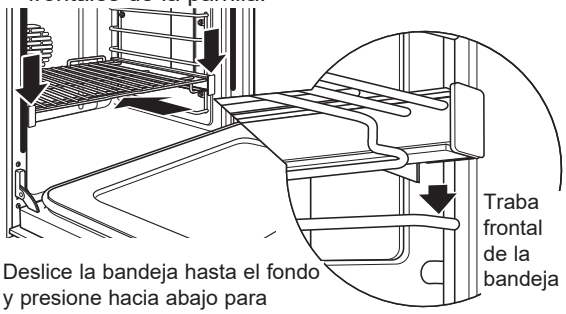


Para reemplazar una bandeja:

1. Coloque las trabas traseras de la bandeja sobre y dentro de los soportes de la parrilla (hay cinco posiciones de parrilla incluyendo la posición superior).

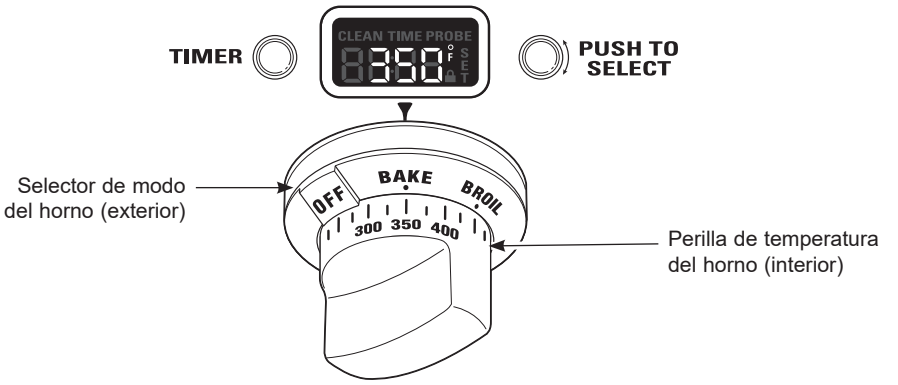


2. Deslice la bandeja hacia el fondo hasta que las trabas traseras de la parrilla se encuentren en los soportes de la parrilla y presione las trabas frontales de la parrilla dentro de los soportes frontales de la parrilla.



3. Tire la bandeja hacia afuera por completo para verificar que se halle bien enganchada.

Cómo configurar el horno para hornear



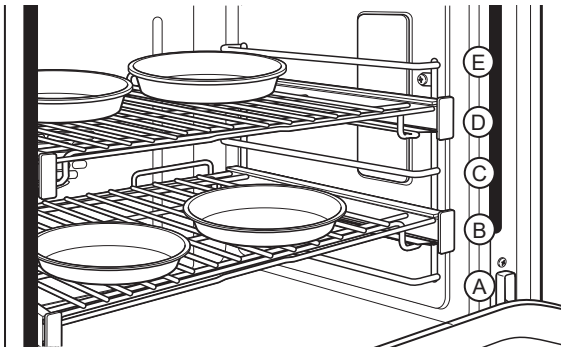
1. Gire el selector del modo del horno a **BAKE (hornear)**.
2. Utilizando la perilla de temperatura, configure la temperatura deseada, incrementando la temperatura en unidades de 25°F, de 175°F a 550°F.

   El horno comenzará a precalentarse. La pantalla de temperatura comenzará en 100ºF y seguirá allí hasta que el horno supere dicha temperatura. Desde ese punto, la pantalla mostrará la temperatura actual.

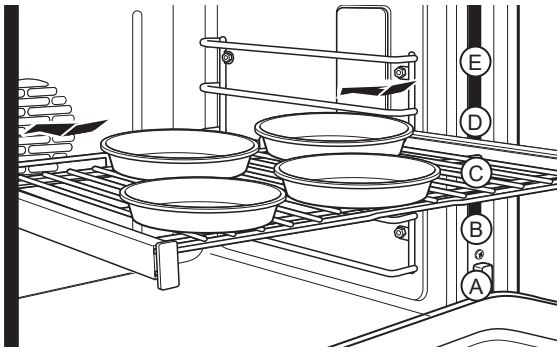
   Las luces internas se encenderán y continuarán encendidas hasta que se apague el horno. El ventilador del horno por convección se encenderá temporalmente durante el precalentamiento. El control emitirá un pitido cuando el horno ya haya precalentado y los alimentos pueden colocarse dentro del horno.
3. Cuando el horneado haya finalizado, gire el selector de modo del horno y la perilla de temperatura a **OFF (apagado)**.

NOTA: Se encenderá un ventilador de refrigeración para enfriar las piezas internas. Esto es normal, y el ventilador puede continuar funcionando aún después de apagado el horno.

Utilice la sonda de temperatura cuando resulte importante una temperatura interna precisa. Ver Cómo usar la sonda.



Al hornear cuatro capas de torta al mismo tiempo, use los estantes B y D. Escalone las cacerolas de modo que no quede una directamente sobre la otra.



O coloque cuatro cacerolas en una repisa usando la posición central C. Coloque las cacerolas de modo que cada una posea un espacio de aire de por lo menos 1-1/2” alrededor de la misma.

El horno tiene 5 posiciones de bandejas. Ver la sección Bandejas del horno de extensión total para consultar cómo usar, quitar y reemplazar las bandejas.

La cocina de horno doble cuenta con un horno pequeño con 4 posiciones de bandejas. La posición de bandeja C no existe en el horno pequeño.

Tipo de alimento	Horno grande Posición de las bandejas	Horno pequeño Posición de las bandejas
Pastel “Angel food”	A	A
Galletas o muffins	C	A o B
Bizcochos	C	B
Brownies	B	B
Pasteles de 2 capas	B	B
Pasteles de 4 capas	C	—
Pasteles simples o de 9 x 13	B o C	B
Panes rápidos	C	B
Pasteles Bundt o de libra	C	B
Pasteles caseros o bases de masa para pasteles	B	A
Pasteles congelados	B o C	—
Estofados	B o C	B
Pizza	C	B

Las posiciones de estantes sugeridas deben utilizarse como una guía general. Experimente con estas posiciones mediante alimentos específicos y preferencia personal.

Introducción al asado

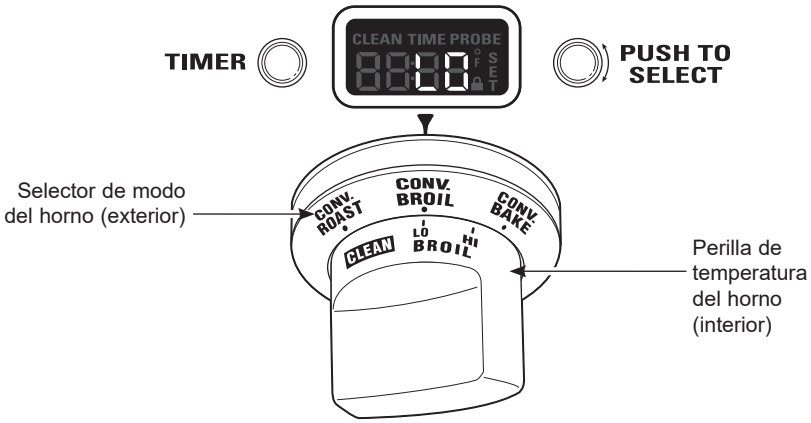
Existen 2 modos diferentes para asar: Asado y asado por convección. Elija la configuración **HI (alta)** o **LO (baja)** en cualquiera de los dos modos.

- La configuración **HI (alta)** puede utilizarse para sellar los jugos o dorar intensamente o carbonizar, cuando sea necesario, alimentos tales como hamburguesas, vegetales rostizados, pimientos enteros, berenjenas, maíz, variedad de vegetales cortados, kabobs y carnes muy finas, como chuletas de cerdo ahumadas, “London broil” y pollo.
- La configuración **LO (baja)** puede utilizarse para alimentos que necesitan un dorado adecuado y también deben cocinarse por completo, como filetes de pescado, lomo de cerdo y asado de carne vacuna.

Asado por convección:

Utiliza el ventilador por convección para una cocción más uniforme.

Cómo configurar el horno para asar



1. Gire el selector de modo del horno a **BROIL (asado)** o **CONV BROIL (asado por convección)**.
2. Gire la perilla de temperatura del horno a **LO BROIL (asado baja)** o **HI BROIL (asado alta)**. Aparecerán en la pantalla **LO (baja)** o **HI (alta)**.

NOTA: Siempre ase con la puerta cerrada. Si la puerta se deja abierta, en la pantalla aparecerá “CLOSE door” (cerrar la puerta) y los elementos no se encenderán hasta que se cierre la puerta.

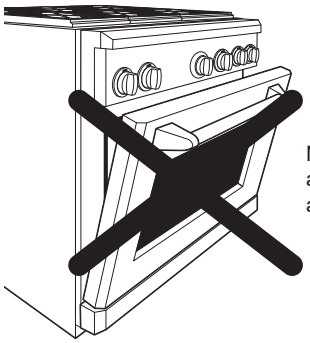
Las luces internas del horno se encenderán y continuarán encendidas hasta que se apague el horno.

El ventilador por convección se encenderá cuando se seleccione **CONV BROIL (asado por convección)**.

3. Cuando haya terminado de asar, gire el selector de modo del horno y la perilla de temperatura a **OFF**.

NOTA: Se encenderá un ventilador de refrigeración para enfriar las piezas internas. Esto es normal, y el ventilador puede continuar funcionando aún después de apagado el horno.

La asadera no necesita precalentarse en la mayoría de los casos. Sin embargo, los alimentos que se cocinan rápidamente, como las tiras finas de carne o pescado pueden requerir un período corto de precalentamiento de aproximadamente 5 minutos para que los alimentos se doren. Dé vuelta los alimentos sólo una vez cuando los ase.



