



OWNER'S MANUAL

Indoor Hearth Oven

ENGLISH / FRANÇAIS

TABLE OF CONTENTS

MODEL INFORMATION	2
CONSUMER SUPPORT	3
SAFETY INFORMATION	4
OVEN SETUP	6
WIFI CONNECT	7
COOKING INSTRUCTIONS	8
Before You Cook	8
While You are Cooking	8
After Cooking	8
Pizza Cooking Procedure	9
Pizza Baking Tips	9
Preparing to Cook Foods Other than Pizza	10
Cooking Procedures for Foods Other than Pizza	11
Creating a Custom Profile or Modifying Existing Profile	12
Settings	13
Oven Air Vents	13
Cookware	13
CARE AND CLEANING	14
Cleaning Outside	14
Cleaning Inside	14
TROUBLESHOOTING	18
LIMITED WARRANTY	19

MODEL INFORMATION

MODEL NUMBERS

ZEP30FLSS, ZEP30SKSS

WRITE DOWN THE MODEL AND SERIAL NUMBERS

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

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

Please write these numbers here:

Model Number

Serial Number

CONSUMER SUPPORT

REGISTER YOUR APPLIANCE

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

In the US: **Monogram.com**

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

SCHEDULE SERVICE

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

In the US: **Monogram.com** or call 800-444-1845 during normal business hours.

In Canada: https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/ or call 888-880-3030

EXTENDED WARRANTIES

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

In the US: **Monogram.com** or call 800-444-1845 during normal business hours.

In Canada: **Monogram.ca** or call 800-290-9029

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 nearest MC COMMERCIAL INC. service center, visit our website at **Monogram.ca** or call 888-880-3030.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲ WARNING

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

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

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

▲ WARNING

Follow these instructions to prevent risk of fire.

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

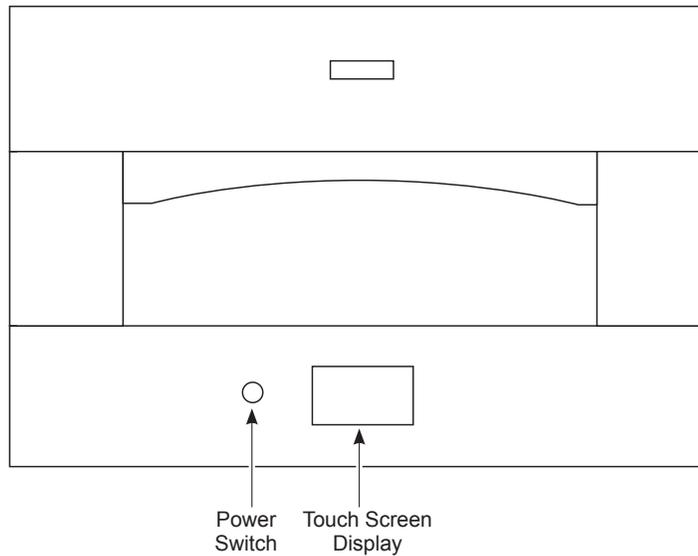
IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

OVEN SETUP

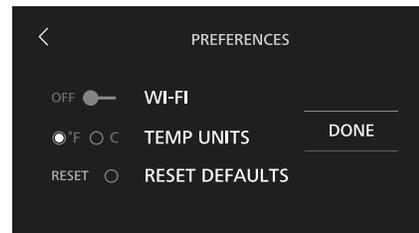
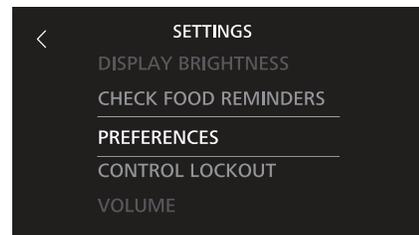
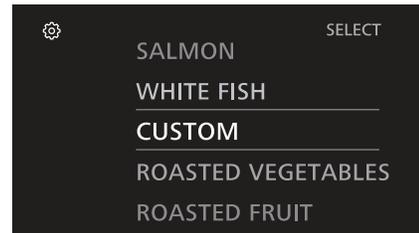


Connect to Wi-Fi (recommended)

To keep your Monogram Indoor Hearth Oven up to date with the latest cooking options and diagnostics information, connect your local Wi-Fi using the following procedure:

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

NOTE: Wi-Fi functionality is used only to update menus and provide diagnostic information. It does not enable remote operation of the oven.



