



OWNER'S MANUAL

30" French Door Single Wall Oven
30" French Door Double Wall Oven

Contents

Consumer Information	2	Care and Cleaning	
Safety Information	4	Oven	17
Using The Oven		Oven Racks.	18
Single Wall Oven Controls	7	Probe	19
Double Wall Oven Controls.	8	Oven Light.	20
Special Features	9	Oven Doors.	20
Sabbath	10	Troubleshooting Tips	22
French Oven Doors.	11	Limited Warranty	26
Oven Racks.	11	Accessories	27
Aluminum Foil and Oven Liners	12	Consumer Support	28
Cooking Modes	13		
Probe.	14		
Cookware	15		
Cooking Guide.	16		

***Before
using your
wall oven***

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

Keep it handy for answers to your questions.

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

OR

Visit our website at: **Monogram.com**

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

You can find them on a label on the side trim or on the front of the (lower) oven behind the oven door.

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

Model Number

Serial Number

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

***If you
received a
damaged
wall oven***

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

***Save time
& money***

Before you request service, check the Troubleshooting Tips 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
Monogram
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

- Use this appliance only 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.
- Do not attempt to repair or replace any part of your oven unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should 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.
- Do not leave children alone—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.
- **▲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.
- 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 hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- 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. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the oven vent opening, surfaces near the opening and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Do not use any type of foil or liner to cover the oven bottom or anywhere in the oven, except as described in this manual. Oven liners can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- Avoid scratching or impacting glass doors or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an internal temperature of 160°F and poultry to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

▲WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE OVEN

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

- Do not store or use flammable materials in or near an oven, 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 oven. Grease in the oven or near the oven may ignite.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲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.
- 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.

▲WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Stand away from the oven when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pulling out the standard racks to their stop-locks or the extension rack to its fully open position is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- 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.
- 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.

▲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 self-cleaning the oven, remove shiny silver colored oven racks (on some models), the probe, any aluminum foil, and any broiler pan, grid, and other cookware. 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 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.
- 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

The remote enable equipment installed on this oven 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:

(a) 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/TV technician for help.

(b) accept any interference received, including interference that may cause undesired operation of the device.

Note that any changes or modifications to the wireless communication device installed on this oven that are not expressly approved by the manufacturer could void the user's authority to operate the equipment.

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

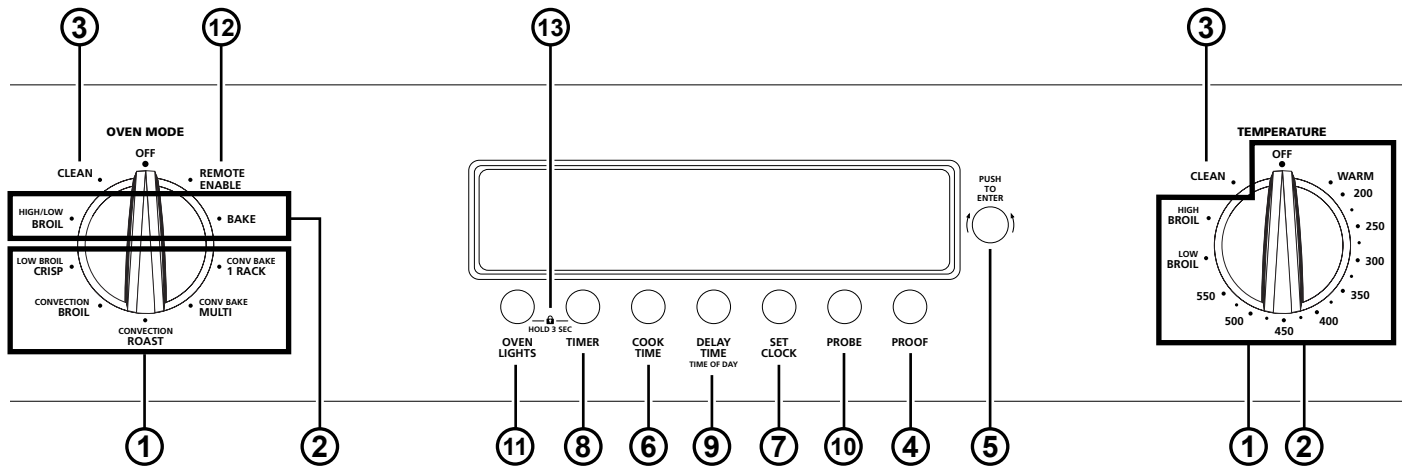
Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Single Wall Oven Controls



- Convection Cooking Modes:** Convection cooking modes use increased air circulation to improve performance. The type of benefit depends on the mode. Your oven has the following convection cooking modes: Bake 1 Rack, Bake Multi, Broil, Roast and Low Broil Crisp. Select the cooking mode and then set the temperature to start cooking. See the Cooking Modes section for more information.
- Traditional Cooking Modes:** Your oven has the following traditional cooking modes: Bake and High/Low Broil. Select the cooking mode and then set the temperature to start cooking. See the Cooking Modes section for more information.
- Clean:** Your oven has two cleaning modes: Self Clean and Steam Clean. See the Cleaning the Oven section for important information about using these modes.
- Proof:** Use this feature to assist with rising bread doughs. See the Cooking Modes section for more information.
- Mini Knob:** Rotate this knob to increase or decrease time setting and then press the knob to confirm the setting when using Set Clock, Cook Time, Delay Time, and Timer. Rotate this knob to increase or decrease self Self-Clean time and press the knob to confirm the setting or press the knob to toggle between self-clean and steam clean. Rotate the knob to increase or decrease the temperature setting and press the knob to confirm the setting when using the probe feature.
- Cook Time:** Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Press the **Cook Time** pad, rotate the mini knob to **program a cooking time in hours and minutes**, then press the mini knob to set the cook time. This feature can only be used with Traditional Bake, Convection Bake 1 Rack, Convection Bake Multi, and Convection Roast.
- Set Clock:** Sets the oven clock time. Press the **Set Clock** pad and rotate the mini knob to program the clock. Press the mini knob to set the time and then rotate the mini knob to select **AM** or **PM**. Press the mini knob to save the time.
- Timer:** Works as a countdown timer. Press the **Timer** pad and rotate the mini knob to **program the time in hours and minutes** then press the mini knob to start the timer. The oven will continue to operate when the timer countdown is complete. To turn the timer off press the **Timer** pad and rotate the mini knob till the timer reads 0:00 then press the mini knob to clear the timer.
- Delay Time:** Delays when the oven will turn on. Use this to set a time when you want the oven to start. Press the **Delay Time** pad and rotate the mini knob to program the time of day for the oven to turn on. Press the mini knob to set the start time and then rotate the mini knob to select AM or PM. Press the mini knob to save the time. Set the desired cooking mode and temperature. A cook time may also be programmed if desired. This can only be used with Traditional Bake, Convection Bake 1 Rack, Convection Bake Multi, Convection Roast and Self-Clean. **NOTE:** When using the delay time feature, foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.
- Probe:** Monitors internal food temperature and turns the oven off when the food reaches the programmed temperature. Insert the probe, program the cooking mode, and program the probe temperature. See the Cooking Modes section for more information. The probe can only be used with Traditional Bake, Convection Bake 1 Rack, and Convection Roast.
- Oven Light(s):** Turns the oven light(s) on or off.
- Remote Enable:**


CONNECTING YOUR OVEN 

Off - Oven is not connected. Open the app then select **Remote Enable** to begin the connecting process.

Slow flash - Oven is in discovery mode and looking for a network.

Rapid flash - An error occurred during the connecting process.

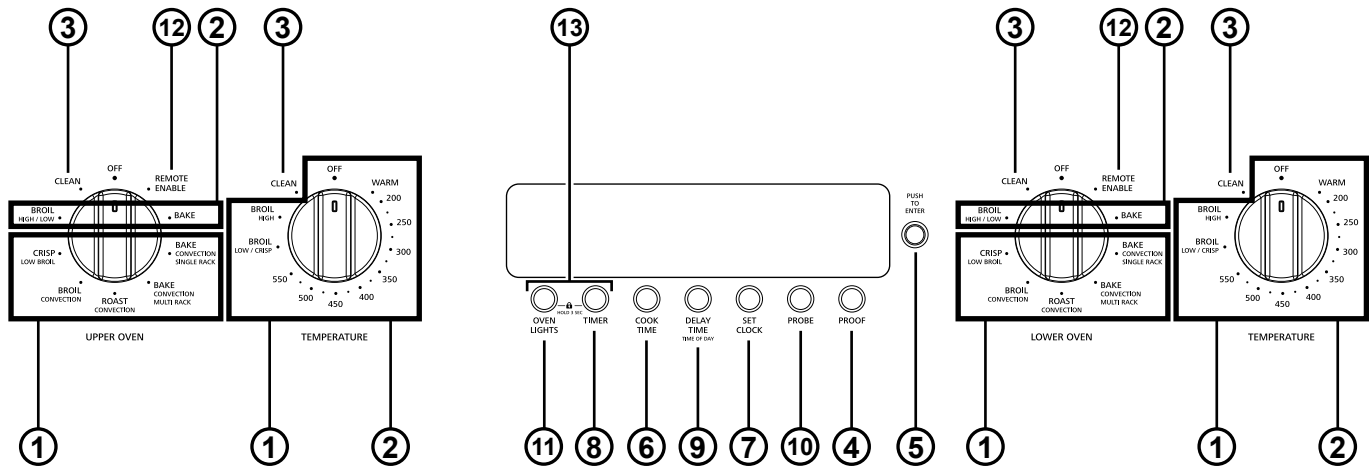
Solid - Oven is connected to the network and can be remotely controlled by a connected mobile device when in operation, but it cannot be started remotely.

REMOTE STARTING YOUR OVEN  **REMOTE**

To be able to start the oven remotely, select **Remote Enable** and the **REMOTE** icon will turn on in the display. The oven can now be remotely started with a connected device. Opening an oven door or turning off the oven will turn off the **REMOTE** icon. The **REMOTE** icon must be lit to start the oven remotely. The **REMOTE** icon is not required to change the oven settings or to turn the oven off.

After using the oven, remember to verify that the **REMOTE** icon is lit if you wish to start the oven remotely in the future.
- Lock Controls:** Locks out the control so that pressing the pads does not activate the controls. Press and hold the **Oven Lights** and **Timer** pads at the same time for three seconds to lock or unlock the control.

Double Wall Oven Controls




- 1. Convection Cooking Modes:** Convection cooking modes use increased air circulation to improve performance. The type of benefit depends on the mode. Your oven has the following convection cooking modes: Bake 1 Rack, Bake Multi, Broil, Roast and Low Broil Crisp. Select the cooking mode and then set the temperature to start cooking. See the Cooking Modes section for more information.
- 2. Traditional Cooking Modes:** Your oven has the following traditional cooking modes: Bake and High/Low Broil. Select the cooking mode and then set the temperature to start cooking. See the Cooking Modes section for more information.
- 3. Clean:** Your oven has two cleaning modes: Self Clean and Steam Clean. See the Cleaning the Oven section for important information about using these modes.
- 4. Proof:** Use this feature to assist with rising bread doughs. See the Cooking Modes section for more information.
- 5. Mini Knob:** Rotate this knob to increase or decrease time setting and then press the knob to confirm the setting when using Set Clock, Cook Time, Delay Time, and Timer. Rotate this knob to increase or decrease self Self-Clean time and press the knob to confirm the setting or press the knob to toggle between self-clean and steam clean. Rotate the knob to increase or decrease the temperature setting and press the knob to confirm the setting when using the probe feature. This knob is used for both the upper and lower ovens.
- 6. Cook Time:** Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Press the **Cook Time** pad once for the upper oven and a second time for the lower oven, rotate the mini knob to **program a cooking time in hours and minutes**, then press the mini knob to set the cook time. This feature can only be used with Traditional Bake, Convection Bake 1 Rack, Convection Bake Multi, and Convection Roast.
- 7. Set Clock:** Sets the oven clock time. Press the **Set Clock** pad and rotate the mini knob to program the clock. Press the mini knob to set the time and then rotate the mini knob to select **AM** or **PM**. Press the mini knob to save the time.
- 8. Timer:** Works as a countdown timer. Press the **Timer** pad once to set the first timer and again to set the second timer. Rotate the mini knob to **program the time in hours and minutes**, then press the mini knob to start the timer. The oven will continue to operate when the timer countdown is complete. To turn the timer off press the **Timer** pad and rotate the mini knob till the timer reads 0:00 then press the mini knob to clear the timer.
- 9. Delay Time:** Delays when the oven will turn on. Use this to set a time when you want the oven to start. Press the **Delay**

Time pad once for the upper oven and a second time for the lower oven. Then rotate the mini knob to program the time of day for the oven to turn on. Press the mini knob to set the start time and then rotate the mini knob to select AM or PM. Press the mini knob to save the time. Set the desired cooking mode and temperature. A cook time may also be programmed if desired. This can only be used with Traditional Bake, Convection Bake 1 Rack, Convection Bake Multi, Convection Roast and Self-Clean.