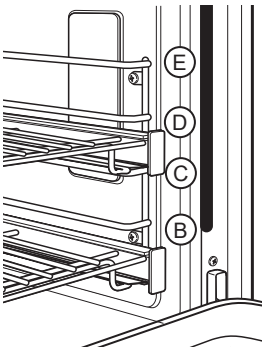
No está permitido asar con la puerta abierta

NOTA: El asado no funcionará si la sonda de temperatura se encuentra enchufada. Nunca deje la sonda dentro del horno durante un ciclo de asado.

Guía de asado

Las posiciones de estantes sugeridas deben utilizarse como una guía general. Experimente con estas posiciones con alimentos específicos y preferencia personal.

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y el punto de cocción preferido afectarán los tiempos de asado. Esta guía está basada en carnes con temperatura de refrigerador.



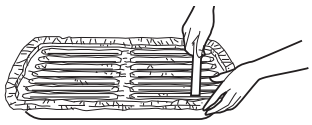
NOTA: En general, las posiciones más altas de la bandeja dan como resultado un sellamiento externo de los alimentos mientras que las posiciones más bajas dan como resultado en un nivel de cocción más completo.

Alimento	Posición de las bandejas	Configuración de calor	Precalentamiento
Asado			
Carne picada	D	HI (alta)	—
Pollo (Pechugas con hueso)	B	HI (alta) o LO (baja)	—
Productos de Panadería Pan (tostado)	D	HI (alta) o LO (baja)	—
Asado Por Convección			
Pescado Filetes de 1 libra 1/4 a 1/2″ ancho	D	LO (baja)	5 Minutos
Kabobs (5 pinchos)	D	LO (baja)	5 Minutos
Vegetales en rodajas	D	LO (baja)	5 Minutos

El Ministerio de Agricultura de los EE.UU. afirma que “la carne vacuna jugosa es muy popular, pero debe saberse que al cocinarla a sólo 140°F algunos organismos que provocan intoxicación pueden sobrevivir”. (Fuente: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. Junio 1985).

Papel de aluminio

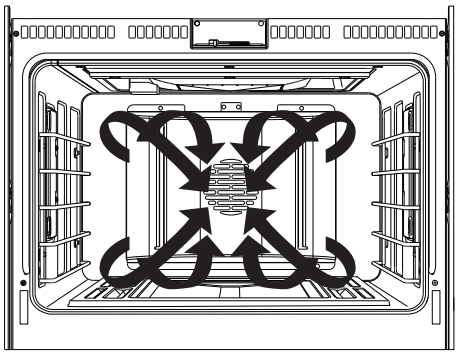
Usted puede usar papel de aluminio para cubrir la asadera y la rejilla. Sin embargo, debe ajustarse bien el papel de aluminio a la rejilla, y efectuarse cortes siguiendo la forma de la misma.



Introducción a la cocción por convección

El ventilador con sistema de convección por aire inwverso de Monogram se pausa periódicamente, luego cambia de dirección a fin de generar una mejor distribución de aire caliente a través del horno. Como resultado, los alimentos se cocinan y doran en forma pareja, a menudo en menos tiempo que con el calor normal.

NOTA: El ventilador por convección se apaga cuando se abre la puerta de horno.



Recipientes para la cocción por convección

Antes de utilizar el horno por convección, verifique que sus elementos de cocción dejen espacio para la circulación de aire en el horno. Si va a hornear con varios recipientes, deje un espacio entre ellos. Además, asegúrese de que los recipientes no se toquen entre sí o toquen las paredes del horno.

Los recipientes de cocción utilizados en BAKE (horneado) común también pueden usarse en CONV BAKE (horneado por convección). Ver la sección Consejos de horneado.

Al hornear galletas, los mejores resultados se logran con una bandeja para galletas plana en lugar de una bandeja con lados. Para recetas como pollo al horno, utilice una bandeja con lados bajos. El aire caliente no puede circular bien alrededor de los alimentos en una bandeja con lados altos.

Cómo adaptar recetas

Usted puede utilizar sus recetas favoritas en el horno por convección.

Cuando hornee por convección, puede resultar necesario reducir la temperatura de horneado en 25°F o ajustar el tiempo de cocción. No hace falta ajustar la temperatura cuando se usa CONV ROAST (rostizado por convección).

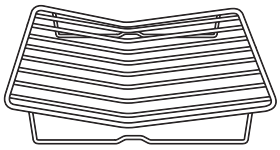
Algunas instrucciones en paquetes de estofados congelados o platos principales han sido desarrollados utilizando hornos por convección comerciales. Para mejores resultados, precaliente el horno y utilice la temperatura para horneado común indicada en el paquete.

Consejos de rostizado por convección

Utilice la asadera, la rejilla y la parrilla de rostizado para mejores resultados. Mediante el uso de la parrilla, la parte inferior de la carne vacuna o de ave se dorará mejor.

1. Coloque la bandeja del horno en una posición baja (A).
2. Coloque la rejilla sobre la asadera y deposite la parrilla de rostizado por encima.
3. Coloque la carne sobre la parrilla de rostizado.

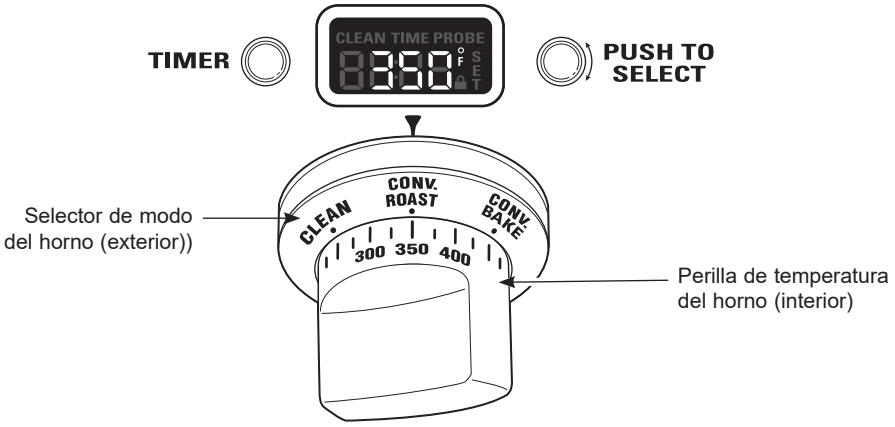
Parrilla de rostizado



Rejilla

Asadera

Cómo configurar el horno para horneado o rostizado por convección



El horneado por convección es ideal para lograr alimentos con un dorado parejo cocinados en bandejas únicas o múltiples. Seleccione rostizado por convección para cocinar cortes de carne grandes y tiernos sin cubrir.

Cuando se configuran en **CONV BAKE (horneado por convección)** o **CONV ROAST (rostizado por convección)**, los elementos por convección traseros y el ventilador funcionan cuando el horno se encuentra calentando.

1. Gire el selector de modo del horno a **CONV BAKE (horneado por convección)** o **CONV ROAST (rostizado por convección)**.
2. Utilizando la perilla de temperatura, configure la temperatura deseada, incrementando la temperatura en unidades de 25°F, de 175°F a 550°F.

   El horno comenzará a precalentarse. La pantalla de temperatura comenzará en 100ºF y seguirá allí hasta que el horno supere dicha temperatura. Desde ese punto, la pantalla mostrará la temperatura actual.

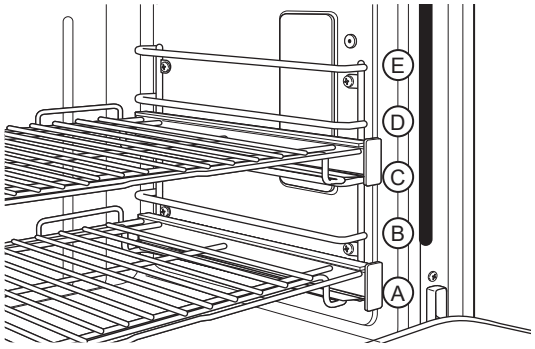
   Las luces internas se encenderán y continuarán encendidas hasta que se apague el horno. El ventilador del horno por convección se encenderá durante el precalentamiento. El control emitirá un pitido cuando el horno ya haya precalentado y los alimentos pueden colocarse dentro del horno.
3. Cuando la cocción por convección haya finalizado, gire el selector de modo del horno y la perilla de temperatura a **OFF (apagado)**.

NOTA: Se encenderá un ventilador de refrigeración para enfriar las piezas internas. Esto es normal, y el ventilador puede continuar funcionando aún después de apagado el horno.

Utilice la sonda de temperatura cuando resulte importante una temperatura interna precisa. Ver Cómo usar la sonda.

Tipo de alimento	Horno grande Posición de las bandejas	Horno pequeño Posición de las bandejas
Muffins y magdalenas (bandejas múltiples)	B & D	B & D
Galletas (bandejas múltiples)	A, C & E	B & D
Aperitivo congelado	C	—
Aperitivo congelado (bandejas múltiples)	A, C & E	—
Rostizado (cortes de carne grandes)	A	B
Pavo o pollo entero	A	B

Las posiciones de estantes sugeridas deben utilizarse como una guía general. Experimente con estas posiciones para alimentos específicos y preferencia personal.



El horno tiene 5 posiciones de bandejas. Ver la sección Bandejas del horno de extensión total para consultar cómo usar, quitar y reemplazar las bandejas.

La cocina de horno doble cuenta con un horno pequeño con 4 posiciones de bandejas. La posición de bandeja C no existe en el horno pequeño.