WiFi CONNECT

Monogram WiFi Connect:

Monogram WiFi Connect Enabled

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

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

REGULATORY INFORMATION

FCC/IC Compliance Statement:

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

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

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

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

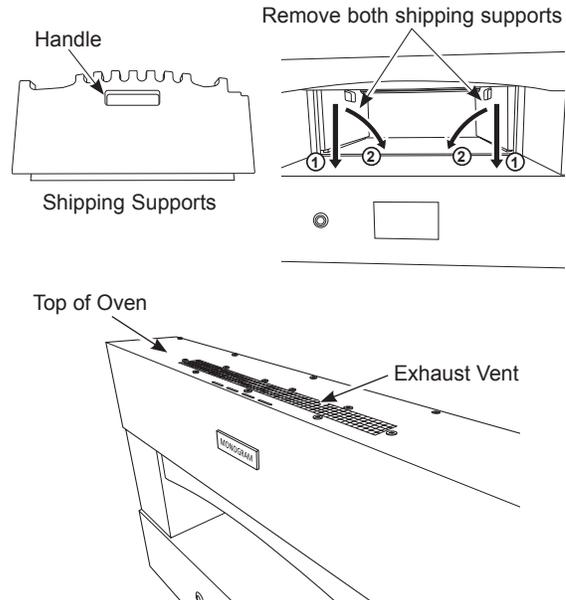
Labeling: Changes or modifications to this unit not expressly approved by the manufacturer could void the user's authority to operate the equipment.

COOKING INSTRUCTIONS

BEFORE YOU COOK

Before you begin cooking with the Monogram Indoor Hearth Oven:

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

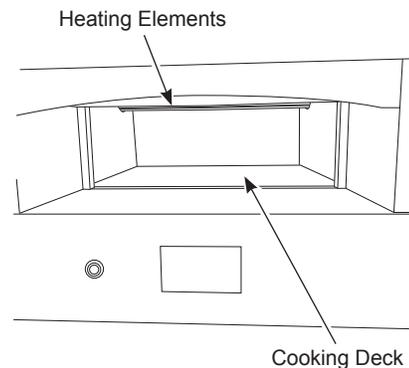


WHILE YOU ARE COOKING

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

AFTER COOKING

- Turn off oven. Even though the oven is not on, the cooling fan will remain on for some time and the cooking deck may remain hot for several hours after the oven is turned off.
- Clean the cooking deck with the included cleaning brush by gently scraping the top surface of the stone to loosen any baked-on residue. Brush any crumbs to the front edge of the deck where they can be wiped off with a damp cloth when cool. **NOTE:** Do not attempt to clean any of the heating elements. All heating elements are self-cleaning. Never use any liquids to clean the inside of the oven, including the cooking deck.



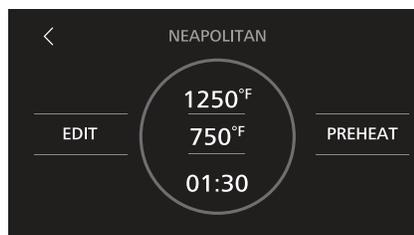
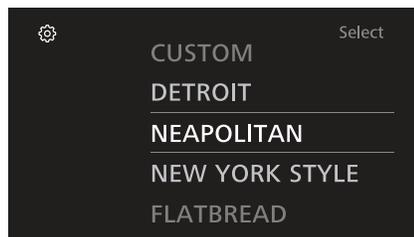
- Do not use brass bristled cleaning brush on stainless steel surfaces. The brush will scratch these surfaces.
- Never reach into the oven with bare hands. Always use long-handled cooking or cleaning tools and wear heat resistant gloves or mitts that fully cover your wrists.

COOKING INSTRUCTIONS

PIZZA COOKING PROCEDURE

1. Turn power ON by pressing the **Power Switch**.
2. Select a pre-set cooking profile. Some pre-set cooking profiles include Detroit, Flatbread, Neapolitan, New York, and Custom. For instructions explaining how to setup a custom profile, please see the Creating a Custom Profile section.
3. Touch **Preheat** to begin heating the oven. Pre-heating varies by profile, but typically lasts about 30 minutes. The progress indicator on the display will allow you to monitor pre-heating status and a chime will sound when pre-heating is complete.
4. Insert pizza using the **wooden** pizza peel and touch **Start** to begin cooking timer. Halfway through the cooking cycle, a reminder chime will sound indicating it is time to rotate the pizza using the **metal** pizza peel. When the pizza is almost done cooking, a second reminder chime will sound. At this time, pizza is almost ready for removal. When timer is complete remove the pizza from oven using the **metal** pizza peel.
NOTE: Cooking timer and reminders may be modified based on personal preference. For instructions on customizing cooking profiles, see the Creating a Custom Profile section.
5. When you are done with your cooking session, turn the power OFF using the **Power Switch**.

NOTE: The oven may remain hot for several hours after the power has been turned off. The fan will switch to a lower speed and may run for up to 50 minutes.