NOTE: When using the delay time feature, foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.

- 10. Probe:** Monitors internal food temperature and turns the oven off when the food reaches the programmed temperature. Insert the probe, program the cooking mode, and program the probe temperature. See the Cooking Modes section for more information. The probe can only be used with Traditional Bake, Convection Bake 1 Rack, and Convection Roast. This feature is available for both the upper and lower ovens.
- 11. Oven Light(s):** Turns the oven light(s) on or off.
- 12. Remote Enable:**


CONNECTING YOUR OVEN 

Off - Oven is not connected. Open the app then select **Remote Enable** to begin the connecting process.

Slow flash - Oven is in discovery mode and looking for a network.

Rapid flash - An error occurred during the connecting process.

Solid - Oven is connected to the network and can be remotely controlled by a connected mobile device when in operation, but it cannot be started remotely.

REMOTE STARTING YOUR OVEN  REMOTE

To be able to start the oven remotely, select **Remote Enable** and the **REMOTE** icon will turn on in the display. The oven can now be remotely started with a connected device. Opening an oven door or turning off the oven will turn off the **REMOTE** icon. The **REMOTE** icon must be lit to start the oven remotely. The **REMOTE** icon is not required to change the oven settings or to turn the oven off. After using the oven, remember to verify that the **REMOTE** icon is lit if you wish to start the oven remotely in the future.

- 13. Lock Controls:** Locks out the control so that pressing the pads does not activate the controls. Press and hold the **Oven Lights** and **Timer** pads at the same time for three seconds to lock or unlock the control.

Special Features

There are numerous special features that are controlled using the mini knob.

- End tone - Cycle End Tone
- Sound - Tone Volume
- Setting - Clock Setting
- Auto Recipe - Auto Recipe Conversion (for Convection Baking)
- 12hr shutoff - 12 Hour Shutoff
- Sabbath - Sabbath mode
- Temp Offset - Adjust the oven temperature (Double ovens have upper and lower options)
- Display Sleep - Energy saving mode
- Door Alert - Door Open Alert
- Default - Reset control to factory settings

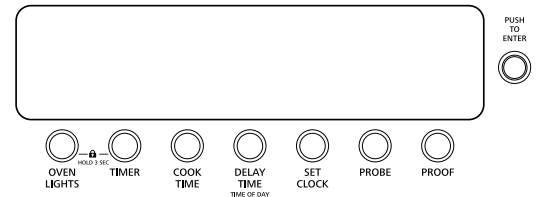
To change the Special Features settings follows these guidelines.

Press and hold the **Cook Time** and **Delay Time** pads for 3 seconds simultaneously.

When you enter the special features mode:

- Rotate the mini knob to scroll thru the available features and to change special feature settings.
- Press the mini knob to select the special feature to change. This places the feature into edit mode, allowing the feature to be changed by rotating the mini knob.
- Press the mini knob to enter the selection and to move back up a level.

Press and hold the **Cook Time** and **Delay Time** pads for 3 seconds simultaneously to exit the special feature mode. Also, if no selection is made within 30 seconds, the control will automatically exit special features mode.



Cycle End Tone (End toneE)

This is the tone that signals the end of a timer. You can change it to be one tone (bEEP) or a continuous repeating tone (Con).

Tone Volume (Sound)

This feature allows the oven tone volume to be adjusted between Hi, std (default), Lo and OFF.

Clock Setting (SEtting)

This feature specifies how the time of day will be displayed. Options are for a standard 12-hour clock with AM and PM selections (12h), 24-hour military time display (24h), or for no display (OFF).

Auto Recipe Conversion (Auto rEciPE)

When using Convection Bake or Convection Bake Multi cooking modes, Auto Recipe conversion will automatically reduce the programmed cooking temperature. Note that this option does not convert convection baking times, only temperatures.

12-hour Shutoff (12 hr ShutOFF)

When this feature is turned on, the oven will automatically turn off after 12 continuous hours of use.

Example: Adjusting the Oven Temperature

1. Press and hold the **Cook Time** and **Delay Time** pads for 3 seconds simultaneously to enter special features mode.
2. Turn the mini knob until the display reads "UPPER tE-P OFFSET" (for single or upper ovens, it changes indication for lower ovens).
3. Press the mini knob to see the current feature setting.
4. Turn the mini knob to either increase or decrease the temperature in one degree Fahrenheit increments up to + 35° F or down to -35° F.
5. Press the mini knob to save your desired change and to return to the other features.
6. Press and hold the **Cook Time** and **Delay Time** pads for 3 seconds simultaneously to exit the special feature mode.

Special Features (Cont.)

Adjust the Oven Temperature UPPER tE-P oFFSEt (Upper and Lower set separately on double oven models)

This feature allows the oven temperature to be adjusted up to 35°F hotter or down to 35°F cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or too cold and wish to change it. **For double oven models the upper and lower ovens are adjusted separately (UPPER tE-P OFFSET and Lo-Er tE-P oFFSEt).** This adjustment affects Traditional Bake, Convection Bake, and Convection Bake Multi Rack modes.

Display Sleep (diSP SLEEP)

This feature turns off the display after 5 minutes of no use when turned on. This feature is designed as an energy saving mode.

Door Open Alert (door ALERt)

This feature alerts the user that a door is not closed all the way. Options include receiving the alert after 30 seconds (30s), 60 seconds (60s), and 90 seconds (90s) after the door was opened. Or the feature may be turned off (OFF).

Default (dEFault)

This feature resets all of the special features to the default settings originally on the oven.

Sabbath (SAbbAtH)

Sabbath mode disables the oven lights (the oven light will not turn on when a door is opened), all sounds (the control will not beep when a pad is pressed), Convection modes, Broil modes, Warm, Proof, and all time functions. Sabbath mode can only be used with Traditional Bake. This feature conforms to the Star-K Jewish Sabbath requirements.

NOTE: If a power outage occurs while in Sabbath Mode, the unit will return to Sabbath Mode when power is restored.

Enter the Sabbath Mode

Press the **Cook Time** and **Delay Time** pads at the same time and hold for three seconds. Use the mini knob to scroll thru the special features options to "SAbbAtH", then press the mini knob to select "SAbbAtH", rotate the mini knob to change the Sabbath feature setting from "OFF" to "on", and press the mini knob to confirm the selection.

Press the **Cook Time** and **Delay Time** pads at the same time and hold for three seconds to exit special features mode. The] icon will appear in the display to signify that the unit is in Sabbath Mode. The clock will not be displayed.

Start a Sabbath Bake

Rotate the knobs to select **Bake** and your desired cooking temperature. At a random time between 30 seconds and 1 minute, the] [icon will appear in the display indicating the oven is running.

Adjust the Temperature During a Sabbath Bake

If you need to adjust the temperature, rotate the temperature knob to the new selection. No sound will be given when the keys are pressed. Since no feedback is given during temperature change, an oven thermometer can be used to confirm temperature changes.

Timed Bake During Sabbath

If you wish to use the Cook Time feature to bake in the oven and then have the oven automatically turn off, do not enter Sabbath mode. You will need to change the Cycle End Tone from a continuous beep to a single beep, turn the Tone Volume off, and turn the oven light on using the control panel. Then you can program the oven for the desired cook time in bake. Note that Cook Time will immediately start to count down after it is set.

Exit the Sabbath Mode

To end a bake cycle, turn both knobs to off. The][icon will change to the] icon, indicating that the oven has turned off.

Press the **Cook Time** and **Delay Time** pads at the same time and hold for three seconds. Use the mini knob to scroll thru the special features options to "SAbbAtH", then press the mini knob to select "SAbbAtH", rotate the mini knob to change the Sabbath feature setting from "on" to "OFF", and press the mini knob to confirm the selection.

Press the **Cook Time** and **Delay Time** pads for 3 seconds to exit special features mode. The clock will be displayed again indicating the oven is out of Sabbath Mode.

French Oven Doors

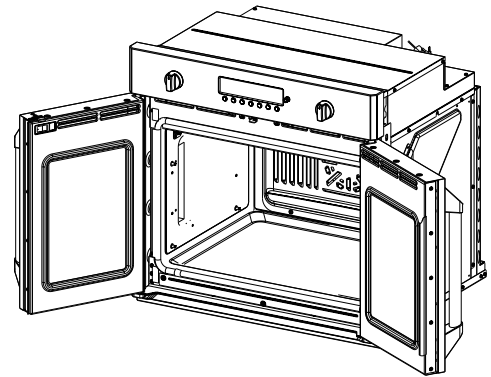
The French oven doors on this oven are unique. The doors open out to the side of the unit and they open together. Make sure that the area to each side of the oven is clear when opening the oven doors so that the doors can open fully and do not hit any open doors, open drawers, or other items to the side of the oven.

Pulling on one handle will make both doors open.

CAUTION Make sure that the doors are fully open to prevent burning self.

Pushing on one door will make both doors close. If pushing the doors closed with only one of the handles, please use the left handle. The center door seal requires the right door to close slightly before the left door.

Make sure oven doors are fully closed when cooking. If the doors are open or not shut all the way for more than 60 seconds during a cooking mode, the oven will turn off and the control will ask you to close the doors to resume cooking.



Oven Racks

Your oven has six rack positions. Recommended rack positions for various types of foods are provided in the Cooking Guide. Adjusting rack position is one way to impact cooking results. For example, if you would prefer darker tops on cakes, muffins, or cookies, try moving food one rack position higher. If you find foods are too brown on top try moving them down next time.

When baking with multiple pans and on multiple racks, ensure there is at least 1½" between pans to allow sufficient space for air to flow.

Oven Racks

Your oven may have extension racks and/or traditional flat racks.

To avoid possible burns, place the racks in the desired position before you turn the oven on.

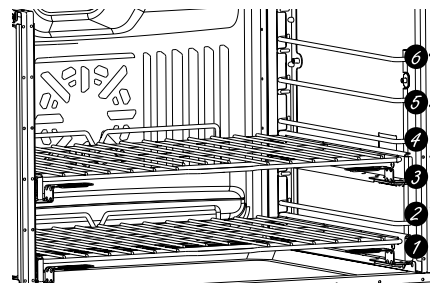
Extension Racks

Extension racks have an install feature that locks into the rack supports (guides) on both sides. Once the install feature 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.

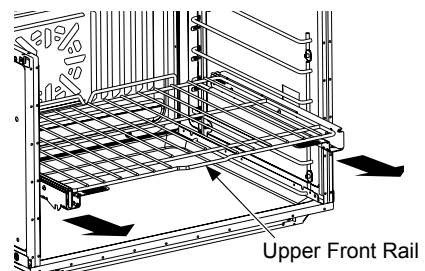
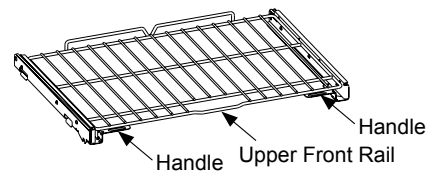
If extension racks are difficult to extend, lubricate the racks with the graphite lubricant provided with your oven. Remove the rack from the oven, remove debris in the slide tracks with a paper towel, shake the graphite

lubricant and place 4 small drops on the two bottom tracks of the left and right sides. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.

To order additional graphite lubricant, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.



The oven has 6 rack positions



Oven Racks (Cont.)