Cómo usar la sonda con horneado, horneado por convección y rostizado por convección

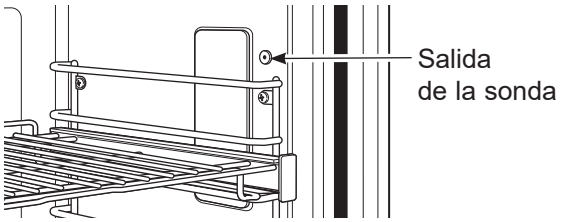
⚠ADVERTENCIA El consumo de comida semicruda puede hacer que se contraigan enfermedades producidas por la comida. Use la sonda de acuerdo con las siguientes instrucciones, a fin de asegurar que todas las partes de la comida alcancen temperaturas de cocción mínimamente seguras. Puede encontrar recomendaciones de temperaturas de cocción mínimamente seguras en www.foodsafety.gov o en www.IsItDoneYet.gov.

⚠PRECAUCIÓN Utilice agarraderas cuando introduzca o quite la sonda del horno caliente. Las áreas que rodean la entrada de la sonda pueden estar muy calientes.

En muchos alimentos, especialmente asados y carnes de ave, la temperatura interna de los alimentos es la mejor prueba para verificar el grado de cocción. Mediante la sonda de temperatura se evita tener que adivinar el estado de cocción y se logra el punto de cocción exacto.

La sonda puede usarse con BAKE (horneado), CONV BAKE (horneado por convección) y CONV ROAST (rostizado por convección).

1. Introduzca la punta de la sonda dentro de la parte más gruesa de la carne.
2. Coloque la bandeja en la posición deseada.
3. Configure los controles del horno. Gire el selector de modo del horno a **CONV BAKE (horneado por convección)**, **CONV ROAST (rostizado por convección)** o **BAKE (horneado)**. Gire la perilla de temperatura a la temperatura de horno deseada, incrementando la temperatura en unidades de 25°F, de 175°F a 550°F. Deje que el horno se precaliente si fuese necesario. El horno y las luces del horno se encenderán inmediatamente y continuarán encendidas hasta que se apague el horno.
4. Utilice agarraderas para colocar la comida en el horno caliente. Introduzca el enchufe en la salida. Verifique que esté introducida hasta el fondo. Cierre la puerta del horno.
5. Gire la mini-perilla para encontrar la temperatura interna deseada de los alimentos. Presione la mini-perilla para seleccionar dicha temperatura.



Las palabras PROBE (sonda) y SET (configurar) destellarán en la pantalla hasta que se seleccione una temperatura. Si no se configura una temperatura, la sonda utilizará una temperatura predeterminada de 100°F. Si el horno no se precalentó, la pantalla mostrará LO (baja).

La temperatura interna de los alimentos puede configurarse desde un mínimo de 100°F hasta un máximo de 200°F.

Cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna configurada, la pantalla emitirá un pitido. Para detener el pitido, gire el selector de modo del horno y la perilla de temperatura a OFF. Use agarraderas para quitar la sonda de la salida del horno.

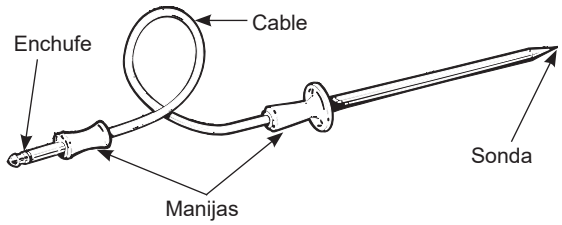
Para cambiar la temperatura interna configurada en cualquier momento del proceso de cocción, presione la mini-perilla y gírela para ajustar la temperatura. Presione la mini-perilla para seleccionar.

Cómo usar la sonda

Utilice sólo la sonda azul provista con la cocina.

Utilice las manijas de la sonda y el enchufe cuando los introduzca y quite de la carne y de la salida del horno.

- Para no dañar la sonda, no utilice pinzas para tirar del cable cuando lo quite.
- Para no romper la sonda, verifique que los alimentos estén totalmente descongelados antes de introducirla.
- Para evitar posibles quemaduras, siempre use una agarradera cuando quite el enchufe; las superficies internas del horno pueden estar calientes.

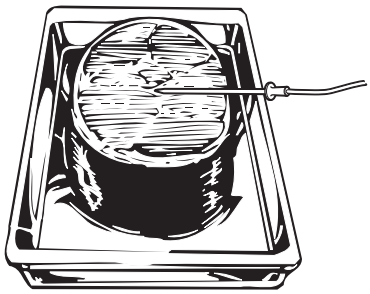


La sonda de temperatura cuenta con una sonda similar a un pincho en un extremo y un enchufe en el otro extremo que se introduce en la salida del horno.

- Nunca deja la sonda dentro del horno durante un ciclo de asado o de auto-limpieza.
- No almacene la sonda en el horno.

Colocación adecuada de la sonda

- Mida la distancia hasta el centro del trozo de carne colocando la sonda de temperatura sobre la carne. Utilice su pulgar o dedo índice para marcar dónde quedará el extremo de la carne en la sonda.
- Introduzca la sonda hasta el punto marcado con su dedo. La punta de la sonda debe hallarse en el centro de la carne.



Cómo configurar el horno para leudar

La característica de leudado mantiene un medio tibio que resulta útil para leudar masas con levadura.

1. Gire el selector de modo del horno a **PROOF (leudado)**. En la pantalla podrá verse “PrF”. El modo **PROOF** no funciona cuando el horno se encuentra por encima de los 125°F. La pantalla indicará “too hot” (demasiado caliente). Deje enfriar el horno.

Para mejores resultados, cubra la masa con un paño o con un envoltorio plástico engrasado.

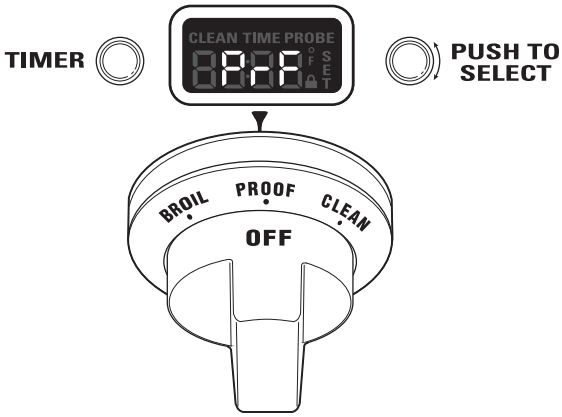
Utilice la posición de bandeja B o C del horno grande. Utilice la posición de bandeja B en el horno pequeño.

La característica de leudado brinda automáticamente la temperatura óptima para el proceso de leudado; por lo tanto, la perilla de temperatura no afecta la temperatura de leudado.

Las luces internas del horno se encienden y apagan según sea necesario para mantener una temperatura de leudado óptima hasta que el selector de modo del horno se haya apagado **(OFF)**.

- Para evitar bajar la temperatura del horno y prolongar el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno innecesariamente.
- Verifique que los panes no leuden de más.

2. Cuando el leudado haya finalizado, gire el selector de modo del horno a **OFF**.



⚠PRECAUCIÓN No utilice el modo de leudado para calentar alimentos o para mantenerlos calientes. La temperatura de leudado del horno no es lo suficientemente caliente para conservar alimentos a temperaturas seguras.

Precauciones de seguridad de la auto-limpieza

La característica de auto-limpieza del horno se encuentra diseñada para facilitar la limpieza de la parte interna del horno utilizando temperaturas muy elevadas para quemar y eliminar derrames de alimentos.

⚠ADVERTENCIA Limpie la grasa excesiva y otros derrames de alimentos con un paño húmedo. La suciedad excesiva de alimentos puede prenderse fuego, lo que provoca humo y daños por calor.

- No limpie las juntas del horno porque pueden provocarse daños.
- Quite los elementos de cocción, asadera, rejilla, sonda y cualquier trozo de papel de aluminio del horno.
- Verifique que la lente de la luz del horno y el marco de la lente se encuentren en su lugar.
- No utilice limpiadores de horno comerciales, abrasivos o protectores de horno en o cerca de un horno auto-limpiante.
- Recomendamos ventilar su cocina con una ventana abierta o utilizando un ventilador/ campana durante el ciclo de auto-limpieza.
- Limpie la suciedad ubicada alrededor del armazón o alrededor de la puerta del horno, en la parte exterior de las juntas del horno. Estas áreas deben limpiarse a mano.
- Las bandejas del horno pueden dejarse en el horno durante el ciclo de auto-limpieza.

IMPORTANTE: Las emanaciones producidas durante el ciclo de auto-limpieza de cualquier horno afectan la salud de algunas aves de manera notoria. Procure llevar a sus aves a otra habitación bien ventilada.

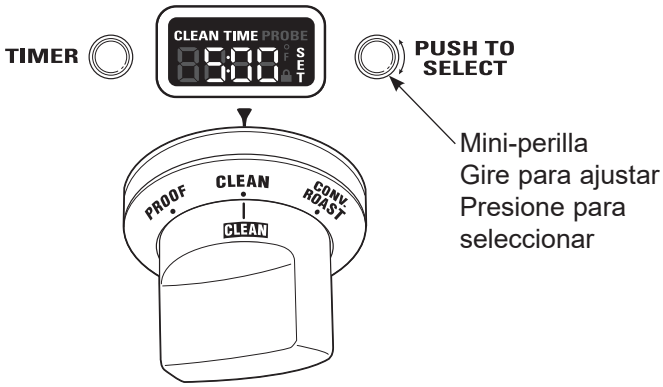
NOTA: El modo de auto-limpieza no funciona si la sonda de temperatura se encuentra enchufada o si se halla configurado el modo Sabbat.

En los modelos de horno doble, puede configurarse el ciclo de limpieza en ambos hornos al mismo tiempo. El último horno en configurarse automáticamente retardará su inicio hasta la finalización del ciclo de limpieza del primer horno.

En los modelos de horno doble, se puede hornear en un horno y efectuar la auto-limpieza en el otro al mismo tiempo.