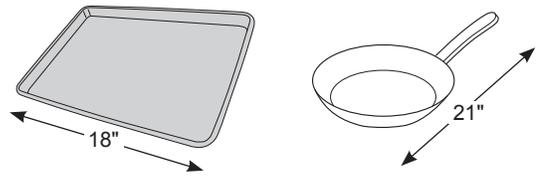
PIZZA BAKING TIPS

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

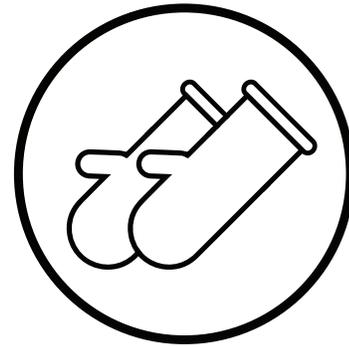
COOKING INSTRUCTIONS

PREPARING TO COOK FOODS OTHER THAN PIZZA

1. Prior to cooking, determine which cookware will be used. The cookware, including the handle, must be oven and broiler safe. Cookware with a non-stick coating should not be used. Make sure the cookware completely fits within the oven cavity. The maximum length for a rectangular piece of cookware should not exceed 18 inches. The length of a skillet with an extended handle should not exceed 21 inches.



2. Locate the oven gloves or mitts that will be used. Always use two hands to place food into and remove from the oven, making sure protection is worn on both hands. Oven gloves or mitts must be heat resistant and should fully cover your wrists.



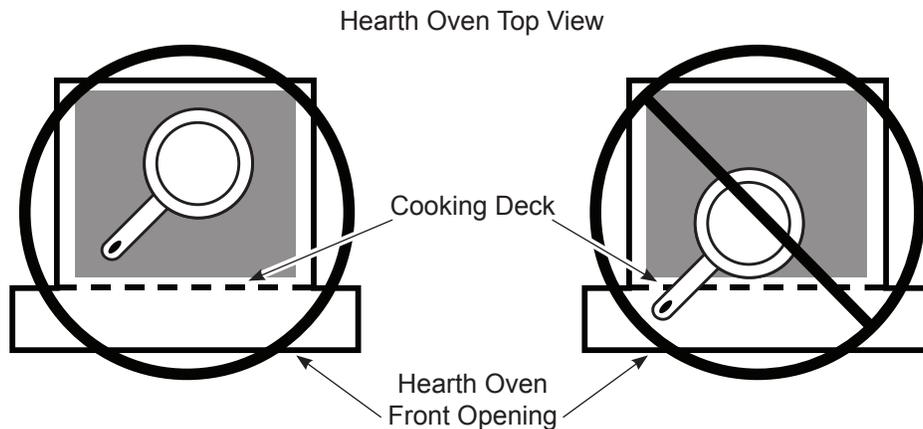
CAUTION Oven mitts or gloves made exclusively of cotton do not offer the same protection as those made from synthetic materials, such as silicone. Cotton may also get scorched from coming in contact with a piece of hot cookware.

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



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

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



COOKING INSTRUCTIONS

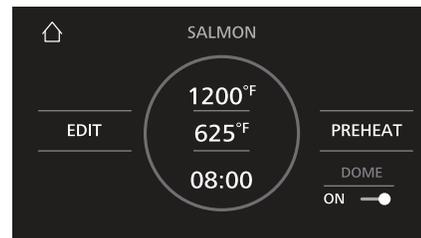
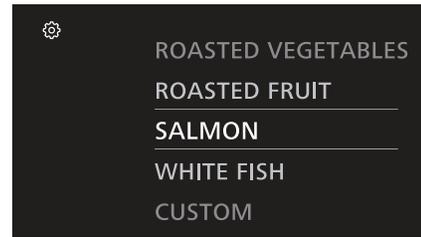
COOKING PROCEDURE FOR FOODS OTHER THAN PIZZA

1. Turn power ON by pressing the **Power Switch**.
2. Select a pre-set cooking profile. Some pre-set cooking profiles include Roasted Vegetables, Roasted Fruit, Salmon, White Fish and Custom. For instructions explaining how to set up a custom profile, please see the Creating a Custom Profile section.
3. Touch Preheat to begin heating the oven. Preheating varies by profile, but typically lasts about 30 minutes. The progress indicator on the display will allow you to monitor pre-heating status, and a chime will sound when pre-heating is complete.
4. Insert the food to be cooked with the proper cookware and touch Start to begin the cooking timer. See the Preparing to Cook Foods Other Than Pizza section for details on cookware approved for usage and proper placement. Halfway through the cooking cycle, a reminder chime will sound indicating that it is time to rotate your food. When the food is almost done cooking, a second reminder chime will sound. At this time, your food is almost ready for removal. When timer is complete, remove the food from the oven using oven gloves or mitts. See Preparing to Cook Foods Other Than Pizza section for details on oven gloves and mitts approved for usage.

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

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

NOTE: The oven may remain hot for several hours after the power has been turned off. The fan will switch to a lower speed and may run for up to 50 minutes.