To Remove An Extension Rack

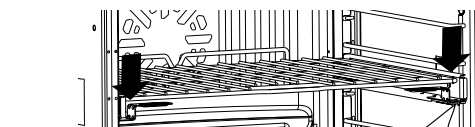
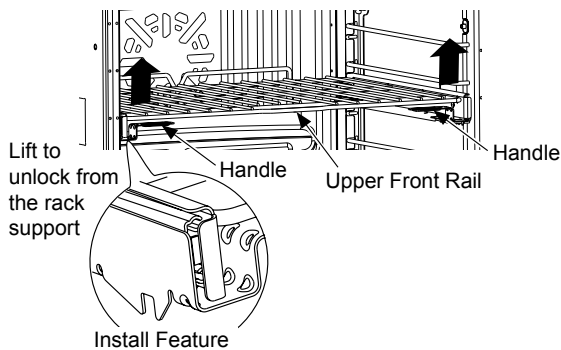
1. Make sure the rack is pushed all the way into the oven.
2. Grasp the rack by both its upper front rail and its lower handles on two sides and lift straight up to unlock the rack from the rack supports.
3. Firmly holding onto both the upper front rail and lower handles on both sides, pull the rack forward. Grasp the rack on both sides if necessary. Then remove it from the oven.

To Replace An Extension Rack

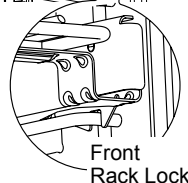
1. Place the rear portion of the rack onto the rack supports (guides) as shown in the picture.
2. Hold the upper front rail and lower handles and push the rack all the way in until the install feature locks into the front rack support.

If extension racks are difficult to replace or remove, wipe the oven rack supports with vegetable oil. Do not wipe oil on the rack slides.

NOTE: Using other cooking oils will cause a discoloring or a rust like color residue on the racks and cavity sides. To clean this residue, use a soap and water or a vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.



Hold the upper front rail and lower handles and push the rack all the way in until the install feature locks on the front support



Traditional Flat Racks

The racks have stops so that when placed correctly on the supports they will stop before coming completely out and will not tilt. When placing and removing cookware, pull the rack out until it stops.

To Remove a Rack

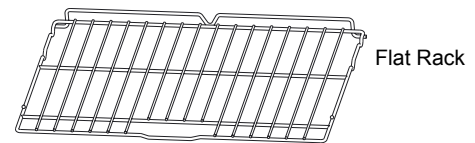
Pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

To Replace a Rack

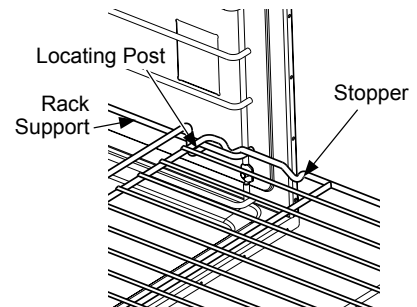
Tilt the front of the rack up, hook the rear locating posts under the rack supports, push the rack back (past the stoppers) and lower it into position. Push the rack all the way in.

Racks may become difficult to slide, especially after a self-clean. Put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the left and right edges.

NOTE: Using other cooking oils will cause a discoloring or a rust like color residue on the racks and cavity sides. To clean this residue, use a soap and water or a vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.



Flat Rack



CAUTION Use caution when removing a rack from lowest position as door may be hot.

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.

Cooking Modes

Your new oven has a variety of cooking modes to help you get the best results. These modes are described below. Refer to the Cooking Guide section for recommendations for specific foods. Remember, your new oven may perform differently than the oven it is replacing.

Baking and Roasting Modes

Select a mode for baking and roasting based on the type and quantity of food you are preparing. When preparing baked goods such as cakes, cookies, and pastries always preheat the oven first. Follow recipe recommendations for food placement. If no guidelines are provided, center food in the oven.

Traditional Bake

The traditional bake mode is intended for single rack cooking. This mode uses heat primarily from the lower element but also from the upper element to cook food. To use this mode select **Bake** and then select a temperature. Preheating is generally recommended when using this mode.

Convection Bake with Direct Air

The Convection Bake mode is intended for single rack cooking. This mode uses heat from the lower element and also the upper and rear elements, along with air movement directly down from the top of the oven to enhance evenness. Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion, so it is not necessary to convert the temperature when using this mode. To use this mode select **Conv Bake 1 Rack** and then select a temperature. Preheating is generally recommended when using this mode.

Convection Bake Multi Rack

The Convection Bake Multi Rack mode is intended for baking on multiple racks at the same time. This mode uses heat primarily from the rear element but also heat from the upper and lower elements, along with air movement from the convection fan to enhance cooking evenness. Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion, so it is not necessary to convert the temperature when using this mode. Baking time might be slightly longer for multiple racks than what would be expected for a single rack. To use this mode select **Conv Bake Multi** and then select a temperature. Always preheat when using this mode.

Convection Roast with Direct Air

The Convection Roast mode is intended for roasting whole cuts of meat on a single rack. This mode uses heat from the lower, upper, and rear elements along with air movement directly down from the top of the oven to improve browning and reduce cooking time. It is not necessary to convert temperature. Check food earlier than the recipe suggested time when using this mode, or use the probe. To use this mode select **Convection Roast** and then select a temperature. It is not necessary to preheat when using this mode.

Broiling Modes

Always broil with the door closed. The broil element in this oven is very powerful. Monitor food closely while broiling. Use caution when broiling on upper rack positions as placing food closer to the broil element increases smoking, spattering, and the possibility of fats igniting. **Broiling on rack position 6 is not recommended.**

Try broiling foods that you would normally grill. Adjust rack positions to adjust the intensity of the heat to the food. Place foods closer to the broil element when a seared surface and rare interior is desired. Thicker foods and foods that need to be cooked through should be broiled on a rack position farther from the broiler or by using Traditional Broil Lo or Convection Broil Lo. For best performance, center food below the broil heating element.

Traditional Broil Hi

The Traditional Broil Hi mode uses intense heat from the upper element to sear foods. Use Broil Hi for thinner cuts of meat and/or foods you prefer less done on the interior. To use this mode select **High/Low Broil** and then select **High Broil**. It is not necessary to preheat when using this mode.

Cooking Modes (Cont.)

Traditional Broil Lo

The Traditional Broil Lo mode uses less intense heat from the upper element to cook food thoroughly while also producing surface browning. Use Broil Lo for thicker cuts of meat and/or foods that you would like cooked all the way through. To use this mode select **High/Low Broil** and then select **Low Broil**. It is not necessary to preheat when using this mode.

Convection Broil Hi with Direct Air

The Convection Broil Hi mode uses intense heat from the upper element along with air movement directly down from the top of the oven for improved searing and browning. To use this mode select **Convection Broil** and then select **High Broil**. For best results preheat 5 minutes when using this mode.

Convection Broil Lo with Direct Air

The Convection Broil Lo mode uses less intense heat from the upper element along with air movement directly down from the top of the oven. To use this mode select **Convection Broil** and then select **Low Broil**. For best results preheat 5 minutes when using this mode.

Convection Broil Crisp with Direct Air

The Convection Broil Crisp mode is intended as a finishing mode at the end of a cooking cycle to add surface browning to a dish such as a casserole or a roast. To use this mode select **Low Broil Crisp** and then select **Low Broil**. Monitor food closely to prevent over browning.

Proof

Proof mode is designed for rising (fermenting and proofing) bread dough. Turn knob to bake and then press the **Proof** pad. Cover dough well to prevent drying out. Bread will rise more rapidly than at room temperature.

Warm

Warm mode is designed to keep hot foods hot for up to 3 hours. To use this mode, select **Bake** and then select **Warm**. Cover foods that need to remain moist and do not cover foods that should be crisp. Preheating is not required. Do not use warm to heat cold food other than crisping crackers, chips or dry cereal. It is also recommended that food not be kept warm for more than 2 hours.

Probe

▲ 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 foodsafety.gov or IsItDoneYet.gov.

Internal food temperature is frequently used as an indicator of doneness, especially for roasts and poultry. The Probe mode monitors the internal food temperature and turns the oven off when the internal food temperature reaches the programmed temperature.

Always check the temperature at multiple locations in the food with a food thermometer after cooking to ensure that all portions of the food have reached the minimum safe internal temperature for that food.

Proper Probe Placement

After preparing the meat and placing it on the cooking pan follow these instructions for proper probe placement.

- Insert the probe into the food, so that the tip of the probe will rest in the center of the thickest part of the food. For best performance the probe should be fully inserted into the food. If the probe is not located properly, it may not accurately measure the temperature of the coolest portion of the food. Some foods, particularly small items, are not well suited for cooking with the probe due to their shape or size.
- The probe should not touch bone, fat or gristle.
- For whole poultry insert the probe into the thickest part of the breast.
- For boneless roasts, insert the probe into the center of the roast.
- For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of the lowest large muscle or joint.
- For casseroles or dishes such as meatloaf, insert the probe into the center of the dish.
- For fish, insert the probe from just above the gill into the meatiest area, parallel to the backbone.

Probe (Cont.)

Probe Usage

To use the probe without preheating:

1. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement).
2. Place the food in the oven and connect the probe into the probe outlet in the oven.
3. Program the desired probe and cooking mode settings by pressing the **Probe** pad and setting the desired internal food temperature by rotating the mini knob and pressing the mini knob to enter the temperature, then set the cook mode (**Traditional Bake, Convection Bake, or Convection Roast**) and the desired cooking temperature. The maximum internal food temperature that you can set is 200°F.

To use the probe with preheating:

1. Set the desired cook mode (**Traditional Bake, Convection Bake, or Convection Roast**) and the desired cooking temperature.
2. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement).
3. Once the oven is preheated, place the food in the oven and connect the probe to the probe outlet, making sure it is fully inserted. Use caution, the oven walls and probe outlet are hot.

4. Program the probe temperature by pressing the **Probe** pad and setting the desired internal food temperature by rotating the mini knob and pressing the mini knob to enter the temperature. The maximum internal food temperature that you can set is 200°F.

Probe Care Guidelines

- Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe.
- Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the meat and outlet
- To avoid damaging your 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 the probe.
- To prevent possible burns, do not unplug the probe from the outlet until the oven has cooled.
- Never leave the probe inside the oven during a self or steam clean cycle.
- Do not store the probe in the oven.

Cookware

Cookware Guidelines

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

Dark, coated and dull pans absorb heat more readily than light, shiny pans. Pans that absorb heat more readily can result in a browner, crisper, and thicker crust. If using dark and coated cookware check food earlier than minimum cook time. If undesirable results are obtained with this type of cookware consider reducing oven temperature by 25° F next time.

Shiny pans can produce more evenly cooked baked goods such as cakes and cookies.

Glass and ceramic pans heat slowly but retain heat well. These types of pans work well for dishes such as pies and custards.

Air insulated pans heat slowly and can reduce bottom browning.

Keep cookware clean to promote even heating.

Using the Oven

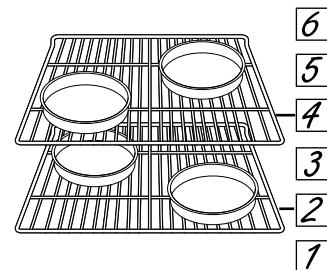
Wall Oven

Cooking Guide

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods			
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack	Convection Bake Traditional Bake	3	Use shiny cookware.
Layer cakes* on Multiple Racks	Convection Bake Multi Rack Traditional Bake	2 and 4	Ensure adequate airflow (see illustration below).
Chiffon cakes (angel food)	Convection Bake Traditional Bake	1	Extension rack position 4 and flat rack position 2 for 2 racks; flat rack position 5 for 3 racks. Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Convection Bake	3	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Convection Bake Multi Rack	2 and 4 1, 3 and 5	Extension rack position 4 and flat rack position 2 for 2 racks; flat rack position 5 for 3 racks. Ensure adequate airflow.
Beef & Pork			
Hamburgers	Traditional Broil Hi	5	Use extension rack; for patties spaced equally on broil pan grid to get a well seared exterior and a rare interior cook the first side approximately 3 minutes and cook the second side approximately 4 minutes. Move food down for more doneness/less searing. For best performance, center food below the broil heating element.
Steaks & Chops	Convection Broil Hi Traditional Broil Hi	5	Use a broil pan; Preheat 5 minutes if using Convection Broil Mode. Move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance, center food below the broil heating element.
Roasts	Convection Roast	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary. Use probe feature.
Poultry			
Whole chicken	Convection Roast	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan. Use probe feature.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Hi	1	If breaded or coated in sauce avoid Broil Hi modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
	Broil Lo Convection Bake Traditional Bake	3	
Boneless chicken breasts	Convection Broil Lo Convection Bake Traditional Bake	3	Preheat 5 minutes if using Convection Broil. Move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
Whole turkey	Convection Roast	1 or 2	Use a low sided pan such as a broil pan. Use the probe feature.
Turkey Breast	Convection Roast	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan. Use the probe feature.
Fish	Convection Broil Lo Broil Lo	5 (1/2 thick or less) 4 (>1/2 inch)	Preheat 5 minutes when Convection Broiling. Watch food closely when broiling. For best performance, center food below the broil heating element.
Casseroles	Convection Bake Traditional Bake	3	Use Convection Broil Crisp mode during last 2-5 minutes of baking to melt/brown cheese or crisp surface.
Frozen Convenience Foods			
Pizza, french fries, tator tots, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Convection Bake Traditional Bake	3	Use Convection Broil Crisp mode during last 2-5 minutes of cooking to crisp the exterior.
Pizza, french fries, tator tots, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	Convection Bake Multi Rack	2 and 4	Extension rack position 4 and flat rack position 2. If using Crisp mode, place both pans on top rack if space allows, otherwise Crisp one at a time on top rack position.