Sin embargo, no puede usarse la configuración de modo PROOF (leudado) en un horno mientras el otro se halla realizando la auto-limpieza.

Cómo configurar el horno para la limpieza



1. Apague todos los quemadores de la superficie. (El ciclo de **limpieza** no empieza hasta que todos los quemadores de la superficie se hayan apagado).
2. Gire el selector de modo del horno a **CLEAN (limpieza)**.
3. Gire la perilla de temperatura a la posición **CLEAN (limpieza)**.

   El control automáticamente utiliza el tiempo predeterminado de ciclo de limpieza recomendado de 5 horas. El ciclo de limpieza puede ajustarse a cualquier tiempo entre 3 y 5 horas utilizando la mini-perilla. La pantalla mostrará el tiempo restante.
4. Presione la mini-perilla para iniciar el ciclo **CLEAN (limpieza)**.

   Si en la pantalla aparece “CLOSE door” (cerrar la puerta), se ha seleccionado el ciclo de auto-limpieza pero no se ha cerrado la puerta. Cierre la puerta del horno.

   El símbolo 🔒 destellará hasta que se bloquee la puerta del horno. No podrá abrirse la puerta del horno durante el ciclo de limpieza.
5. Después de que el ciclo de limpieza haya finalizado y el horno se haya enfriado, aparecerá “End” en la pantalla y el 🔒 se apagará. Gire el selector de modo del horno y la perilla de temperatura a **OFF (apagado)**.

   Para interrumpir el ciclo de limpieza, gire el selector de modo del horno y la perilla de temperatura a **OFF**. Cuando la temperatura del horno haya bajado a un nivel seguro, el símbolo 🔒 se apagará indicando que puede abrirse la puerta.

   Un ciclo de limpieza que se interrumpe no puede reiniciarse hasta que el horno se enfríe lo suficiente para que la puerta se destrabe.

Después de un ciclo de limpieza

Pueden quedar cenizas blancas en el horno. Límpielas con un paño húmedo después de que se enfríe el horno.

Si quedan unas manchas blancas, quítelas con agua jabonosa tibia y enjuague bien con una mezcla de vinagre y agua. En general, estos depósitos son restos de sal que no pueden eliminarse durante el ciclo de limpieza.

Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repítalo.

Temporizador

NOTA: El temporizador es independiente de todas las otras funciones y no controla el horno.

Para configurar el temporizador:

1. Presione el botón **TIMER (temporizador)**.
2. Gire la **mini-perilla** para ajustar cualquier período de tiempo de hasta 12 horas y presiónela para seleccionarlo.

En los modelos de horno doble, cada control del horno cuenta con su propia función de temporizador. Cada temporizador puede configurarse en forma independiente.

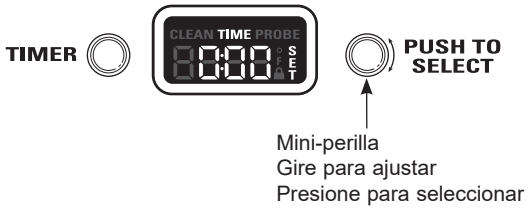
El control emitirá un pitido cuando quede 1 minuto de tiempo restante y la pantalla mostrará los segundos hasta que el temporizador haga la cuenta regresiva hasta :00. Cuando el temporizador alcance :00, el control emitirá 3 pitidos seguidos de 1 pitido cada 6 segundos hasta que se presione la **mini-perilla**.

Para cancelar el temporizador:

1. Presione el botón **TIMER (temporizador)**.
2. Gire la **mini-perilla** a :00 y presione para seleccionar.

Para ajustar el temporizador después del inicio:

1. Presione el botón **TIMER (temporizador)**.
2. Gire la **mini-perilla** hasta alcanzar un nuevo tiempo deseado y presione para seleccionar.



NOTA: El temporizador no puede utilizarse mientras el horno está efectuando la auto-limpieza. (En los modelos de horno doble, puede utilizarse el temporizador del horno que no se encuentra en el modo de auto-limpieza).

Ajuste del termostato del horno

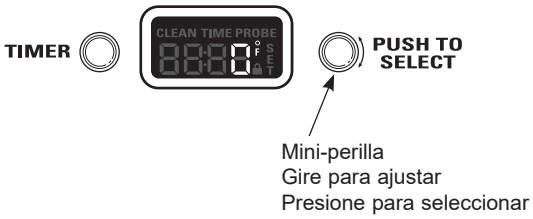
Es posible que su nuevo horno cocine de manera diferente a la que usted se encuentra acostumbrado. Utilícelo durante algunas semanas para familiarizarse con sus funciones. Si luego de este período considera que la temperatura del horno es demasiado baja o demasiado alta, usted puede regular el termostato.

En los modelos de horno doble, utilice los controles del horno grande para ingresar el modo y para seleccionar el ajuste.

Para ajustar el termostato del horno:

1. Presione y sostenga el botón **TIMER (temporizador)** y la **mini-perilla** al mismo tiempo durante 4 segundos hasta que en la pantalla aparezca “SF” (Special Features, características especiales).
2. Gire la **mini-perilla** en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que en la pantalla aparezca “OFFSEt” (desplazamiento). Presione la **mini-perilla** para seleccionar el modo desplazamiento.
3. Gire la **mini-perilla** para ajustar el termostato del horno hasta 35°F más o 35°F menos, incrementándose en unidades de 1°F.

   3A. En modelos de horno doble, el termostato del horno pequeño puede ajustarse girando la **mini-perilla** ubicada sobre el horno pequeño. Utilice la **mini-perilla** del horno grande para seleccionar dicho ajuste.



4. Presione la **mini-perilla** para seleccionar su elección y para salir de dicho modo. Si no desea guardar los cambios, presione el botón TIMER (temporizador) para salir en cualquier momento.

NOTA: Este ajuste sólo afecta las temperaturas de horneado, horneado por convección y rostizado por convección; no afecta las temperaturas de asado o de auto-limpieza. El ajuste se conservará en la memoria aún después de un corte de energía.

No utilice termómetros, como los que se venden en las tiendas, para verificar la configuración de temperatura del horno. Esos termómetros pueden variar entre 20-40 grados.

Modo Sabbat

Para configurar el modo Sabbat:

El modo Sabbat se encuentra diseñado para utilizar en el Sabbat judío y en otras festividades judías.

Sólo puede ser utilizado para hornear. No puede utilizarse para otros modos de cocción.

Cuando se configura la característica de Sabbat, se desactivan la luz del horno y todos los pitidos audibles. La característica también ofrece un período de retardo aleatorio, de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, antes de que el horno se encienda una vez que se ha configurado en BAKE (hornear).

1. Presione y sostenga el botón TIMER (temporizador) y la mini-perilla al mismo tiempo durante 4 segundos hasta que en la pantalla aparezca “SF” (Special Features, características especiales).
2. Gire la mini-perilla en sentido de las agujas del reloj hasta que en la pantalla aparezca “SAbbAtH” (Sabbat). Presione la mini-perilla para seleccionar el modo Sabbat.
3. Una vez que se haya seleccionado “SAbbAtH”, la pantalla mostrará “SAbbAtH ON” (Sabbat encendido).

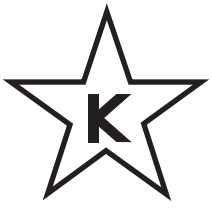
La configuración de Sabbat controla ambos hornos. El símbolo ⅃ aparecerá en las dos ventanas de visualización de los hornos.

Para modelos de horno doble, utilice el control del horno grande para configurar la característica Sabbat en ambos hornos.

Para cancelar el modo Sabbat:

Repita los pasos 1, 2 y 3. Podrá verse “SAbbAtH OFF” (Sabbat apagado) en la pantalla.

La temperatura del horno puede ajustarse en cualquier momento girando la perilla de temperatura. Antes de que respondan los elementos del horno existe un retardo aleatorio.



Modo Sabbat certificado

Panel de control y perillas

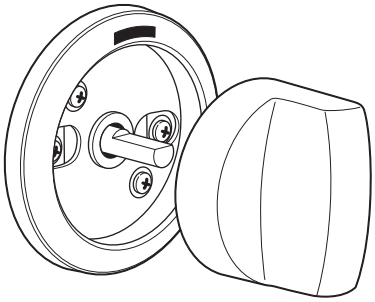
Asegúrese de que todos los controles estén apagados y que las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la cocina.

⚠ADVERTENCIA Si se quita la cocina para efectuar una limpieza, reparaciones o cualquier otra razón, verifique que el dispositivo anti-volcaduras se coloque de manera adecuada cuando vuelva a instalarse la cocina. Si no toma esta precaución, la cocina puede volcarse y provocar lesiones.

Limpie los derrames con un paño húmedo. Quite suciedades más rebeldes con agua tibia jabonosa.

No utilice abrasivos de ninguna clase sobre el panel de control y las perillas.

Para una limpieza más sencilla, las perillas de control pueden quitarse. Para quitar una perilla, tire de la misma directamente del panel de control. Lave las perillas en agua caliente jabonosa, pero no las deje sumergidas.



NOTA: La mini-perilla no puede quitarse.

Mini Bouton

NOTA: Para rangos de 30″, ZDP304NPSS y ZDP304LPSS, coloque la perilla con la configuración X-HI sobre el lado frontal derecho.

Quemadores del horno

No intente limpiar los elementos para asar. Cualquier suciedad se quemará cuando el quemador se caliente.

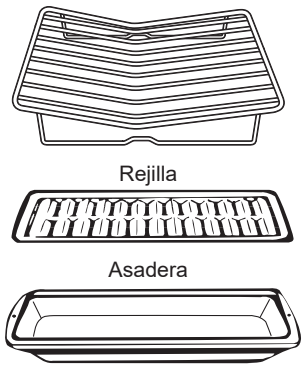
Los elementos para hornear y de convección no están expuestos.