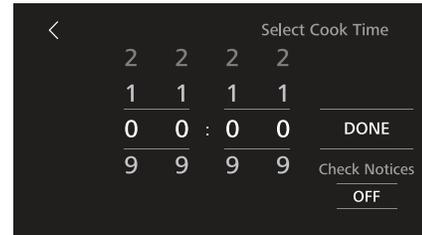
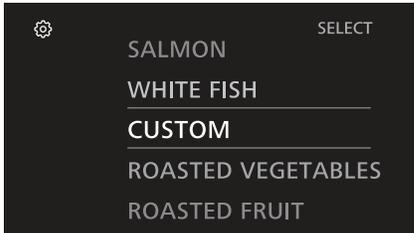


COOKING INSTRUCTIONS

CREATING A CUSTOM PROFILE OR MODIFYING EXISTING PROFILE

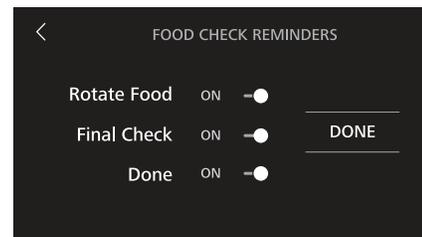
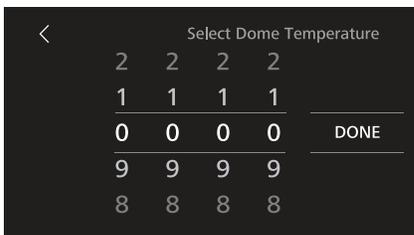
1. Select **Custom** cooking profile to create a NEW custom profile. To modify an existing profile, select the profile you wish to modify.
5. Set desired Cook Time using the scroll wheels, then select **Done**.

2. Touch **Edit** to begin the customization sequence.



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

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



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



COOKING INSTRUCTIONS

SETTINGS

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

Temperature Units

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

Sound Volume

Sound volume can be adjusted higher or lower as desired.

Display Brightness

Brightness can be adjusted higher or lower as desired.

Control Lockout

Oven control can be locked. A passcode is required to lock and unlock the control.

OVEN AIR VENTS

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

COOKWARE

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

For best results, use the following guidelines:

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

CARE AND CLEANING

CLEANING OUTSIDE

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

Control Panel

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

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

Aluminum Vents (ZEP30F models only)

Wipe the aluminum vents (if installed) after each use of the oven with a damp cloth. For cleaning, use a soft cloth dampened with mild soap and water. Polish dry with a soft cloth.

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

Stainless Steel Surfaces

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

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

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

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

CLEANING INSIDE

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

Cooking Deck

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

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

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

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

Never use spray cleaners inside the oven.

NOTES

NOTES

NOTES

TROUBLESHOOTING

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

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

LIMITED WARRANTY

Monogram.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, call 800.444.1845 or visit us online at monogram.com/contact. In Canada, call 800.561.3344 or visit monogram.ca.

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

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

What Monogram will not cover:

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

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased in Canada for ordinary home use in Canada. In-home warranty service will be provided in areas where it is available and deemed reasonable by Monogram to provide. Proof of original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

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, call Monogram Preferred at 888-880-3030. Please have serial number and model number available when calling for service

Some provinces 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 province to province. To know what your legal rights are in your province, consult your local or provincial consumer affairs office.

Warrantor: MC COMMERCIAL INC., Burlington, ON, L7R 5B6

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





MANUEL DE L'UTILISATEUR

Four à pizza intérieur

ENGLISH / FRANÇAIS

TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS SUR LE MODÈLE	2
SERVICE À LA CLIENTÈLE	3
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
CONFIGURATION DU FOUR	6
CONNEXION WIFI	7
INSTRUCTIONS DE CUISSON	8
Avant la cuisson	8
Pendant la cuisson	8
Après la cuisson	8
Procédure de cuisson de pizza	9
Conseils de cuisson de pizza	9
Préparation d'autres aliments que la pizza	10
Procédure de cuisson d'autres aliments que la pizza	11
Création d'un profil personnalisé ou modification d'un profil existant	12
Réglages	13
Événements du four	13
Ustensiles de cuisson	13
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	14
Nettoyage de l'extérieur	14
Nettoyage de l'intérieur	14
DÉPANNAGE	18
GARANTIE LIMITÉE	19

RENSEIGNEMENTS SUR LE MODÈLE

NUMÉROS DE MODÈLE

ZEP30FLSS, ZEP30SKSS

INSCRIVEZ CI-DESSOUS LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE DE L'APPAREIL.