*When baking four cake layers at a time, use racks 2 and 4. Place the pans as shown so that one pan is not directly above another.

Cook food thoroughly to help protect against food borne illness. Minimum safe food temperature recommendations for food safety can be found at IsItDoneYet.gov. Make sure to use a food thermometer to take food temperatures.



Oven

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

Control Panel

It's a good idea to wipe the control panel after each use. Clean with mild soap and water or vinegar and water, rinse with clean water and polish dry with a soft cloth.

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

Oven Exterior

Do not use oven cleaners, abrasive cleansers, strong liquid cleansers, steel wool, plastic scouring pads, or cleaning powders on the interior or exterior of the oven. Clean with a mild soap and water or vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature and not in direct sunlight.

If stain on the door vent trim is persistent, use a mild abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results.

Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. Let hot surfaces cool, then clean and rinse.

Stainless Steel Surfaces

Do not use a steel wool pad; 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 grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing cleaning products including stainless steel appliance cleaner or polish, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

Oven Interior

The interior of your new oven can be cleaned manually or by using the Steam Clean or Self Clean modes.

Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. Let hot surfaces cool, then clean and rinse.

Manual Cleaning

Do not use oven cleaners, abrasive cleaners, strong liquid cleansers, steel wool, scouring pads, or cleaning powders on the interior of the oven. Clean with a mild soap and water or vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature.

Steam Clean Mode

Steam clean is intended to clean small spills using water and a lower cleaning temperature than Self-Clean.

To use the Steam Clean feature, wipe grease and soils from the oven. Pour one cup of water into the bottom of the oven. Close the doors. Select **Clean** with both knobs. Rotate the mini knob to select steam clean. "Add H2O" will appear in the display. Press the mini knob to start the steam clean. The oven doors will lock. You can not open the doors during the 30 minute steam clean as this will decrease the steam clean performance. At the end of the steam clean cycle the doors will unlock. Wipe out any excess water and any remaining soil.

Oven (Cont.)

Oven Interior (Cont.)

Self Clean Mode

Read Self-Cleaning Oven Safety Instructions at the beginning of this manual before using Self Clean Mode.

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.

Self clean uses very high temperatures to clean the oven interior. The oven doors will lock when using this feature. Before operating the self clean cycle, wipe up grease and soils from the oven. Use a damp cloth to hand clean inside door edge and 2" area around the inside edge of the oven doors. Remove all items from the oven other than enameled (dark color) racks. Shiny or silver racks, the meat probe, and any cookware or other items should all be removed from the oven before

initiating a self clean cycle. Close the doors. Select **Clean** with both knobs. Press the mini knob to select self-clean. Rotate the mini knob to adjust the clean time between 3:00 and 5:00 hours or use the default time; press the mini knob to enter the clean time and to start the self-clean. For heavily soiled ovens, the maximum 5 hour clean time is recommended. The oven will turn off automatically when the self clean cycle is complete. The doors will stay locked until the oven has cooled down. After the oven has cooled down wipe any ash out of the oven. 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.

Oven Racks

The racks that were provided with your oven (dark enameled racks, not shiny) may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged.

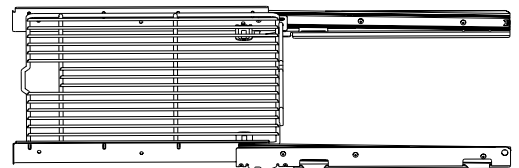
To manually clean racks, use warm, soapy water. Make sure not to wash the rack slides on an extension rack.

If racks become more difficult to remove from the oven, put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the oven rack supports. Do not wipe the oil on an extension rack slide.

NOTE: Using other cooking oils will cause a discoloring or a rust like color residue on the racks and cavity sides. To clean this residue, use a soap and water or a vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.

Periodically, after several self-clean cycles, the extension rack slides may need to be lubricated using the graphite lubricant shipped with your wall oven. To order additional graphite lubricant, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

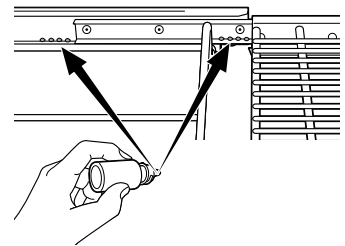
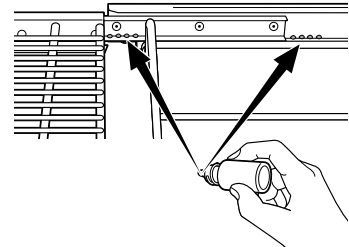
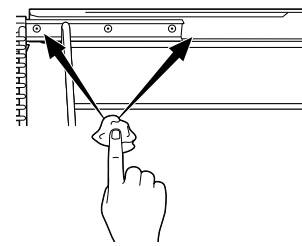
1. Remove extension rack from the oven. See the Extension Oven Racks section.
2. Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy clean up.
3. If there is debris in the slide tracks, wipe it away using a paper towel. **NOTE:** Any graphite lubricant wiped away must be replaced.



Oven Racks (Cont.)

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 Extension Oven Racks section.
9. Repeat above steps for each rack.

NOTE: Do not spray with cooking spray or other lubricant sprays.

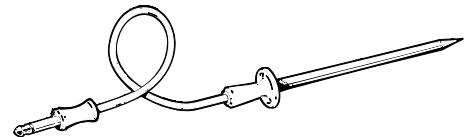


Probe

The temperature probe may be cleaned with soap and water or a soap-filled scouring pad. Cool the temperature probe before cleaning. Scour stubborn spots with a soap-filled scouring pad, rinse and dry.

To order additional temperature probes, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

- Do not immerse the temperature probe in water.
- Do not store the temperature probe in the oven.
- Do not leave the temperature probe inside the oven during a self or steam clean cycle.



Oven Light

Oven Light Replacement

Oven lights are not consumer replaceable.

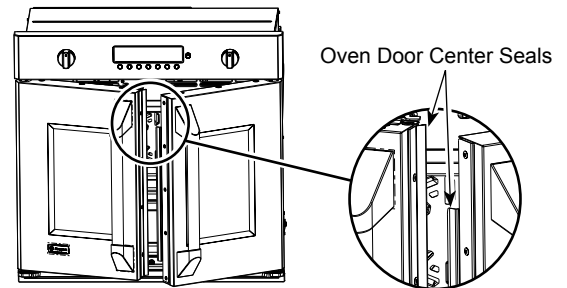
Visit **Monogram.com** or call Monogram Preferred Service (800.444.1845) during normal business hours.

Oven Doors

French Oven Door Center Seals

If you notice discoloring of the two door center seals that cannot be removed with warm sudsy water and a soft cloth, use a stainless steel cleaner that removes heat discoloration and/or tarnishing.

Do not use abrasive cleaners, metal scouring pads, commercial oven cleaners or sharp objects to try and clean the center seals since this can damage these door parts.



French Oven Doors

The French oven doors are not removable or consumer serviceable.

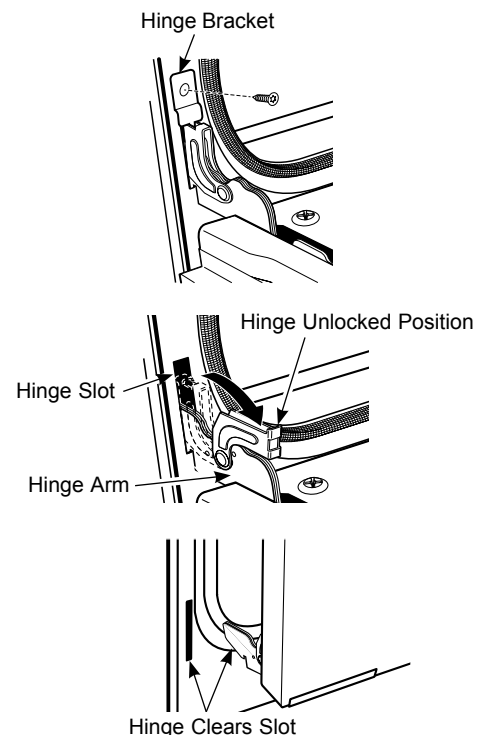
Visit **Monogram.com** or call Monogram Preferred Service (800.444.1845) during normal business hours.

Lower Oven Door Removal (Recommended - on Double Ovens only)

NOTE: Door removal is not a requirement for installation of the product but is an added convenience.

To remove the door:

1. Open the oven door as far as it will go.
2. Remove hinge bracket from front frame and set aside. The hinge bracket must be replaced for proper door functionality when door is reinstalled.
3. Push both hinge locks down toward the door frame to the unlocked position. This may require a flat-blade screwdriver. **DO NOT LIFT THE DOOR BY THE HANDLE!**
4. Place hands on both sides of the door and close the oven door to the removal position (approximately 1”–2” [2.5 cm–5.1 cm] from the closed position).
5. Lift the door up and out until the hinge arms clear the slots. **NOTE:** The oven door is very heavy. Be sure you have a firm grip before lifting the oven door off the hinges. Use caution once the door is removed. Do not lay the door on its handle. This could cause dents or scratches.

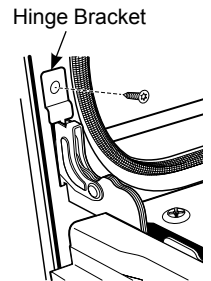
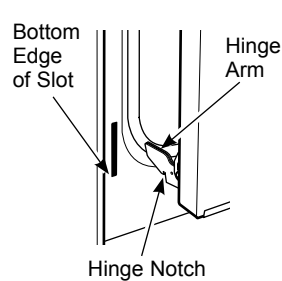
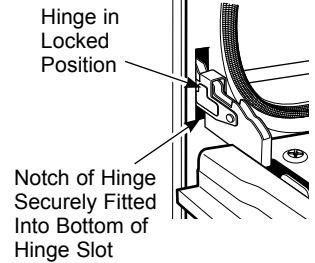


Oven Doors (Cont.)

Replacing the Lower Oven Door

NOTE: The oven door is heavy. You may need help lifting the door high enough to slide it into the hinge slots. Do not lift the door by the handle.

1. Lift the oven door by grasping each side.
2. With the door at the same angle as the removal position (approximately 1"–2" [2.5 cm–5.1 cm] from the closed position), seat the notch of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch of 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. Replace hinge bracket. The hinge bracket must be replaced for proper door functionality.
6. Close the oven door.