Asadera, rejilla y parrilla de rostizado

La asadera, rejilla y parrilla de rostizado son todas aptas para lavaplatos. Sin embargo, los elementos pegados durante el horneado pueden necesitar limpieza a mano con un limpiador de horno comercial o un detergente abrasivo.

No guarde una asadera o rejillas sucias dentro del horno. Siempre elimine los restos de grasa.

⚠PRECAUCIÓN No limpie la asadera, la rejilla o la parrilla de rostizado en el horno auto-limpiante.

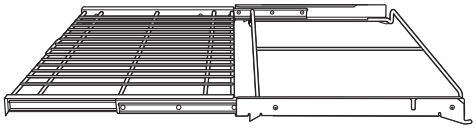


Bandejas del horno

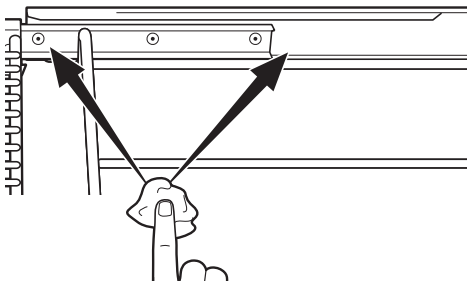
Las bandejas pueden permanecer en el horno durante el ciclo de auto-limpieza sin sufrir daños.

Periódicamente, después de varios ciclos de auto-limpieza, las bandejas del horno pueden necesitar el uso del lubricante de grafito enviado con su cocina. Para solicitar lubricante de grafito adicional, llame a nuestro centro nacional de repuestos al 800.626.2002 con la referencia WB02T10303.

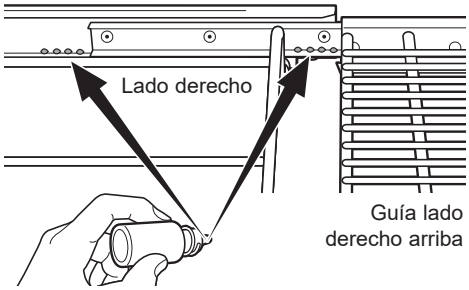
1. Quite la bandeja del horno. Ver la sección Bandejas del horno de extensión total.
2. Extienda por completo la bandeja sobre una mesa o mostrador de encimera. Puede colocarse papel de diario debajo de la bandeja para una limpieza sencilla.



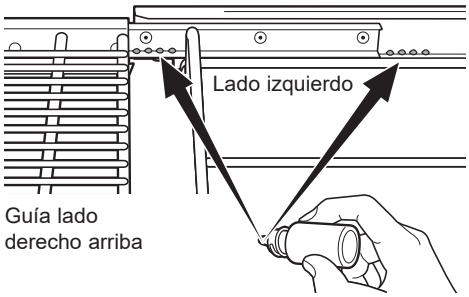
3. Si hay residuos en las guías de deslizamiento, límpielas con una toalla de papel. **NOTA:** Todo el lubricante de grafito que se haya eliminado durante la limpieza debe volver a colocarse.



4. Agite el lubricante de grafito antes de abrirlo. Comenzando con el mecanismo de deslizamiento izquierdo de la guía, coloque cuatro (4) gotas de lubricante sobre las dos (2) guías traseras cercanas a los cojinetes de apoyo.



5. Repita en el mecanismo del lado derecho de la guía.



6. Abra y cierre la guía varias veces para distribuir el lubricante.
7. Reemplace la tapa del lubricante y agítela nuevamente. Dé vuelta la bandeja y repita los pasos 3, 4, 5 y 6.
8. Cierre la bandeja, gire la bandeja dejando el lado derecho hacia arriba y colóquela en el horno. Ver la sección Bandejas del horno de extensión total.
9. Repita los pasos anteriores para cada bandeja.

NOTA: No utilice un pulverizador de cocción u otros pulverizadores lubricantes sobre los deslizadores.

Puerta del horno desmontable

La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.

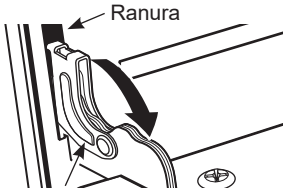
No levante la puerta de la manija.

Para quitar la puerta:

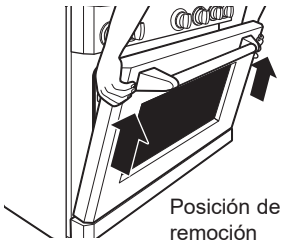
1. Abra la puerta por completo.
2. Presione las trabas de la bisagra hacia abajo en dirección del armazón de la puerta hasta destrabarlas. Puede necesitarse una herramienta, como un destornillador plano.
3. Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior.
4. Cierre la puerta hasta su posición de remoción (aproximadamente 15 grados desde la posición cerrada) y levántela hacia arriba y afuera hasta que el brazo de la bisagra quede liberado de la ranura.

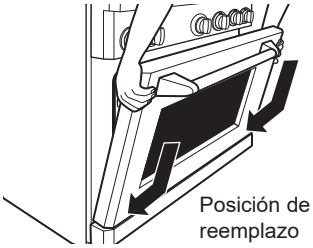
Para reemplazar la puerta:

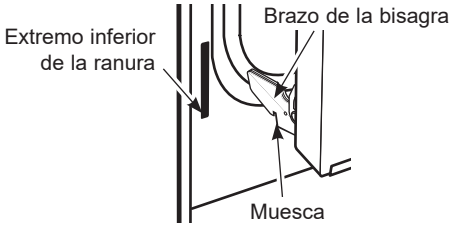
1. Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo de la posición de remoción, introduzca la muesca del brazo de la bisagra dentro del extremo inferior de la ranura de la bisagra. La ranura del brazo de la bisagra debe estar bien colocada en la parte inferior de la ranura.
3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre por completo, la muesca no está bien colocada en el extremo inferior de la ranura.
4. Presione las trabas de la bisagra hacia arriba contra el armazón frontal de la cavidad del horno, hasta alcanzar la posición de trabado.
5. Cierre la puerta del horno.

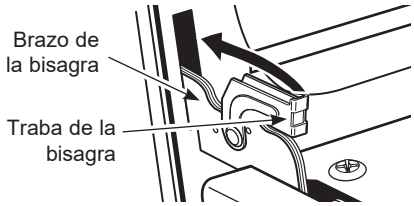


Tire las trabas de la bisagra hacia abajo para destrabar









Presione las trabas de la bisagra hacia arriba para trabar

Sonda

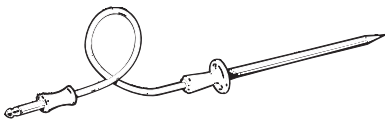
Permita que la sonda de temperatura se enfríe antes de limpiarla.

La sonda debe limpiarse a mano con agua y jabón.

No sumerja la sonda de temperatura en agua.

No almacene la sonda de temperatura en el horno.

No limpie la sonda de temperatura en el horno auto-limpiante.



Luces del horno

⚠ADVERTENCIA **PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA O QUEMADURAS:** Antes de reemplazar la bombilla del horno, desconecte la alimentación de energía al horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos. No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o una quemadura.

⚠PRECAUCIÓN **RIESGO DE INCENDIO:** La tapa de vidrio y la lámpara de luz se deberán retirar cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente sin protección en las manos o con un trapo húmedo puede ocasionar quemaduras.

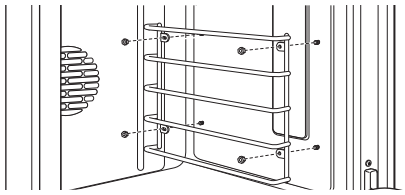
Los hornos están equipados con columnas de luces halógenas ubicadas en la paredes laterales del horno. Las luces se encienden cuando se abre la puerta o cuando el horno se encuentra en un ciclo de cocción.

Cada ensambladura de luz está compuesta por una tapa de luz desmontable con dos ganchos de trabado y un compartimento de luz con tres focos halógenos.

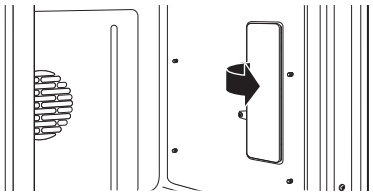
Verifique que la tapa de la lámpara y el foco se hayan enfriado por completo. Para mayor seguridad, no toque el foco con las manos desnudas o con un trapo húmedo.

Para quitar:

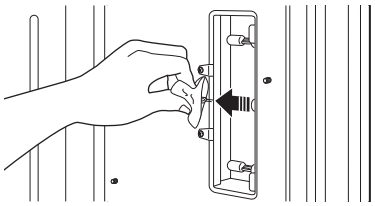
1. Quite las bandejas del horno. Ver la sección Bandejas del horno de extensión total.
2. Utilizando una llave de tuercas de 7/16”, quite las cuatro tuercas que sostienen los soportes de la bandeja a la pared del horno.



3. Quite la tapa de luz de vidrio tirando su extremo trasero hacia afuera y acercándolo hacia usted. No quite ningún tornillo.



4. Utilizando guantes o un trapo seco, retire el foco de luz quemado tirando en línea recta hacia fuera.



Para reemplazar:

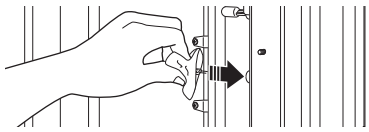
Utilice un foco halógeno nuevo de 120 voltios, con clavijas G8, que no supere los 25 vatios.

Pueden adquirirse focos de repuesto llamando al 800.626.2002. Solicite el número de pieza WB25T10064.

NOTA: El uso de focos de un vataje mayor puede dañar su horno.