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

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

Veillez écrire ces numéros :

Numéro de modèle

Numéro de série

SERVICE À LA CLIENTÈLE

ENREGISTREZ VOTRE APPAREIL

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

Aux États-Unis : **Monogram.com**

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

DEMANDE DE SERVICE

Le service de réparation par un expert de Monogram n'est qu'à un pas de votre porte. Vous pouvez demander une réparation en ligne à toute heure du jour, au moment qui vous convient le mieux.

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

Au Canada : https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/ ou appelez le 888-880-3030.

GARANTIES PROLONGÉES

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

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

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

CONNECTIVITÉ À DISTANCE

Pour de l'assistance concernant la connectivité réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), visitez notre site Web à **Monogram.com** ou appelez 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 dès aujourd'hui, 24 heures sur 24.

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

▲ AVERTISSEMENT

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

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

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

▲ AVERTISSEMENT

Suivez ces instructions pour éviter tout risque d'incendie.

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

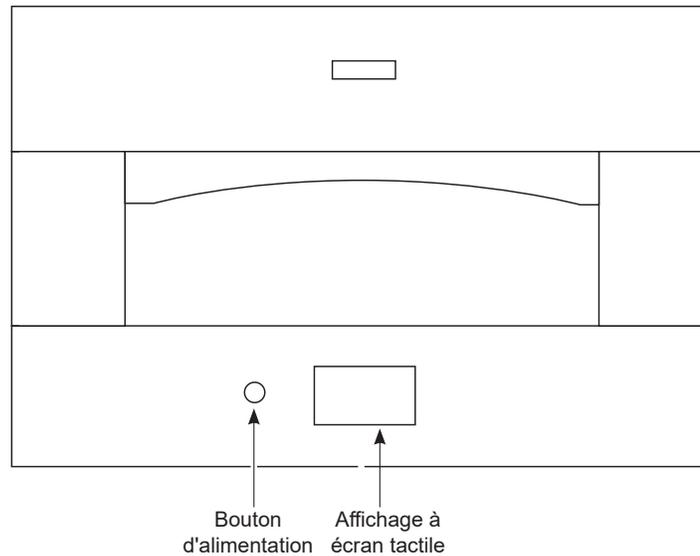
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONFIGURATION DU FOUR

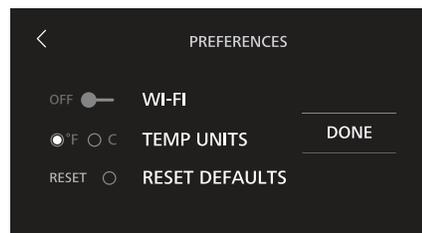
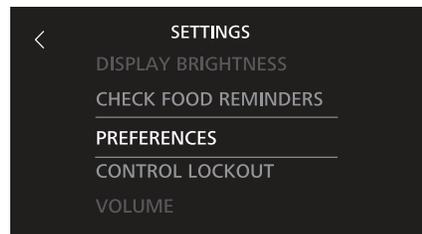
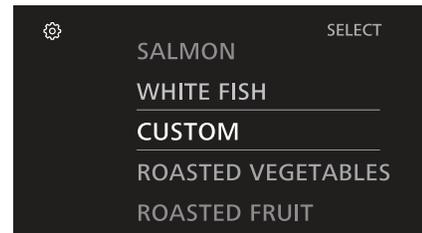


Connexion Wi-Fi (recommandée)

Pour garder votre four à pizza intérieur Monogram à jour avec les plus récentes options de cuisson et informations de diagnostic, branchez-le à votre réseau Wi-Fi local selon la procédure suivante :

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

REMARQUE : La fonctionnalité Wi-Fi sert seulement à faire la mise à jour des menus et à obtenir des informations de diagnostic. Elle ne permet pas le fonctionnement à distance du four.



CONNEXION WiFi

Monogram WiFi Connect :

Compatibilité avec Monogram WiFi Connect

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

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

INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES

Déclaration de conformité de la FCC/IC :

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

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

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

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

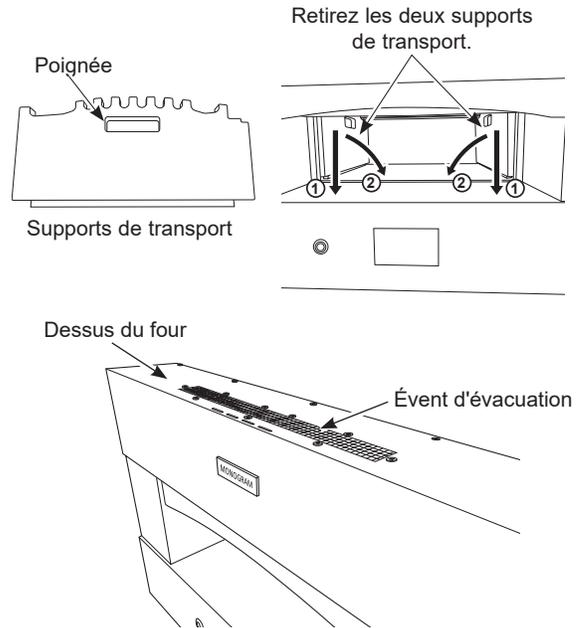
Étiquette : Des changements ou des modifications apportés à cet appareil qui ne sont pas expressément approuvés par le fabricant peuvent annuler votre droit à l'utiliser.