Troubleshooting Tips

Wall Oven

Before you call for service




Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Cause	What To Do
My new oven doesn't cook like my old one. Is something wrong with the temperature settings?	Your new oven has a different cooking system from your old oven and therefore may cook differently than your old oven.	For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the temperature yourself to meet your specific cooking preference. See the Special Features Section to adjust the oven temperature. NOTE: This adjustment affects Traditional Bake, Convection Bake and Convection Bake Multi temperatures; it will not affect Convection Roast, Traditional Broil, Convection Broil or Clean.
Food does not bake properly	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes section.
	Rack position is incorrect or rack is not level.	See the Cooking Modes section and Cooking Guide.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the Cookware section.
	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.
Food does not broil properly	Ingredient substitution	Substituting ingredients can change the recipe outcome.
	Oven controls improperly set.	Make sure you select the appropriate broil mode. NOTE: Convection crisp is not for broiling foods.
	Improper rack position being used.	See the Cooking Guide for rack location suggestions.
	Food being cooked in a hot pan.	Make sure cookware is cool
	Cookware not suited for broiling.	Use a pan specifically designed for broiling
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	If using aluminum foil conform to pan slits.
Oven temperature too hot or too cold	In some areas the power (voltage) may be low.	Preheat the broil element for 10 minutes.
	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.
Oven does not work or appears not to work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Using the Oven section.
	The clock is turned off or display sleep is turned on.	See the Special Features section.
	Oven is in Sabbath Mode.	Verify that the oven is not in Sabbath Mode. See the Special Features 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.

Troubleshooting Tips

Wall Oven

*Before you
call for service*

Problem	Possible Cause	What To Do
Why is my range making a "clicking" noise when using my oven?	Your range 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 older ovens to achieve better results during baking, broiling, convection, and self-clean cycles.	This is normal.
Clock and timer do not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven display sleep is turned on or clock setting is turned off.	See the Special Features section.
Oven light does not work	Light bulb is broken or defective.	Call for service.
	Pad operating light is broken.	Call for service.
Oven will not self-clean	The temperature is too high to set a self-clean operation.	Allow the oven to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
Excessive smoking during clean cycle	Excessive soil or grease.	Turn both knobs to OFF. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the LOCKED light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Excessive smoking during broiling	Food too close to burner element.	Lower the rack position of the food.
Oven door will not open after a clean cycle	Oven too hot.	Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
	Oven was heavily soiled.	Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
"DOOR  flashes in the display	The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.	Close the oven door. Wait for oven door to finish locking.
	"DOOR  will flash while the oven door is locking to start self-clean and steam clean.	This is normal.
"DOOR  light is on when you want to cook	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.	Allow the oven to cool.
"F— and a number or letter" flash in the display	You have a function error code.	Press the mini knob. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.

Troubleshooting Tips

Wall Oven

*Before you
call for service*

Problem	Possible Cause	What To Do
Display goes blank	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is turned off or display sleep is turned on.	See the Special Features section.
	Oven is in Sabbath Mode.	Verify that the oven is not in Sabbath Mode. See the Special Features section.
Power outage, clock flashes	Power outage or surge	Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the mini knob, setting the clock and resetting any cooking function.
“Burning” or “oily” odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Cleaning the Oven section.
Strong odor	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	This is temporary and will go away after several uses or a self-clean cycle.
Fan noise	A cooling fan may automatically turn on.	This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts. It may run for up to 1-1/2 hours after the oven is turned off.
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.
	Number of racks in oven	Adding more racks to the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove some racks.
	Different cooking modes	The different cooking modes use different preheat methods to heat the oven for the specific cooking mode. Some modes will take longer than others (i.e. convection bake multi).
Oven will not work remotely	Router issues, no wireless signal, etc.	For assistance with oven wireless network connectivity, please call 800.444.1845.
	Oven is not connected.	

Notes

YOUR MONOGRAM WALL OVEN LIMITED WARRANTY

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

WHAT IS COVERED

From the Date of the Original Purchase

LIMITED TWO-YEAR WARRANTY

For two years from 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.

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at **Monogram.com** or call Monogram Preferred Service (800.444.1845). Please have your serial number and your model number available when calling for service. In Canada, 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.

WHAT IS NOT COVERED

- 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.
- 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.

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 Service 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.

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

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

Accessories

Looking For Something More?

Monogram offers a variety of accessories to improve your cooking and maintenance experiences!

Refer to the Consumer Support page for phone numbers and website information.

The following products and more are available:

Accessories

XL Broiler Pan (17 " x 1 ¼" x 19 1/4")

Parts

Oven racks

Oven elements

Probe

Cleaning Supplies

CitruShine™ Stainless Steel Wipes

CeramaBryte Stainless Steel Appliance Cleaner

Graphite Lubricant

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

Register Your Appliance

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

Schedule Service

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



MANUEL DE L'UTILISATEUR

Four encastré simple à porte française de 30 po
Four encastré double à porte française de 30 po

*Table des
matières*

Information destinée au consommateur	2	Entretien et nettoyage	
Consignes de sécurité	4	Four	17
Utilisation du four		Grilles de four	18
Commandes du four encastré simple	7	Sonde thermique	19
Commandes du four encastré double	8	Lampe du four	20
Fonctions spéciales	9	Portes du four	20
Sabbat	10	Conseils de dépannage	22
Porte française	11	Garantie limitée	26
Grilles de four	11	Accessoires	27
Papier d'aluminium et protections pour four	12	Service à la clientèle	28
Modes de cuisson	13		
Sonde thermique	14		
Ustensiles de cuisson	15		
Guide de cuisson	16		

***Avant d'utiliser
votre four
encastré***

Lisez attentivement ce manuel. Il a pour but de vous aider à utiliser votre nouveau four encastré et à effectuer son entretien de façon appropriée. Gardez-le à portée de la main pour trouver les réponses à vos questions.

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

OU

Rendez-vous sur notre site Web à : **Monogram.com**

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

Vous trouverez ces numéros sur une étiquette située sur la garniture latérale ou à l'intérieur de la porte du four (four inférieur).

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

Numéro de modèle

Numéro de série

Utilisez ces numéros dans toute correspondance ou pour tout appel de service concernant votre four encastré.

***Si vous avez
reçu un four
encastré
endommagé***

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

***Économisez
temps et
argent***

Avant de faire une demande de service, consultez le tableau des conseils de dépannage de ce manuel.

Ce tableau répertorie les causes de problèmes de fonctionnement mineurs que vous pouvez corriger vous-même.

***Si vous avez
besoin du
service de
réparation***

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

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

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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.

⚠ AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'aux fins prévues et 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.
 - Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce du four, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
 - Avant d'effectuer une réparation, coupez l'alimentation électrique du four au niveau du tableau de distribution de votre domicile (fusible ou disjoncteur).
 - Ne laissez pas les enfants seuls – 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.
- ⚠ ATTENTION** Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus d'un four, les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur le four pour les atteindre.
- Utilisez uniquement des poignées isolantes sèches. La vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais à la place de poignées isolantes.
 - N'utilisez jamais votre appareil 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. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces qui peuvent être chaudes comprennent les ouvertures des événements, les surfaces situées autour de ces ouvertures de même que les interstices situés autour de la porte de four.
 - 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, sauf celle décrite dans ce manuel. 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.
 - Évitez de rayer ou de heurter les portes en verre ou les tableaux de commande. Cela pourrait amener le verre à se casser. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, un incendie ou des blessures par coupure pourraient en résulter.
 - Faites bien cuire la viande et la volaille. La température interne de la viande doit atteindre au moins 160 °F (71 °C) et celle de la volaille au moins 180 °F (82 °C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.

⚠ AVERTISSEMENT

CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À BONNE DISTANCE DU FOUR

Le non-respect de cette consigne pourrait causer un incendie ou des blessures.

- N'entrez pas et n'utilisez pas de matières inflammables dans ou à proximité du four, notamment du papier, du plastique, des poignées, du tissu, des revêtements muraux, des rideaux, des draperies et 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 et causer de graves brûlures.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler à l'intérieur ou près du four. La graisse dans le four ou à proximité du four peut s'enflammer.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

▲ AVERTISSEMENT

EN CAS D'INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES CI-DESSOUS POUR ÉVITER LES BLESSURES ET EMPÊCHER L'INCENDIE DE SE PROPAGER

- Ne versez pas d'eau sur un feu de friture. N'essayez jamais de soulever un ustensile de cuisson en feu.
- Si un feu se déclenche dans le four pendant la cuisson, étouffez les flammes provenant du four en fermant la porte et en arrêtant le four ou en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Si un feu se déclenche dans le four pendant l'autonettoyage, arrêtez le four et attendez que le feu s'éteigne. **Ne tentez pas d'ouvrir la porte par la force.** L'introduction d'air frais dans le four lorsque celui-ci est à une température d'autonettoyage peut provoquer la projection d'un jet de flammes.

▲ AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR

- Éloignez-vous du four lorsque vous ouvrez sa porte. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- Assurez-vous que l'évent de four n'est pas obstrué.
- Assurez-vous que de la graisse ne s'accumule pas dans le four. La graisse dans le four peut prendre feu.
- Disposez les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud, ne laissez pas la poignée isolante entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Lorsque vous mettez des sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions de leur fabricant.
- Tirer les grilles standard vers leurs butées d'arrêt, ou la grille coulissante jusqu'à sa position d'ouverture complète, est pratique pour soulever les plats lourds. Cela permet également de se protéger contre les brûlures causées par le contact avec les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.
- Ne laissez pas d'articles comme du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les articles entreposés dans le four pourraient s'enflammer.
- Ne placez jamais d'ustensiles de cuisson, des pierres de cuisson ou à pizza, du papier d'aluminium ou d'autres types de protection sur la sole du four. Ils sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager le produit ou provoquer un choc électrique, de la fumée ou un incendie.

▲ AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR AUTONETTOYANT

La fonction d'autonettoyage règle le four à une température suffisamment élevée pour brûler les résidus alimentaires présents dans le four. Suivez ces consignes pour un fonctionnement sécuritaire.

- Ne touchez pas aux surfaces chaudes du four pendant l'autonettoyage. Gardez les enfants à bonne distance du four pendant l'autonettoyage. Le non-respect de ces instructions pourrait causer des blessures.
- Avant de lancer la fonction d'autonettoyage, retirez les grilles de four de couleur argentée brillante (sur certains modèles), la sonde, toute feuille d'aluminium et toute lèchefrite, grille et autres ustensiles de cuisine. Les grilles de four à revêtement de porcelaine peuvent être laissées dans le four.
- Avant de lancer le programme d'autonettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires du four. Un excès de graisse pourrait prendre feu et la fumée pourrait endommager votre domicile.
- Si la fonction d'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et coupez l'alimentation. Contactez un technicien qualifié pour faire réparer l'appareil.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ce joint est essentiel pour assurer une bonne étanchéité de la porte. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- 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.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Le dispositif d'activation à distance installé dans ce four a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règlements de la FCC. Ces limites ont été mises en place pour :

a) 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.
- b)** accepter toute interférence reçue, y compris les interférences risquant d'engendrer un fonctionnement indésirable.

Veillez noter que tout changement ou toute modification apportés au dispositif de communication sans fil de cet appareil qui n'est pas expressément approuvé par le fabricant peut annuler votre droit à l'utiliser.

Pour retirer la pellicule protectrice et le ruban adhésif d'emballage

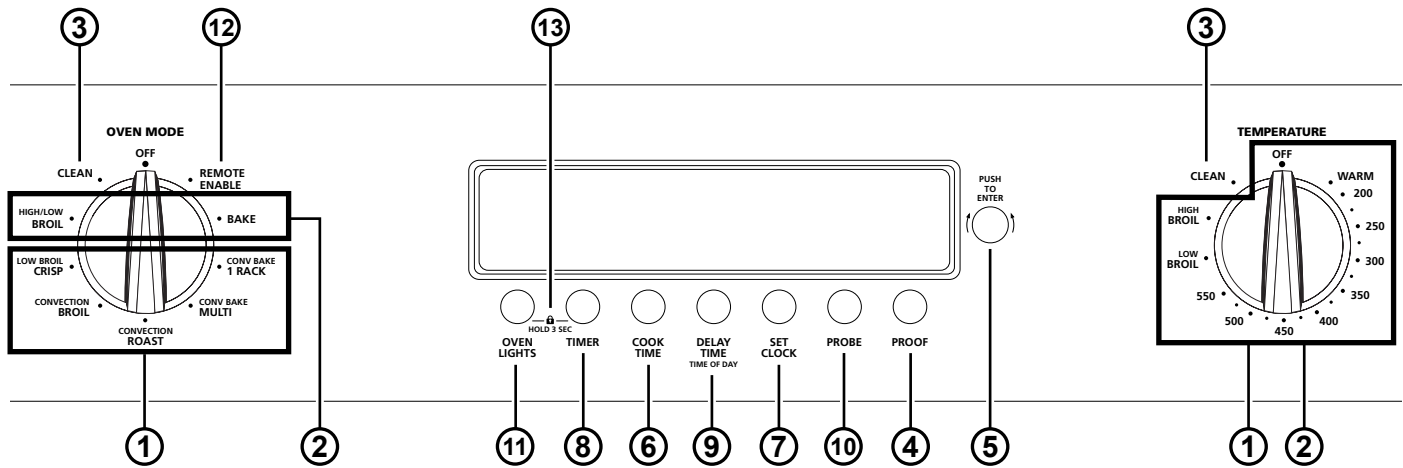
Saisissez soigneusement un des coins de la pellicule protectrice avec vos doigts et décollez-la doucement de la surface de l'appareil. N'utilisez aucun objet coupant pour enlever la pellicule. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour vous assurer de ne pas endommager le fini de l'appareil lorsque vous enlevez la colle laissée par le ruban adhésif d'emballage, la méthode la plus sûre consiste à utiliser un détergent à vaisselle. Appliquez le produit choisi avec un chiffon doux et laissez-le pénétrer.