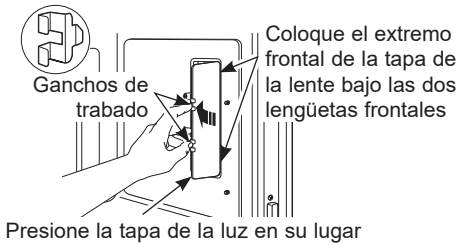
Retire el foco de su envoltorio utilizando guantes o un trapo seco. No toque el foco con las manos desnudas. El aceite de las manos desnudas puede provocar puntos calientes en la superficie de vidrio y causar una falla prematura del foco. Si toca el vidrio, límpielo con alcohol antes de la instalación.

1. Empuje por completo el foco en línea recta dentro del receptáculo.



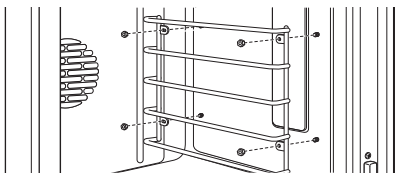
2. Reemplace la tapa de la luz, colocando el extremo frontal bajo las dos lengüetas frontales del compartimento de luz. Coloque el extremo trasero en su lugar, verificando que esté bien firme.

   NOTA: Si los ganchos de trabado se cayeron de la tapa de la lente de vidrio, sosténgalos sobre la tapa, en la posición correcta, mientras reemplaza la tapa del compartimento de la luz.



   La tapa de la luz debe estar en su lugar cuando utilice el horno.

3. Reinstale el soporte de la bandeja. Asegúrese de orientar el soporte de modo que las lengüetas superiores para las tuercas se encuentren lo más cerca posible de la parte superior del horno. Asegure suavemente con las cuatro tuercas quitadas con anterioridad, pero no ajuste de más porque el esmalte puede saltarse.



4. Reemplace las bandejas. Ver la sección Bandejas del horno de extensión total.
5. Reconecte la energía eléctrica al horno.

Para limpiar la puerta

El armazón y la puerta del horno, fuera de las juntas del horno, deben limpiarse a mano. Las superficies esmaltadas deben limpiarse con agua caliente jabonosa. Ver la sección Superficies de acero inoxidable para todas las áreas de acero inoxidable.

No frote o limpie la junta de la puerta, dado que el material de fibra de vidrio de la junta tiene un resistencia muy baja a la abrasión. Una junta del horno intacta y bien ajustada resulta esencial para una operación con buen rendimiento de la energía y buenos resultados de horneado. Si la junta se desgasta, rompe o daña o cambia de lugar, un técnico calificado debe cambiarla de inmediato.

Superficies de acero inoxidable

No utilice almohadillas de acero ya que rayan la superficie en forma permanente.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador de acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en dirección de la veta. Siga las instrucciones del producto para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para consultar sobre la compra de limpiadores de acero inoxidable, llame en forma gratuita al 800.626.2002 o visite monogram.com.

Base del horno

La base del horno tiene un acabado de esmalte de porcelana. Para hacer la limpieza más fácil, proteja la base del horno de derrames excesivos. Una lámina de aluminio más pequeña o una lata se puede usar para recoger los derrames colocándola en la bandeja debajo de la bandeja en la cual usted está cocinando. Esto es particularmente importante al hornear un pastel de frutas u otros alimentos que son altamente ácidos. Los rellenos de fruta caliente u otros alimentos que tienen alto nivel de ácido (como los tomates, el sauerkraut y las salsas con vinagre o jugo de limón) pueden causar que el esmalte de la porcelana se pele y se dañe, por lo que se debe limpiar de inmediato.

Nunca cubra completamente una bandeja con papel aluminio. Esto impedirá la circulación del calor y resultará en un horneado deficiente.

Para limpiar los derrames use agua y jabón, un limpiador abrasivo o esponjilla de restregar con jabón. Enjuague bien para eliminar el jabón antes de hacer la auto-limpieza.

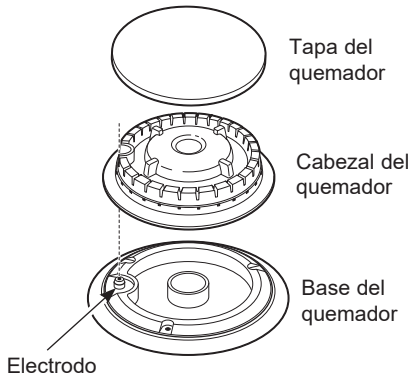
Quemadores apilados de llama dual

El quemador consta de tres partes: La base del quemador, el cabezal del quemador y la tapa del quemador. El cabezal y la tapa del quemador pueden quitarse a fin de facilitar la limpieza.

⚠PRECAUCIÓN NO UTILICE EL QUEMADOR SIN TODAS LAS PIEZAS EN SU LUGAR.

Los quemadores de superficie debe limpiarse regularmente, en especial después de sufrir derrames, lo que podría obstruir las ranuras y orificios de los cabezales de los quemadores.

El electrodo se encuentra en la parte trasera de cada quemador. No intente desarmar o limpiar un quemador mientras otro se encuentre encendido. Puede provocarse una descarga eléctrica.



Para quitar las piezas del quemador:

1. Gire todos los controles a **OFF (apagado)** antes de quitar piezas de los quemadores.
2. Cuando se enfríen, usted puede levantar las rejillas, las tapas y los cabezales del quemador para efectuar una limpieza más sencilla. No quite las bases de los quemadores.

Limpieza

Quite todas las piezas del quemador sólo cuando estén frías. Lávelas en agua caliente jabonosa. Puede utilizarse una almohadilla plástica para quitar las partículas de comida quemada y pegada.

Para remover alimentos quemados y pegados, deje en remojo los cabezales de los quemadores en una solución de detergente líquido suave y agua caliente durante 20-30 minutos. Para manchas más rebeldes, utilice una almohadilla plástica o un cepillo de dientes.

Si el derrame ingresa a la ensambladura del cabezal del quemador, lávela bajo agua corriente y agítela para remover el exceso de agua.

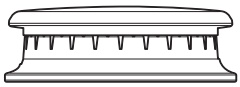
Después de la limpieza

Después de reemplazar las piezas del quemador, agítelas para quitar el exceso de agua y luego séquelas bien.

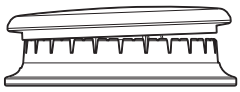
Para reemplazar las piezas del quemador:

Asegúrese de que las piezas de los quemadores se coloquen en los lugares correctos.

1. Reemplace el cabezal del quemador sobre la base del quemador, verificando que el orificio del cabezal se encuentre bien alineado con el electrodo de la base. Un espacio pequeño entre la base y el cabezal resulta normal.
2. Coloque la tapa del quemador sobre el cabezal del quemador. Verifique que la tapa del quemador esté bien colocada sobre el cabezal del quemador.



Tapa del quemador bien colocada



Tapa del quemador mal colocada

Encendedor por chispa y electrodos

El electrodo del sistema de encendido electrónico se encuentra ubicado en la parte trasera de la base del quemador. Cuando limpie la estufa, tenga cuidado de no enganchar el encendedor con el paño de limpieza. El encendedor podría dañarse.

Tenga cuidado de no empujar la perilla de control hacia adentro mientras realiza la limpieza. Podría provocar el accionamiento del encendedor por chispa.

Asegúrese de que los encendedores de cerámica blancos ubicados sobre la estufa estén secos y limpios. Limpie la porción de metal del electrodo con un paño suave o una lija.

No trate que quitar el electrodo de la estufa.

Rejillas del quemador

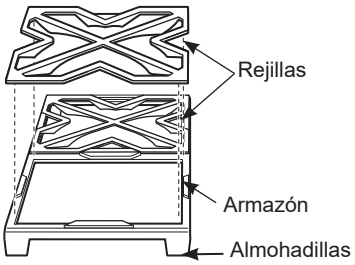
Las rejillas del quemador de hierro fundido esmaltado deben limpiarse regularmente.

Las rejillas pueden limpiarse dentro del horno durante el ciclo de auto-limpieza, o en el lavaplatos. Los armazones deben limpiarse a mano o en el lavaplatos.

Lávelos en agua caliente jabonosa, enjuague y seque bien.

A pesar de ser resistentes, las rejillas gradualmente irán perdiendo el brillo, aunque les brinde el mayor cuidado. Esto se debe a su exposición continua a altas temperaturas.

No haga funcionar el quemador durante un período prolongado sin recipientes de cocción sobre la rejilla. El acabado de la rejilla puede saltarse sin un recipiente que absorba el calor.



Para estabilidad, los armazones cuentan con almohadillas de goma en cada esquina. Durante la limpieza y el uso, tenga cuidado de no dañar o enganchar las almohadillas de goma.

Canaletas para grasa
(en algunos modelos)

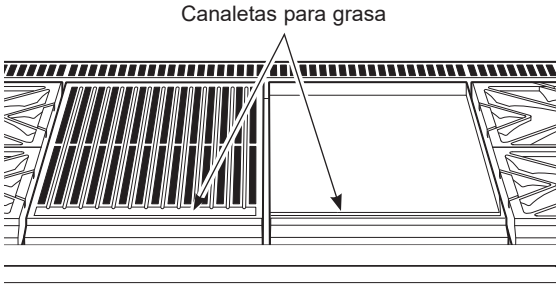
La grasa proveniente de la plancha y de la parrilla drenará dentro de las canaletas para grasa de hierro fundido esmaltado en la parte frontal de la cocina. Una vez que las canaletas se hayan enfriado, pueden quitarse para efectuar una limpieza más cómoda.

Para quitar la canaleta para grasa fría de la plancha, deslícela hacia el frente y levántela.

Para quitar la canaleta para grasa fría de la plancha, levante el armazón de la parrilla y levante la canaleta.