INSTRUCTIONS DE CUISSON

AVANT LA CUISSON

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

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

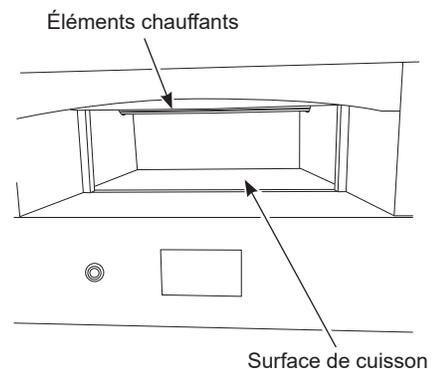


PENDANT LA CUISSON

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

APRÈS LA CUISSON

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



- N'utilisez pas la brosse en laiton sur les surfaces en acier inoxydable. La brosse causera des éraflures sur ces surfaces.
- Ne tendez jamais la main nue dans le four. Utilisez toujours des ustensiles et des outils de nettoyage à long manche et portez toujours des gants résistants à la chaleur qui couvrent complètement les poignets.

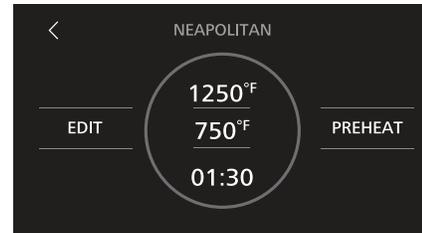
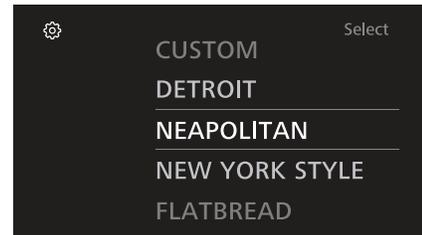
INSTRUCTIONS DE CUISSON

PROCÉDURE DE CUISSON DE PIZZA

1. Mettez le four sous tension en appuyant sur le **bouton d'alimentation**.
2. Sélectionnez un profil de cuisson pré-réglé.
Certains profils de cuisson pré-réglés comprennent Detroit (Détroit), Flatbread (pain plat), Neapolitan (napolitaine), New York et Custom (personnalisé). Pour des instructions sur la configuration d'un profil personnalisé, reportez-vous à la section Création d'un profil personnalisé.
3. Touchez **Preheat** (préchauffage) pour commencer à faire chauffer le four. Le préchauffage varie selon le profil, mais dure généralement environ 30 minutes. L'indicateur de progression sur l'affichage vous permet de surveiller l'état du préchauffage et une sonnerie se fait entendre lorsqu'il est terminé.
4. Insérez la pizza avec la plaque à enfourner en **bois** et touchez **Start** (mise en marche) pour faire démarrer la minuterie de cuisson. À mi-chemin du cycle de cuisson, un carillon de rappel est déclenché pour indiquer qu'il est temps de retourner la pizza avec la plaque à enfourner en **métal**. Lorsque la pizza est presque cuite, un second carillon se fait entendre. À ce moment, la pizza est presque prête à retirer du four. Lorsque la minuterie finit, retirez la pizza du four avec la plaque à enfourner en **métal**.
5. Lorsque vous avez terminé votre séance de cuisson, éteignez le four avec le **bouton d'alimentation**.

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

REMARQUE : Le four peut demeurer chaud pendant plusieurs heures après que le four est éteint. Le ventilateur se met en basse vitesse et peut continuer à fonctionner jusqu'à 50 minutes.



CONSEILS DE CUISSON DE PIZZA

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

INSTRUCTIONS DE CUISSON

PRÉPARATION D'AUTRES ALIMENTS QUE LA PIZZA

1. Avant la cuisson, déterminez quels ustensiles de cuisson seront utilisés. Les ustensiles de cuisson, y compris le manche, doivent pouvoir aller au four et à la rôtissoire. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec un revêtement antiadhésif. Assurez-vous que l'ustensile de cuisson loge complètement dans la cavité du four. La longueur maximale pour un ustensile de cuisson ne doit pas dépasser 18 po (45,7 cm). La longueur d'une poêle avec un manche ne doit pas dépasser 21 po (53,3 cm).