REMARQUE : Vous devez enlever la colle résiduelle de toutes les pièces. Vous ne pourrez plus l'enlever après si elle cuit.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Commandes du four encastré simple



- Modes de cuisson à convection :** Les modes de cuisson à convection profitent d'une circulation d'air accrue dans le four, ce qui améliore le rendement de la cuisson. Les avantages dépendent du mode choisi. Votre four propose les modes de cuisson à convection suivants : Bake 1 Rack (cuisson sur 1 grille), Bake Multi (cuisson multigrille), Broil (cuisson au gril), Roast (rôtissage) et Low Broil Crisp (gril croustillant à basse température). Sélectionnez le mode de cuisson puis réglez la température pour démarrer la cuisson. Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.
- Modes de cuisson conventionnels :** Votre four propose les modes de cuisson conventionnels suivants : Bake (cuisson au four) et High/Low Broil (gril à température élevée/basse). Sélectionnez le mode de cuisson puis réglez la température pour démarrer la cuisson. Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.
- Clean (nettoyage) :** Votre four propose deux modes de nettoyage : autonettoyage (Self Clean) et nettoyage à la vapeur (Steam Clean). Consultez la section sur le nettoyage du four pour obtenir des renseignements importants sur l'utilisation de ces modes.
- Proof (fermentation) :** Utilisez cette fonction pour aider à faire lever les pâtes à pain. Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.
- Mini-bouton :** Tournez ce bouton pour augmenter ou diminuer le réglage de l'heure ou de la durée, puis appuyez sur le bouton pour confirmer le réglage lorsque vous utilisez les fonctions du réglage de l'horloge, de la cuisson minutée, de la cuisson différée et de la minuterie. Tournez ce bouton pour augmenter ou diminuer le réglage ou pour basculer entre l'autonettoyage et le nettoyage à la vapeur. Tournez ce bouton pour augmenter ou diminuer le réglage de la température et appuyez sur le bouton pour confirmer le réglage lors de l'utilisation de la sonde thermique.
- Cook Time (cuisson minutée) :** Effectue le décompte de la durée de cuisson et éteint le four lorsque la durée de cuisson est complétée. Appuyez sur la touche **Cook Time** (cuisson minutée), tournez le mini-bouton pour programmer la durée de cuisson en heures et en minutes, puis appuyez sur le mini-bouton pour confirmer le réglage de la durée de cuisson. Cette fonction ne peut être utilisée qu'avec les modes Traditional Bake (cuisson conventionnelle), Convection Bake 1 Rack (cuisson à convection sur 1 grille), Convection Bake Multi (cuisson à convection multigrille) et Convection Roast (rôtissage à convection).
- Set Clock (réglage de l'horloge) :** Permet de régler l'horloge du four. Appuyez sur la touche **Set Clock** (réglage de l'horloge), puis tournez le mini-bouton pour régler l'heure. Appuyez sur le mini-bouton pour confirmer l'heure, puis tournez-le pour sélectionner **AM** ou **PM**. Appuyez sur le mini-bouton pour confirmer le réglage de l'heure.
- Timer (minuterie) :** Fonctionne comme une minuterie. Appuyez sur la touche **Timer** (minuterie), tournez le mini-bouton pour programmer la minuterie en heures et en minutes, puis appuyez sur le mini-bouton pour démarrer la minuterie. Le four continue de fonctionner lorsque le décompte de la minuterie tombe à zéro. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur la touche **Timer** (minuterie) et tournez le mini-bouton jusqu'à ce que l'afficheur indique « 0:00 », puis appuyez sur le mini-bouton pour effacer l'affichage de la minuterie.
- Delay Time (cuisson différée) :** Permet de régler l'heure de mise en marche du four. Utilisez cette touche pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche. Appuyez sur la

touche **Delay Time** (cuisson différée) et utilisez le mini-bouton pour programmer l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche. Appuyez sur le mini-bouton pour régler l'heure de début, puis tournez-le pour sélectionner **AM** ou **PM**. Appuyez sur le mini-bouton pour confirmer le réglage de l'heure. Sélectionnez le mode de cuisson désiré ainsi que la température. Une durée de cuisson peut également être programmée. Cette fonction ne peut être utilisée qu'en mode de cuisson au four conventionnelle (Traditional Bake), cuisson à convection sur 1 grille (Convection Bake 1 Rack), cuisson à convection multigrille (Convection Bake Multi), rôtissage à convection (Convection Roast) et autonettoyage (Self Clean).

REMARQUE : Lorsque vous utilisez la fonction de cuisson différée, les aliments rapidement périssables, comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille ou le porc, ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Les bactéries nocives prolifèrent rapidement à la température ambiante. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte : la chaleur provenant de l'ampoule accélère la prolifération des bactéries nocives.

- Probe (sonde thermique) :** Cette fonction permet de contrôler la température interne des aliments et d'arrêter le four lorsque la température programmée est atteinte. Insérez la sonde dans l'aliment, choisissez le mode de cuisson, puis réglez la température de la sonde. Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails. La sonde peut uniquement être utilisée en mode de cuisson au four conventionnelle (Traditional Bake), cuisson à convection sur 1 grille (Convection Bake 1 Rack) et rôtissage à convection (Convection Roast).
- Oven Lights (lampes du four) :** Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la ou les lampes du four.
- Remote Enable (activation de la commande à distance) :**

CONNEXION DE VOTRE FOUR

Off (désactivé) – Le four n'est pas connecté. Ouvrez l'application puis sélectionnez **Remote Enable** (activation de la commande à distance) pour commencer le processus de connexion.

Clignotement lent de l'icône – Le four est en mode détection et recherche un réseau.

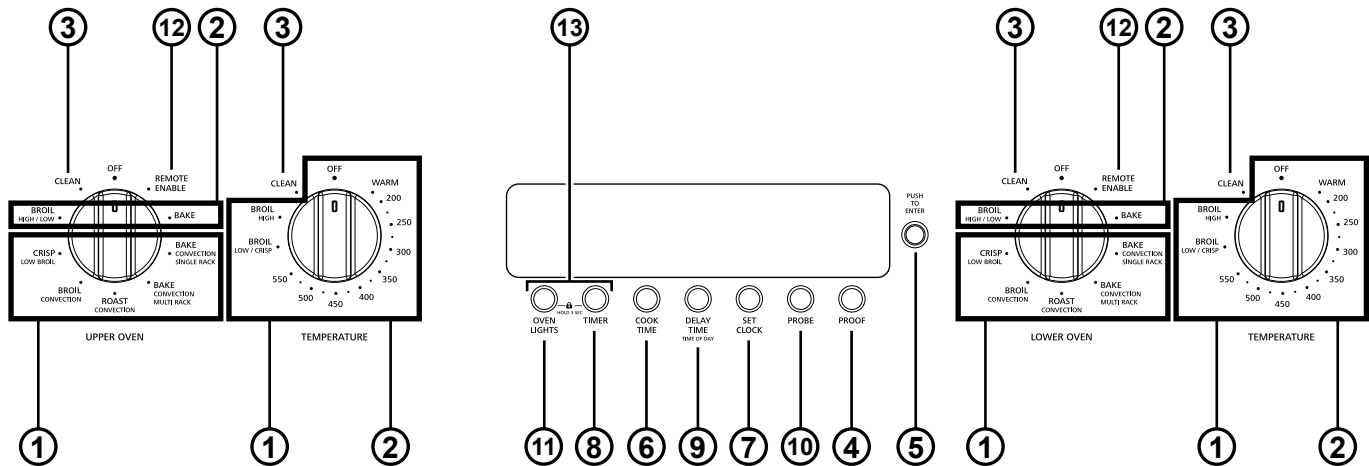
Clignotement rapide de l'icône – Une erreur s'est produite durant le processus de connexion.

Icône allumée en continu – Le four est connecté au réseau et il est possible de le contrôler à distance avec un appareil mobile connecté lorsqu'il est en marche, mais il ne peut être démarré à distance.

MISE EN MARCHÉ À DISTANCE DE VOTRE FOUR **REMOTE** (commande à distance)

Pour être en mesure de démarrer le four à distance, sélectionnez **Remote Enable** (activation de la commande à distance) et l'icône **REMOTE** (commande à distance) s'allumera sur l'afficheur. Le four peut maintenant être démarré à distance avec un appareil connecté. Ouvrir la porte du four ou éteindre le four éteindra l'icône **REMOTE**. L'icône **REMOTE** doit être allumée pour mettre le four en marche à distance. L'icône **REMOTE** n'est pas nécessaire pour modifier les réglages du four ou l'éteindre. Après avoir utilisé le four, pensez à vérifier que l'icône **REMOTE** est affichée si vous souhaitez démarrer le four à distance à l'avenir.
- Verrouillage des commandes :** Permet de verrouiller les commandes de façon à ce que les touches n'activent aucune fonction. Appuyez simultanément sur les touches **Oven Lights** (lampes du four) et **Timer** (minuterie) et maintenez-les enfoncées pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller les commandes.

Commandes du four encastré double



- Modes de cuisson à convection :** Les modes de cuisson à convection profitent d'une circulation d'air accrue dans le four, ce qui améliore le rendement de la cuisson. Les avantages dépendent du mode choisi. Votre four propose les modes de cuisson à convection suivants : Bake 1 Rack (cuisson sur 1 grille), Bake Multi (cuisson multigrille), Broil (cuisson au grill), Roast (rôtissage) et Low Broil Crisp (gril croustillant à basse température). Sélectionnez le mode de cuisson puis réglez la température pour démarrer la cuisson. Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.
- Modes de cuisson conventionnels :** Votre four propose les modes de cuisson conventionnels suivants : Bake (cuisson au four) et High/Low Broil (gril à température élevée/basse). Sélectionnez le mode de cuisson puis réglez la température pour démarrer la cuisson. Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.
- Clean (nettoyage) :** Votre four propose deux modes de nettoyage : autonettoyage (Self Clean) et nettoyage à la vapeur (Steam Clean). Consultez la section sur le nettoyage du four pour obtenir des renseignements importants sur l'utilisation de ces modes.
- Proof (fermentation) :** Utilisez cette fonction pour aider à faire lever les pâtes à pain. Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.
- Mini-bouton :** Tournez ce bouton pour augmenter ou diminuer le réglage de l'heure ou de la durée, puis appuyez sur le bouton pour confirmer le réglage lorsque vous utilisez les fonctions du réglage de l'horloge, de la cuisson minutée, de la cuisson différée et de la minuterie. Tournez ce bouton pour augmenter ou diminuer le temps d'autonettoyage, puis appuyez sur le bouton pour confirmer le réglage ou pour basculer entre l'autonettoyage et le nettoyage à la vapeur. Tournez ce bouton pour augmenter ou diminuer le réglage de la température et appuyez sur le bouton pour confirmer le réglage lors de l'utilisation de la sonde thermique. Ce bouton est utilisé pour les fours supérieur et inférieur.
- Cook Time (cuisson minutée) :** Effectue le décompte de la durée de cuisson et éteint le four lorsque la durée de cuisson est complétée. Appuyez sur la touche **Cook Time** (cuisson minutée) une fois pour sélectionner le four supérieur et une autre fois pour sélectionner le four inférieur, puis tournez le mini-bouton pour programmer la durée de cuisson en heures et en minutes, et appuyez sur le mini-bouton pour confirmer le réglage de la durée de cuisson. Cette fonction ne peut être utilisée qu'avec les modes Traditional Bake (cuisson conventionnelle), Convection Bake 1 Rack (cuisson à convection sur 1 grille), Convection Bake Multi (cuisson à convection multigrille) et Convection Roast (rôtissage à convection).
- Set Clock (réglage de l'horloge) :** Permet de régler l'horloge du four. Appuyez sur la touche **Set Clock** (réglage de l'horloge), puis tournez le mini-bouton pour régler l'heure. Appuyez sur le mini-bouton pour confirmer l'heure, puis tournez-le pour sélectionner **AM** ou **PM**. Appuyez sur le mini-bouton pour confirmer le réglage de l'heure.
- Timer (minuterie) :** Fonctionne comme une minuterie. Appuyez sur la touche **Timer** (minuterie) une fois pour régler la première minuterie et à nouveau pour régler la deuxième. Tournez le mini-bouton pour programmer la minuterie en heures et en minutes, puis appuyez sur le mini-bouton pour démarrer la minuterie. Le four continue de fonctionner lorsque le décompte de la minuterie tombe à zéro. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur la touche **Timer** (minuterie) et tournez le mini-bouton jusqu'à ce que l'afficheur indique « 0:00 », puis appuyez sur le mini-bouton pour effacer l'affichage de la minuterie.
- Delay Time (cuisson différée) :** Permet de régler l'heure de mise en marche du four. Utilisez cette touche pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche. Appuyez sur la touche **Delay**