No permita la acumulación de grasa en las canaletas porque pueden generar un peligro de incendio. Limpie las canaletas para grasa tan pronto como se enfríen. Las canaletas para grasa pueden limpiarse a mano con agua caliente jabonosa o en el lavaplatos. Limpie cualquier derrame del tazón de la canaleta con un paño suave.

Para lograr estabilidad, las canaletas cuentan con almohadillas de goma en la parte frontal. Tenga cuidado de no dañar las almohadillas cuando las quite para la limpieza.



Plancha
(en algunos modelos)

Quite bien la grasa y las partículas de comida de la plancha utilizando una espátula de metal de lados rectos, mientras todavía esté caliente.

Limpie la plancha con un paño seco, resistente y grueso para eliminar los residuos restantes y partículas de alimentos. Si la plancha se limpia con otro elemento que no sea un paño seco, resistente y grueso, ésta tendrá que volver a curarse.

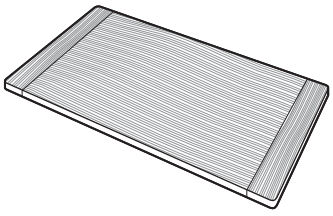
Nunca llene la plancha caliente con agua fría. Esto podría quebrar o torcer la plancha.

NOTA: Es normal que la plancha en acero inoxidable se ponga de color amarillo-café después del uso.

Tabla para cortar
(en algunos modelos)

Limpie la tabla para cortar de bambú con agua tibia y jabón suave. De vez en cuando límpiela con aceite mineral.

No lave la tabla para cortar en el lavaplatos.



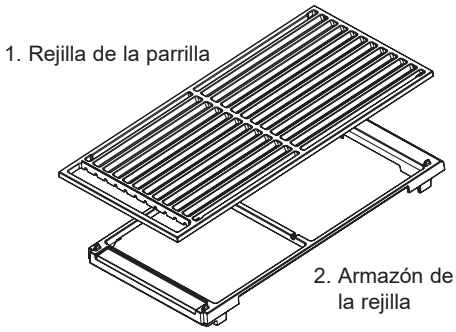
Rejilla, armazón y deflector de la parrilla
(en algunos modelos)

La parrilla IR debe limpiarse inmediatamente después de cada uso.

1. Cómo limpiar la rejilla de la parrilla:

Gire el quemador a OFF (apagado). Utilice una agarradera para quitar la rejilla de la parrilla caliente. Coloque la rejilla de la parrilla en un tazón o fregadero y friegue con un cepillo de cerdas de bronce. Enjuague con frecuencia.

La rejilla de la parrilla también puede limpiarse en el horno durante el ciclo de auto-limpieza, o puede lavarse en el lavaplatos.

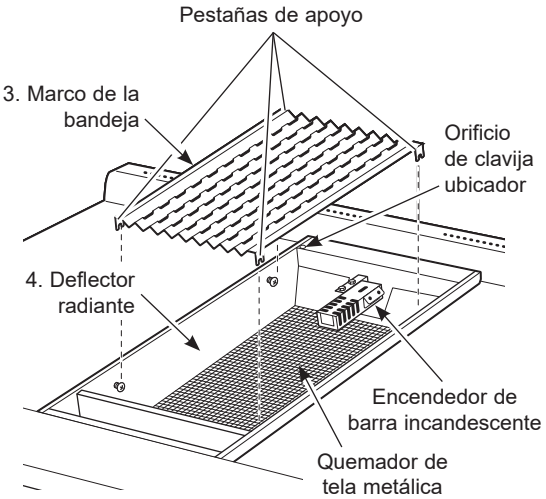


2. Cómo limpiar el armazón de la rejilla de la parrilla:

El armazón de la rejilla de la parrilla puede lavarse a mano o en el lavaplatos. No limpie el armazón de la rejilla de la parrilla en el horno auto-limpiante. El armazón de la rejilla de la parrilla cuenta con almohadillas de goma en cada esquina inferior. Tenga cuidado de no dañar las almohadillas durante el proceso de limpieza.

3. Cómo limpiar el deflector radiante:

Quite el deflector de la bandeja. Limpie el deflector con agua caliente jabonosa o en el lavaplatos.



4. Cómo limpiar el marco de la bandeja y la tela metálica:

El marco de la bandeja y la tela metálica no pueden quitarse. Límpielos en su lugar. Utilice un paño suave húmedo para limpiar el marco de la bandeja. Con cuidado barra las partículas de alimentos con un cepillo hacia la canaleta para grasa o utilice una aspiradora para los residuos excedentes.

IMPORTANTE: Mantenga secos el quemador de la parrilla y el encendedor de cerámica. No pulverice agua o limpiador directamente sobre la tela metálica o el encendedor. Evite el contacto con el encendedor, ya que es frágil y puede saltarse o romperse.

Cómo reensamblar la parrilla:

Invierta los pasos para reensamblar la parrilla. Las pestañas de apoyo del deflector radiante deben enganchar las clavijas ubicadas sobre el lado del marco de la bandeja. Reemplace el armazón de la rejilla. Asegúrese de enganchar la clavija de ubicación inferior con el orificio de la clavija ubicado en el lado izquierdo trasero de la bandeja. Reemplace el armazón de la parrilla con el extremo de la manija hacia el frente de la cocina.

Antes de solicitar el servicio técnico

Problema	Causa Posible
El Horno No Funciona	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado. Los controles del horno no están bien configurados. Los controles del horno están configurados para limpieza. Si fuera necesario, deje enfriar el horno; luego abra la puerta. Verifique que el selector de modo del horno esté configurado en BAKE (hornear) y que la perilla de temperatura esté configurada en una temperatura.
Las Luces Del Horno No Funcionan	El foco de luz no funciona. Cambie el foco. El horno se encuentra en el modo de auto-limpieza o la característica Sabbat se halla configurada. Las luces del horno no se encienden durante la auto-limpieza o si la característica Sabbat se encuentra configurada. El horno está configurado en el modo Proof (leudado). Las luces se encienden y apagan según sea necesario para mantener la temperatura de leudado.
Los Alimentos No Or Se Hornean O Rostizan De Manera Adecuada	Los controles del horno no están bien configurados. Ver la sección Horneado o Rostizado. El horno no se precalentó el tiempo suficiente; espere a que el horno dé la señal de precalentamiento. Se están utilizando recipientes de cocción incorrectos o de tamaño inapropiado. Ver los Consejos de horneado. Las bandejas no están en la posición correcta. Ver la sección Horneado o Rostizado. Utilice papel de aluminio para retardar el dorado durante el rostizado. El termostato del horno debe ajustarse. Ver la sección Ajuste del termostato del horno.
Los Alimentos No Se Asan De Manera Adecuada	Este modelo está diseñado sólo para asado con la puerta cerrada Cierre la puerta. Siempre ase con la puerta cerrada. Los controles del horno están configurados en BROIL (asar). Ver la sección Asado. a sonda está enchufada dentro de la salida del horno. Quite la sonda del horno. Se está usando una posición de bandeja inadecuada. Los recipientes no son adecuados para asar. Use la bandeja para asar y rejilla que vinieron con su cocina. El papel metálico usado en la asadera y la rejilla no se ha colocado de manera correcta y no se han realizado los cortes recomendados.
El Horno No Realiza La Auto-Limpieza	La temperatura del horno está muy elevada para configurar la función de auto-limpieza. Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo y reconfigure los controles. Los controles no están bien configurados. Ver la sección Horno auto-limpiante. .
Ruidos De Crujidos O Chasquidos Durante La Limpieza	Esto es normal. Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.
Humo Excesivo Durante La Limpieza	El horno está muy sucio. Gire el selector de modo del horno y las perillas de temperatura a OFF (apagado). Abra las ventanas para que salga el humo Espere hasta que se apague la luz indicadora de bloqueo de la puerta. Limpie el exceso de suciedad y reconfigure el ciclo de limpieza.
El Horno No Queda Limpio Después Un Ciclo De Limpieza	El horno estaba muy sucio. Limpie los derrames más rebeldes antes de iniciar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar un nuevo ciclo de auto-limpieza. El horno se encuentra conectado a un suministro eléctrico de 208V. Configure el tiempo de limpieza a 5 horas. Los controles del horno no están bien configurados. Ver la sección Horno auto-limpiante.
Resulta Difícil Deslizar Las Bandejas Del Horno	Las bandejas se limpiaron en el ciclo de auto-limpieza y ahora necesitan lubricación periódica. No rocíe con pulverizador para cocinar u otros lubricantes en spray. Ver Bandejas del horno de extensión total en la sección Cuidado y Limpieza.