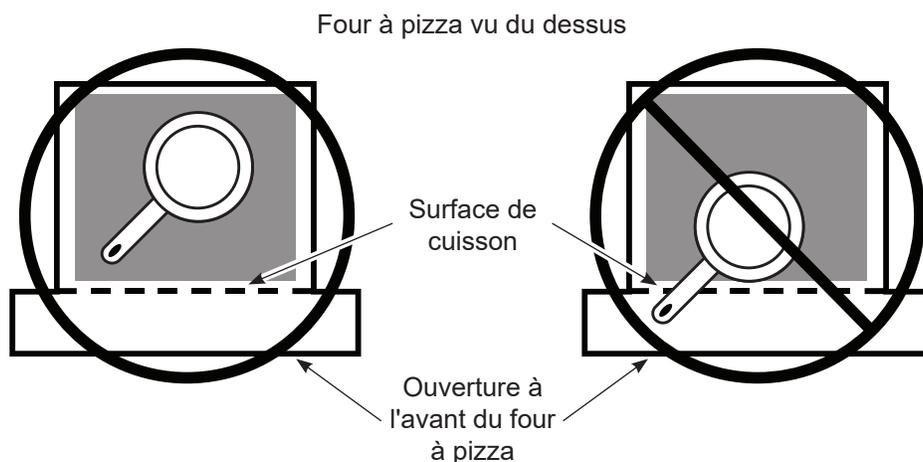
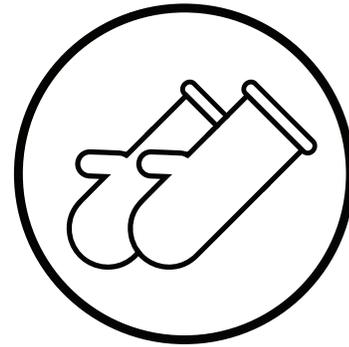
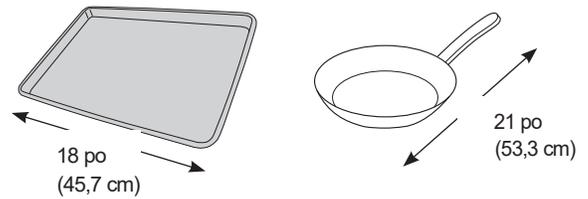
2. Repérez les gants isolants que vous utiliserez. Utilisez toujours les deux mains pour placer les aliments dans le four et pour les en retirer, en veillant à porter une protection sur les deux mains. Les gants doivent résister à la chaleur et couvrir complètement les poignets.

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

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

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

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



INSTRUCTIONS DE CUISSON

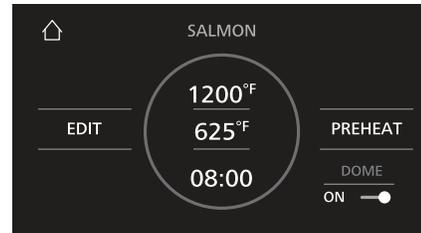
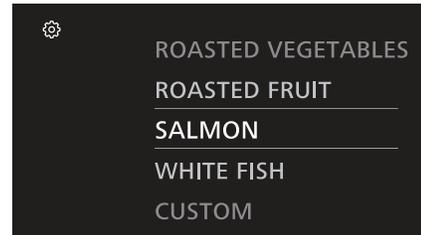
PROCÉDURE DE CUISSON D'AUTRES ALIMENTS QUE LA PIZZA

1. Mettez le four sous tension en appuyant sur le **bouton d'alimentation**.
2. Sélectionnez un profil de cuisson préréglé. Certains profils de cuisson préréglés comprennent Roasted Vegetables (légumes rôtis), Roasted Fruit (fruits rôtis), Salmon (saumon), White Fish (poisson blanc) et Custom (personnalisé). Pour des instructions sur la configuration d'un profil personnalisé, reportez-vous à la section Création d'un profil personnalisé.
3. Touchez **Preheat** (préchauffage) pour commencer à faire chauffer le four. Le préchauffage varie selon le profil, mais dure généralement environ 30 minutes. L'indicateur de progression sur l'affichage vous permet de surveiller l'état du préchauffage et une sonnerie se fait entendre lorsqu'il est terminé.
4. Insérez l'aliment à cuire dans un ustensile de cuisson adéquat et touchez **Start** (mise en marche) pour lancer la minuterie de cuisson. Reportez-vous à la section Préparation d'autres aliments que la pizza pour les détails sur les ustensiles de cuisson approuvés et la manière de les placer. À mi-chemin du cycle de cuisson, un carillon de rappel est déclenché pour indiquer qu'il est temps de tourner les aliments. Lorsque l'aliment est presque cuit, un second carillon se fait entendre. À ce moment, l'aliment est presque prêt à retirer du four. Lorsque la minuterie finit, retirez l'aliment du four en portant des gants isolants. Reportez-vous à la section Préparation d'autres aliments que la pizza pour les détails sur les gants de cuisson approuvés.