- Time (cuisson différée)** une fois pour programmer le four supérieur et une deuxième fois pour le four inférieur. Ensuite, tournez le mini-bouton pour programmer l'heure à laquelle le four doit s'allumer. Appuyez sur le mini-bouton pour régler l'heure de début, puis tournez-le pour sélectionner **AM** ou **PM**. Appuyez sur le mini-bouton pour confirmer le réglage de l'heure. Sélectionnez le mode de cuisson désiré ainsi que la température. Une durée de cuisson peut également être programmée. Cette fonction ne peut être utilisée qu'en mode de cuisson au four conventionnelle (Traditional Bake), cuisson à convection sur 1 grille (Convection Bake 1 Rack), cuisson à convection multigrille (Convection Bake Multi), rôtissage à convection (Convection Roast) et autonettoyage (Self Clean).
- REMARQUE :** Lorsque vous utilisez la fonction de cuisson différée, les aliments rapidement périssables, comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille ou le porc, ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Les bactéries nocives prolifèrent rapidement à la température ambiante. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte : la chaleur provenant de l'ampoule accélère la prolifération des bactéries nocives.
- Probe (sonde thermique) :** Cette fonction permet de contrôler la température interne des aliments et d'arrêter le four lorsque la température programmée est atteinte. Insérez la sonde dans l'aliment, choisissez le mode de cuisson, puis réglez la température de la sonde. Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails. La sonde peut uniquement être utilisée en mode de cuisson au four conventionnelle (Traditional Bake), cuisson à convection sur 1 grille (Convection Bake 1 Rack) et rôtissage à convection (Convection Roast). Cette fonction est disponible pour le four supérieur et le four inférieur.
 - Oven Lights (lampes du four) :** Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la ou les lampes du four.
 - Remote Enable (activation de la commande à distance) :**

CONNEXION DE VOTRE FOUR

Off (désactivé) – Le four n'est pas connecté. Ouvrez l'application puis sélectionnez **Remote Enable** (activation de la commande à distance) pour commencer le processus de connexion.

Clignotement lent de l'icône – Le four est en mode détection et recherche un réseau.

Clignotement rapide de l'icône – Une erreur s'est produite durant le processus de connexion.

Icône allumée en continu – Le four est connecté au réseau et il est possible de le contrôler à distance avec un appareil mobile connecté lorsqu'il est en marche, mais il ne peut être démarré à distance.

MISE EN MARCHÉ À DISTANCE DE VOTRE FOUR

REMOTE (commande à distance)

Pour être en mesure de démarrer le four à distance, sélectionnez **Remote Enable** (activation de la commande à distance) et l'icône **REMOTE** (commande à distance) s'allumera sur l'afficheur. Le four peut maintenant être démarré à distance avec un appareil connecté. Ouvrir la porte du four ou éteindre le four éteindra l'icône **REMOTE**. L'icône **REMOTE** doit être allumée pour mettre le four en marche à distance. L'icône **REMOTE** n'est pas nécessaire pour modifier les réglages du four ou l'éteindre. Après avoir utilisé le four, pensez à vérifier que l'icône **REMOTE** est affichée si vous souhaitez démarrer le four à distance à l'avenir.
 - Verrouillage des commandes :** Permet de verrouiller les commandes de façon à ce que les touches n'activent aucune fonction. Appuyez simultanément sur les touches **Oven Lights** (lampes du four) et **Timer** (minuterie) et maintenez-les enfoncées pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller les commandes.

Fonctions spéciales

Il existe de nombreuses fonctions spéciales qui peuvent être contrôlées à l'aide du mini-bouton.

- End tone – Signal sonore de fin de programme
- Sound – Volume du signal sonore
- Setting – Réglage de l'horloge
- Auto Recipe – Conversion automatique des recettes (pour la cuisson à convection)
- 12hr shutoff – Arrêt automatique du four après 12 heures
- Sabbath – Permet d'activer le mode sabbat
- Temp Offset – Permet de régler la température du four (les fours doubles ont des options pour le four supérieur et inférieur)
- Display Sleep – Mode d'économie d'énergie
- Door Alert – Alerte de porte ouverte
- Default – Permet de réinitialiser les commandes aux paramètres d'usine

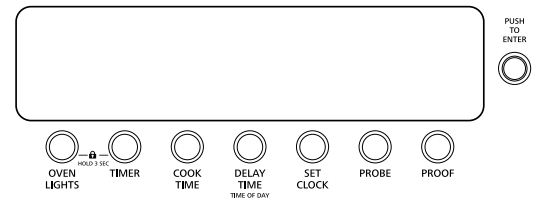
Pour modifier les paramètres des fonctions spéciales, suivez les instructions suivantes.

Appuyez simultanément sur les touches **Cook Time** (cuisson minutée) et **Delay Time** (cuisson différée) et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes.

Lorsque vous entrez dans le mode des fonctions spéciales :

- Tournez le mini-bouton pour faire défiler les fonctions disponibles et pour modifier les paramètres des fonctions spéciales.
- Appuyez sur le mini-bouton pour sélectionner la fonction spéciale à modifier. Cela place la fonction en mode modification, ce qui permet de la modifier en tournant le mini-bouton.
- Appuyez sur le mini-bouton pour entrer dans la sélection et remonter d'un niveau.

Appuyez simultanément sur les touches **Cook Time** (cuisson minutée) et **Delay Time** (cuisson différée) et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes pour quitter le mode des fonctions spéciales. Si aucune sélection n'est effectuée dans les 30 secondes, le four quittera automatiquement le mode des fonctions spéciales.



Signal sonore de fin de programme (End tone)

Son émis lorsque la minuterie revient à zéro. Vous pouvez paramétrer cette option pour qu'un signal sonore unique (bEEP) ou un signal sonore répété en continu (Con) soit émis.

Volume du signal sonore (Sound)

Cette fonction permet de régler le volume du signal sonore du four entre Hi (élevé), std (par défaut), Lo (bas) et OFF (muet).

Réglage de l'horloge (SEtting)

Cette fonction sert à spécifier la façon dont sera affichée l'heure sur l'horloge. Vous pouvez sélectionner le mode 12 heures avec AM et PM (12h), le mode 24 heures (24h) ou aucun affichage de l'heure (OFF).

Conversion automatique des recettes (Auto rEciPE)

Lorsque vous utilisez les modes de cuisson à convection ou cuisson à convection multigrille, la fonction de conversion automatique de recette réduit automatiquement la température de cuisson programmée. Notez que cette option ne convertit pas les temps de cuisson à convection, uniquement les températures.

Arrêt après 12 heures (12 hr ShutOFF)

Lorsque cette fonction est activée, le four s'arrêtera automatiquement après 12 heures de fonctionnement continu.

Exemple : Réglage de la température du four

1. Appuyez simultanément sur les touches **Cook Time** (cuisson minutée) et **Delay Time** (cuisson différée) et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes pour accéder au mode des fonctions spéciales.
2. Tournez le mini-bouton jusqu'à ce que l'affichage indique « UPPER tE-P OFFSEt » (pour le four simple ou le four double supérieur [l'affichage sera différent s'il s'agit du four double inférieur]).
3. Appuyez sur le mini-bouton pour voir le réglage actuel de la fonction.
4. Tournez le mini-bouton pour augmenter ou diminuer la température par incréments d'un degré Fahrenheit jusqu'à +35 °F ou jusqu'à -35 °F.
5. Appuyez sur le mini-bouton pour enregistrer la modification souhaitée et revenir aux autres fonctionnalités.
6. Appuyez simultanément sur les touches **Cook Time** (cuisson minutée) et **Delay Time** et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes pour quitter le mode des fonctions spéciales.

Fonctions spéciales (suite)

Réglage de la température du four (UPPER tE-P OFFSEt) (le réglage se fait séparément pour le four supérieur et inférieur des modèles de four double)

Cette fonction permet de régler la température du four jusqu'à 35 °F (19,5 °C) plus chaude ou plus froide. Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop élevée ou trop basse et que vous souhaitez la modifier. **Pour les modèles à double four, les fours supérieur et inférieur sont réglés séparément (UPPER tE-P OFFSEt et Lo-Er tE-P OFFSEt).** Ce réglage affecte les modes de cuisson au four conventionnelle, de cuisson à convection et de cuisson à convection sur plusieurs grilles.

Display Sleep (diSP SLEEP) (afficheur en mode veille)

Cette fonction éteint l'écran après 5 minutes d'inutilisation lorsqu'elle est activée. Cette fonction est conçue comme un mode d'économie d'énergie.

Door Open Alert (door ALERt) (alerte de porte ouverte)

Cette fonction avertit l'utilisateur qu'une porte n'est pas complètement fermée. Les options de cette fonction incluent l'émission de l'alerte 30 secondes (30s), 60 secondes (60s) et 90 secondes (90s) après l'ouverture de la porte. Cette fonction peut également être désactivée (OFF).

Defaut (dEFAULT) (par défaut)

Cette fonction réinitialise toutes les fonctions spéciales aux paramètres par défaut d'origine du four.

Sabbat (SAbbAtH)

Le mode sabbat désactive les lumières du four (la lumière du four ne s'allume pas lorsque qu'une porte est ouverte), tous les sons (le tableau de commande n'émet pas de bip lorsque vous appuyez sur une touche), ainsi que les modes de cuisson à convection et au gril, le maintien au chaud, la fermentation et toutes les fonctions liées à la minuterie. Le mode sabbat peut uniquement être utilisé en mode de cuisson au four conventionnelle. Cette fonction est conforme aux exigences de Star-K (sabbat juif).

REMARQUE : Si une panne de courant survient lorsque le four est en mode sabbat, l'appareil reviendra au mode sabbat lorsque l'alimentation sera rétablie.

Activer le mode sabbat

Appuyez simultanément sur les touches **Cook Time** (cuisson minutée) et **Delay Time** (cuisson différée) et maintenez-les enfoncées pendant trois secondes. Utilisez le mini-bouton pour faire défiler les fonctions spéciales jusqu'à « SAbbAtH », puis appuyez sur le mini-bouton, tournez-le de nouveau pour changer le réglage de la fonction Sabbat de « OFF » (désactivé) à « on » (activé), puis appuyez sur le mini-bouton pour confirmer la sélection.

Appuyez simultanément sur les touches **Cook Time** (cuisson minutée) et **Delay Time** (cuisson différée) et maintenez-les enfoncées pendant trois secondes pour quitter le mode des fonctions spéciales. L'icône] s'affichera pour indiquer que le four est en mode sabbat. L'heure ne sera plus affichée sur l'appareil.