Antes de solicitar el servicio técnico

Problema	Causa Posible
El Temporizador No Funciona	El temporizador no puede utilizarse mientras el horno está efectuando la auto-limpieza.
La Temperatura Del Horno Es Muy Elevada O Muy Baja	El termostato del horno debe ajustarse. Ver la sección Ajuste del termostato del horno.
La Puerta Del Horno No Se Abre Después De Un Ciclo De Limpieza	El horno está muy caliente. Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
En La Pantalla Aparece "Close Door" (Cerrar Puerta)	Se ha seleccionado el ciclo de auto-limpieza pero la puerta no está cerrada. Cierre la puerta del horno. El símbolo 🔒 aparecerá en la pantalla.
Aparece 🔒 Activado Cuando Usted Desea Cocinar	La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del horno no ha descendido por debajo de la temperatura de bloqueo. Gire el selector de modo del horno y las perillas de temperatura a OFF (apagado). Deje enfriar el horno.
F- Y Un Número Destellan En La Pantalla	El horno tiene un código de error de función. Gire el selector de modo del horno y las perillas de temperatura a OFF (apagado). Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a encender el horno. Desconecte la energía hacia el horno por 30 segundos y luego vuelva a conectar la energía. Si el código de error de función se repite, llame al servicio técnico.
La Pantalla Queda En Blanco	La pantalla queda en blanco cuando el horno o el temporizador no se encuentran en uso. Un fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado. Cambie el fusible o reconfigure el interruptor de circuito.
La Pantalla No Muestra "Sf"	Los botones **TIMER (temporizador)** y **MINI-KNOB (mini-perilla)** deben presionarse al mismo tiempo y sostenerse durante 4 segundos.
Aparece "Probe" (Sonda) En La Pantalla	Esto le recuerda de ingresar una temperatura de sonda después de enchufarla. Ingrese una temperatura de sonda.
Aparece En La Pantalla	Se ha seleccionado el modo Sabbat.
Corte De Energía	Si el horno se encontraba en uso durante un corte de energía o subida de tensión, el horno debe reconfigurarse. Gire la perilla de temperatura y el selector de modo del horno a OFF (apagado). Reconfigure los controles para comenzar de nuevo.
Sale Vapor De La Ventilación	Cuando se utiliza el modo por convección, es normal ver vapor saliendo de la ventilación del horno. A medida que el número de bandejas o la cantidad de alimentos a cocinar se incrementa, la cantidad de vapor visible se elevará
Sale Olor A Quemado O A Aceite Desde La Ventilación	Esto es normal en un horno nuevo y desaparece con el tiempo.
Olor Penetrante	Esto es temporal. Las primeras veces que se utiliza el horno es normal sentir un olor proveniente del aislante que recubre la parte interna del horno.
Se Oye Un Ventilador	Un ventilador de enfriamiento o un ventilador por convección (según la función que se esté utilizando) puede encenderse. Esto es normal. Se encenderá un ventilador de refrigeración para enfriar las piezas internas. Puede funcionar aún después de que el horno se haya apagado. El ventilador por convección puede encenderse y apagarse hasta que termine la función o se abra la puerta.

Antes de solicitar el servicio técnico

Problema	Causa Posible
El Ventilador De Convección No Está Encendido En Todo Momento	El ventilador de convección (dependiendo de la función que esté usando) puede tener un ciclo de encendido y apagado hasta que la función termine y la puerta se abra para un mejor desempeño. Esto es normal. Además, el ventilador de convección puede realizar un ciclo en el sentido del reloj y en sentido contrario hasta que la función termine y la puerta se abra.
Los Quemadores No Se Enciende O Chispean En Forma Aleatoria	El enchufe eléctrico no se encuentra enchufado a un tomacorriente cargado. El gas no está encendido. Las piezas de los quemadores no se volvieron a colocar correctamente. Los orificios de los anillos de fuego lento o las ranuras de los anillos del quemador se encuentran obstruidos. Orificio obstruido o quemadores o electrodos húmedos. La función Cooktop Lockout (Bloqueo de la Superficie de Cocción) está activada. Es posible que haya un fusible quemado en su hogar o que se haya desactivado el disyuntor.
Las Llamas De Los Quemadores Son Amarillas O Tienen Puntas Amarillas	Las piezas de los quemadores no se volvieron a colocar correctamente. **A. Llamas amarillas:** Llame al servicio técnico. **B. Puntas amarillas en los conos externos:** Normal para gas propano (LP). **C. Llamas de azul claro:** Normal para gas natural. Si las llamas del quemador se parecen a (A), llame al servicio técnico. Las llamas normales de los quemadores deben ser como (B) o (C), dependiendo del tipo de gas.
Las Llamas De Los Quemadores Son Muy Grandes O Amarillas	La cocina puede estar conectada a un tipo de combustible incorrecto. Comuníquese con la persona que instaló su cocina o que realizó la conversión.
La Perilla De Control Del Quemador No Gira	Cuando la perilla se encuentra en la posición OFF, debe presionarse hacia adentro antes de que pueda girarse, y sólo puede girarse en sentido contrario a las agujas del reloj. Cuando la perilla se encuentra en cualquier otra posición, ésta puede girarse en cualquier dirección sin presionarse hacia adentro.
Condensación O Neblina En El Vidrio Interior De La Puerta	La condensación o neblina en el interior del vidrio de la puerta del horno es normal durante el precalentamiento del horno y por lo general se evaporará antes del final del ciclo de precalentamiento.
Las Llamas del Quemador poseen Parpadeos de Color Anaranjado	Polvo en el aire, humidificador de vapor frío, desechos en o dentro del quemador.

GARANTÍA DE SU COCINA MONOGRAM
Abroche el comprobante de venta o cheque compensado aquí. Se necesita una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio técnico cubierto por la garantía. Tenga el número de serie y de modelo a mano cuando llame para solicitar un servicio técnico.

ELEMENTOS CUBIERTOS

GARANTÍA LIMITADA DE DOS A—OS

Durante dos años a partir de la fecha original de compra, otorgaremos, en forma gratuita, piezas y servicio técnico en su hogar para reparar o reemplazar cualquier parte de su cocina que falle debido a defectos en la fabricación.

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO A—OS

Durante cinco años a partir de la fecha original de compra, otorgaremos, en forma gratuita, quemadores de superficie a gas de repuesto si fallan a partir de un uso doméstico normal. (La parrilla, plancha y quemadores del horno no están incluidos). Usted deberá pagar las visitas a su domicilio y todos costos de mano de obra.

GARANTÍA DE POR VIDA LIMITADA

Durante la vida útil de las bandejas del horno de esmalte de porcelana gris, otorgaremos, en forma gratuita, bandejas de repuesto si fallan bajo un uso doméstico normal. Usted deberá pagar las visitas a su domicilio y todos costos de mano de obra.

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier dueño posterior para productos adquiridos para uso doméstico dentro de los 48 estados continentales, Hawaii y Washington, D.C. En Alaska la garantía es la misma salvo que es LIMITADA porque usted debe pagar el envío del producto a la tienda de servicio técnico o los gastos de viaje del técnico hasta su hogar.

Todo el servicio de garantía debe suministrarse por parte de nuestros Centros de Servicio de Fábrica o por técnicos autorizados de Customer Care® durante un horario normal de trabajo.

Si su electrodoméstico requiere servicio técnico, durante el período de garantía o después del mismo, en los EE.UU. llame al 800.444.1845. En Canadá: 800.561.3344

ELEMENTOS NO CUBIERTOS

- **Visitas a su hogar para enseñarle a usar el producto.**
- **Decoloración de la placa de la plancha o de las bandejas del horno.**
- **Saltado de las rejillas de esmalte de porcelana o de las bandejas del horno.**
- **Reemplazo de fusibles domésticos o la reconfiguración de los interruptores de circuito.**
- **Daños incidentales o resultantes provocados por posibles defectos de este aparato.**
- **Daños provocados después de la entrega.**
- **Daños al producto provocados por accidentes, incendios, inundaciones o fuerza mayor.**
- **Fallas del producto si se utiliza para un objetivo diferente del previsto o si se usa en forma comercial.**
- **Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.**

  Si tiene un problema con la instalación, comuníquese con su vendedor o instalador. Usted es responsable de suministrar adecuadas instalaciones eléctricas, de gas, de salida y otras conexiones como se describe en las Instrucciones de Instalación incluidas con el producto.
- **Producto no accesible para prestar el servicio técnico solicitado.**

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS
Su único y exclusivo recurso es la reparación del producto como se establece en la presente Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías de comerciabilidad y aptitud para un objetivo particular, se encuentran limitadas a un año o el período más corto permitido por la ley.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo tanto esta exclusión o limitación puede no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de estado a estado.

Para conocer sus derechos legales en su estado, consulte a su oficina del consumidor local o estatal o al Fiscal General de su estado.

Garante: GE Appliances, *a* **Haier** *company*

Garante en Canadá: MC Commercial, Burlington, ON, L7R 5B6

Con la compra de su nuevo artefacto Monogram, tenga la tranquilidad de que si alguna vez necesita información o asistencia de Monogram, estaremos listos para hacerlo. ¡Todo lo que tiene que hacer es llamar en forma gratuita!

Registre su Electrodoméstico

¡Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet, según su conveniencia! Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado.
En EE.UU.: **Monogram.com**
En Canadá: **Prodsupport.mabe.ca/crm/Products/ProductRegistration.aspx**

Servicio Programado

El servicio de reparación de expertos de Monogram está a sólo un paso de su puerta. Conéctese a través de Internet y programe su servicio a su conveniencia cualquier día del año.
En EE.UU.: **Monogram.com**
o comuníquese al 800.444.1845 durante el horario de atención comercial.
En Canadá: **GEAppliances.ca/en/support/service-request** o llame al 800.561.3344

Garantías Extendidas

Adquiera una garantía extendida de Monogram y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente.
En EE.UU.: **Monogram.com**
o comuníquese al 800.444.1845 durante el horario de atención comercial.
En Canadá: **GEAppliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty** o llame al 800.290.9029

Conectividad Remota

Para solicitar asistencia para la conectividad de red inalámbrica (para modelos con acceso remoto), visite nuestro sitio web en **Monogram.com** o comuníquese al 800.444.1845 en EE.UU. únicamente.

Piezas y Accesorios

Aquellos individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene hoy a través de Internet durante las 24 horas, todos los días. En EE.UU.: **Monogram.com** o de forma telefónica al 800.444.1845 durante el horario de atención comercial.

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. Otros servicios técnicos generalmente deben ser derivados a personal calificado del servicio. Se deberá tener cuidado, ya que una reparación indebida podrá hacer que el funcionamiento no sea seguro.

Los clientes de Canadá deberán consultar en las páginas amarillas el centro de servicios de MC Commercial más cercano; visite nuestro sitio web en **GEAppliances.ca/en/products/parts-filters-accessories** o comuníquese al 800.661.1616.

Contáctenos

Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de GE Appliances, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio Web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a:

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

En Canadá: Director, Consumer Relations, MC Commercial Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3
GEAppliances.ca/en/contact-us

Impreso en México

49-85247