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

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

REMARQUE : Le four peut demeurer chaud pendant plusieurs heures après que le four est éteint. Le ventilateur se met en basse vitesse et peut continuer à fonctionner jusqu'à 50 minutes.



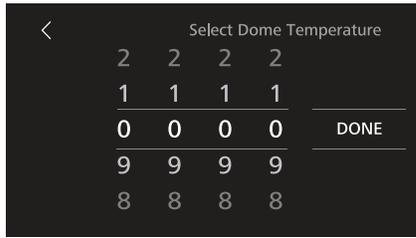
INSTRUCTIONS DE CUISSON

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

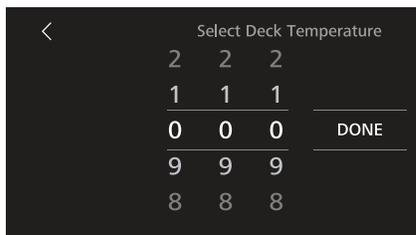
1. Sélectionnez le profil de cuisson **Custom** (personnalisé) pour créer un profil personnalisé. Pour modifier un profil existant, sélectionnez le profil que vous voulez modifier.
2. Touchez **Edit** (modifier) pour commencer la séquence de personnalisation.



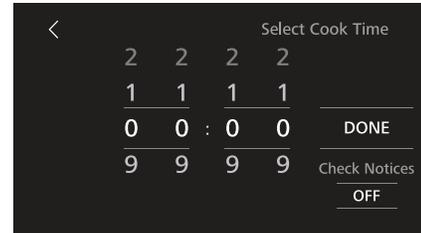
3. Réglez la température du dôme avec les molettes de défilement et puis sélectionnez **Done** (terminé).



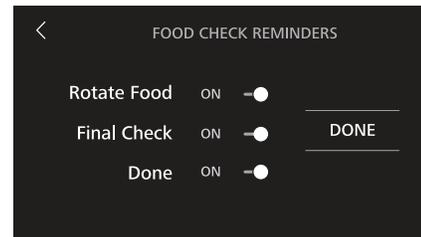
4. Réglez la température de la surface de cuisson avec les molettes de défilement et puis sélectionnez **Done** (terminé).



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



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



INSTRUCTIONS DE CUISSON

RÉGLAGES

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

Unités de température

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

Volume sonore

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

Luminosité de l'affichage

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

Verrouillage des commandes

Les commandes du four peuvent être verrouillées. Un mot de passe est requis pour verrouiller et déverrouiller le tableau de commande.

ÉVÉNEMENTS DU FOUR

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

USTENSILES DE CUISSON

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

Pour de meilleurs résultats, suivez ces directives :

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE EXTÉRIEUR

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

Tableau de commande

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

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

Événements en aluminium (modèle ZEP30F seulement)

Après chaque utilisation, essuyez les événements en aluminium avec un chiffon humide. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon doux humecté de savon doux et d'eau. Séchez en polissant à l'aide d'un chiffon doux.

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

Surfaces en acier inoxydable

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

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

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

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

NETTOYAGE INTÉRIEUR

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

Surface de cuisson

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

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

Pour nettoyer la surface de cuisson, utilisez la brosse fournie pour frotter légèrement la surface de la pierre et déloger tout résidu cuit. Brossez les miettes vers le bord avant de la plateforme où vous pouvez les essuyer avec un chiffon humide.

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

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

NOTES

NOTES

NOTES

DÉPANNAGE

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

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

GARANTIE LIMITÉE

Monogram.com

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation, appelez le 800-444-1845 ou visitez-nous en ligne à monogram.com/contact. Au Canada, téléphonez au 800-561-3344 ou visitez monogram.ca.

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

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

Ce que Monogram ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inappropriés de l'appareil.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, ou employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, modifié ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs de votre domicile.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Tout dommage au revêtement, comme de la rouille sur la surface, le ternissement et les petits défauts non signalés au cours des 48 heures suivant la livraison de l'appareil.
- Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.
- La réparation ou le remplacement d'ampoules, à l'exception de DEL.
- La réinitialisation de la porte de confinement des flammes déployée à la suite d'un mauvais usage.

EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

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

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté au Canada en vue d'une utilisation domestique normale au Canada. Le service à domicile couvert par la garantie sera fourni dans les régions où il est disponible et où Monogram estime raisonnable de l'offrir. Une preuve de la date d'achat d'origine est requise pour obtenir le service sous garantie.

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care® durant les heures normales de travail.

Si votre électroménager a besoin d'être réparé durant ou après la période de garantie, appelez le service préférentiel Monogram au 888-880-3030. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, contactez le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

Garant : MC COMMERCIAL INC., Burlington, Ontario, L7R 5B6

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