Démarrer une cuisson en mode sabbat

Tournez les boutons pour sélectionner **Bake** (cuisson au four) et la température de cuisson souhaitée. Selon un intervalle aléatoire variant entre 30 secondes et 1 minute, l'icône][s'affichera, indiquant que le four fonctionne.

Régler la température du four pendant une cuisson en mode sabbat

Si vous devez ajuster la température, tournez le bouton de température jusqu'à la nouvelle température. Aucun son n'est émis lorsque les touches sont enfoncées. Comme aucune rétroaction ne sera donnée lors du changement de température, un thermomètre de four peut être utilisé pour confirmer les changements de température.

Cuisson minutée pendant le sabbat

Si vous souhaitez utiliser la fonction de cuisson minutée pour cuire dans le four, puis éteindre automatiquement le four, n'activez pas le mode sabbat. Vous devrez changer le signal sonore de fin de programme d'un bip continu à un bip unique, désactiver le volume du signal sonore et allumer la lumière du four à l'aide du tableau de commande. Ensuite, vous pouvez programmer le four pour le temps de cuisson souhaité. Notez que le temps de cuisson commencera immédiatement son décompte après avoir été réglé.

Quitter le mode sabbat

Pour terminer un cycle de cuisson, tournez les deux boutons sur OFF (arrêt). L'icône][se transforme en icône], indiquant que le four est éteint.

Appuyez simultanément sur les touches **Cook Time** (cuisson minutée) et **Delay Time** (cuisson différée) et maintenez-les enfoncées pendant trois secondes. Utilisez le mini-bouton pour faire défiler les fonctions spéciales jusqu'à « SAbbAtH », puis appuyez sur le mini-bouton, tournez-le de nouveau pour changer le réglage de la fonction Sabbat de « on » (activé) à « OFF » (désactivé), puis appuyez sur le mini-bouton pour confirmer la sélection.

Appuyez simultanément sur les touches **Cook Time** (cuisson minutée) et **Delay Time** (cuisson différée) et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes pour quitter le mode des fonctions spéciales. L'horloge s'affichera à nouveau pour indiquer que le four n'est plus en mode sabbat.

Porte française

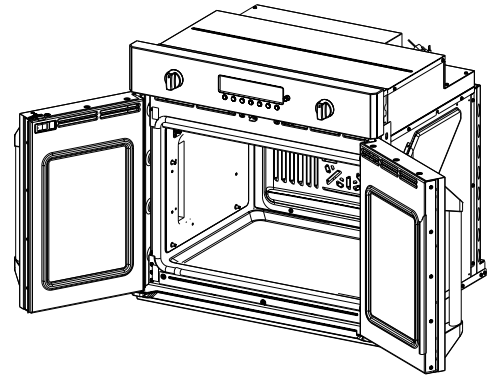
La porte française de ce four est unique. Les deux battants de la porte s'ouvrent vers le côté de l'appareil et ils s'ouvrent ensemble. Assurez-vous que la zone située de chaque côté du four est dégagée lors de l'ouverture des battants de la porte du four afin qu'ils puissent s'ouvrir complètement sans heurter d'autres portes ouvertes, des tiroirs ouverts ou d'autres objets situés à proximité du four.

Tirer sur une poignée permettra d'ouvrir les deux battants de la porte.

⚠ ATTENTION Assurez-vous que les deux battants de la porte sont complètement ouverts pour éviter de vous brûler.

Pousser sur l'un des battants permettra de fermer les deux. Si vous fermez les battants avec une seule des poignées, veuillez utiliser la poignée gauche. Le joint central de la porte nécessite que le battant droit se ferme légèrement avant le battant gauche.

Assurez-vous que les battants de la porte du four sont complètement fermés pendant la cuisson. Si les portes sont ouvertes ou ne se ferment pas complètement pendant plus de 60 secondes pendant un programme de cuisson, le four s'éteindra et un message sur l'afficheur vous demandera de fermer les battants de la porte pour reprendre la cuisson.



Grilles de four

Votre four possède six positions de grille. Le Guide de cuisson contient des recommandations quant à la position des grilles à utiliser en fonction des types d'aliments à cuire. Le réglage de la position de la grille est une façon d'optimiser le rendement de la cuisson. Par exemple, si vous préférez que vos gâteaux, vos muffins ou vos biscuits soient très brunis, placez la grille à un cran supérieur. Si vos aliments brunissent trop, placez votre grille à un cran inférieur la prochaine fois.

Lorsque vous cuisinez avec plusieurs casseroles et de nombreuses grilles, assurez-vous qu'il y a un espace d'au moins 1 1/2 po (3,8 cm) entre les casseroles pour favoriser une bonne circulation d'air.

Grilles de four

Votre four peut être muni de grilles coulissantes et/ou de grilles plates conventionnelles.

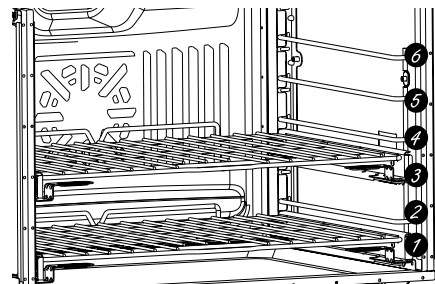
Pour éviter les brûlures, placez la ou les grilles à l'emplacement désiré avant d'allumer le four.

Grilles coulissantes

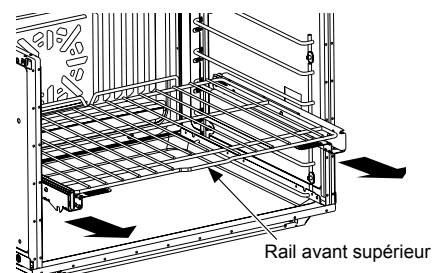
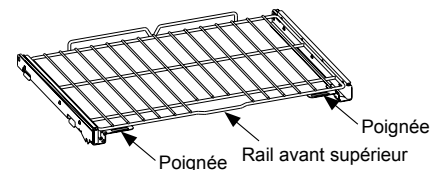
Les grilles coulissantes sont dotées d'un mécanisme qui les verrouille sur les supports de grilles (guides) des deux côtés. Une fois le mécanisme de verrouillage en place, vous pouvez faire glisser la grille à l'extérieur de la cavité du four pour y placer ou retirer des ustensiles de cuisine en la tirant par son rail avant supérieur, jusqu'à sa position de butée d'extension complète.

Si les grilles coulissantes sont difficiles à tirer, lubrifiez-les avec le lubrifiant à base de graphite livré avec votre four. Retirez la grille du four, enlevez tous les résidus qui se trouvent dans les glissières avec un essuie-tout, secouez le contenant de lubrifiant à base de graphite et appliquez 4 gouttes dans les deux glissières inférieures gauche et droite. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour étendre le lubrifiant.

Pour commander un contenant de lubrifiant à base de graphite supplémentaire, reportez-vous aux sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.



Le four possède 6 positions de grille



Grilles de four (suite)

Pour retirer la grille coulissante

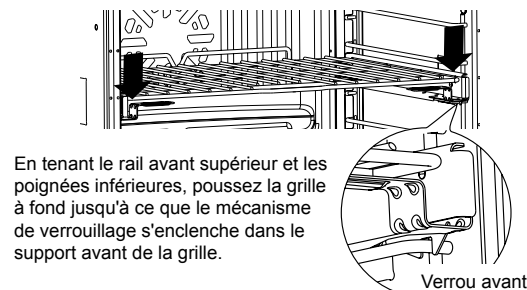
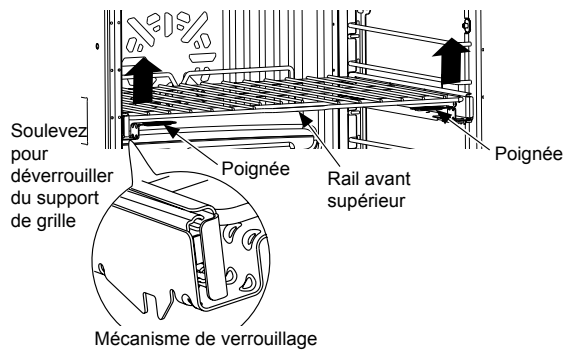
1. Assurez-vous que la grille est bien insérée jusqu'au fond du four.
2. Saisissez la grille par son rail avant supérieur et ses poignées inférieures des deux côtés et soulevez-la tout droit pour la déverrouiller de ses supports.
3. En tenant fermement le rail avant supérieur et les poignées inférieures des deux côtés, tirez la grille vers l'avant. Saisissez la grille des deux côtés si nécessaire. Retirez-la ensuite du four.

Pour remettre en place la grille coulissante

1. Placez la partie arrière de la grille sur les supports de grille (guides) comme indiqué sur l'image.
2. En tenant le rail avant supérieur et les poignées inférieures, poussez la grille à fond jusqu'à ce que le mécanisme de verrouillage s'enclenche dans le support avant de la grille.

Si les grilles coulissantes sont difficiles à replacer ou à retirer, enduisez les supports de grille d'huile végétale. N'endiguez pas d'huile les glissières de la grille.

REMARQUE : L'utilisation d'autres types d'huiles de cuisson entraînera une décoloration ou la formation d'un résidu de couleur semblable à de la rouille sur les grilles et les côtés de la cavité. Pour nettoyer ce résidu, utilisez du savon et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux et propre.



Grilles plates conventionnelles

Les grilles sont dotées de crans d'arrêt. Ainsi, si elles sont placées correctement sur les supports, elles s'arrêtent avant de complètement sortir du four et ne basculent pas. Lorsque vous mettez des ustensiles de cuisine dans le four ou les en retirez, tirez les grilles jusqu'à leur position d'arrêt.

Pour retirer une grille

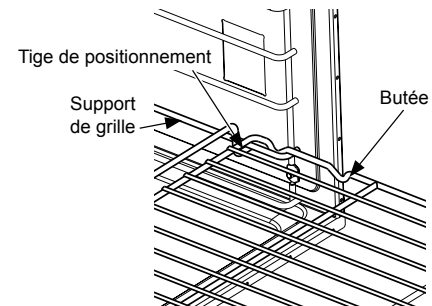
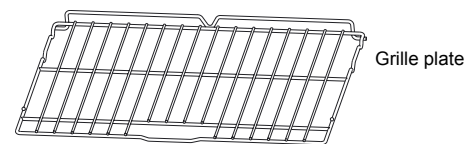
Tirez-la vers vous, soulevez l'avant de la grille et sortez-la.

Pour remettre une grille en place

Inclinez l'avant de la grille vers le haut, accrochez les montants de positionnement arrière sous les supports de la grille, poussez la grille vers l'arrière (au-delà des butées) et abaissez-la. Poussez la grille complètement.

Les grilles peuvent être difficiles à faire glisser, particulièrement après un autonettoyage. Appliquez de l'huile végétale sur un chiffon doux ou un essuie-tout, puis enduisez d'huile les côtés droit et gauche de la grille.

REMARQUE : L'utilisation d'autres types d'huiles de cuisson entraînera une décoloration ou la formation d'un résidu de couleur semblable à de la rouille sur les grilles et les côtés de la cavité. Pour nettoyer ce résidu, utilisez du savon et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux et propre.



ATTENTION Soyez prudent lorsque vous retirez une grille de la position la plus basse car la porte peut être chaude.

Papier d'aluminium et protections pour four

ATTENTION Ne recouvrez pas la sole du four de papier d'aluminium ni de protection pour four d'aucune sorte. Ils sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager le produit ou provoquer un choc électrique, de la fumée ou un incendie. Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée de ces articles ne sont pas couverts par la garantie du produit.

On peut utiliser du papier d'aluminium pour recueillir les éclaboussures en posant une feuille sur une grille inférieure, quelques centimètres sous les aliments. N'utilisez pas plus de papier qu'il n'en faut et ne couvrez jamais entièrement une grille de four avec du papier d'aluminium. Placez le papier d'aluminium à au moins 1-1/2 po (3,8 cm) des parois du four afin d'éviter une mauvaise circulation de la chaleur.

Modes de cuisson

Votre nouveau four offre de nombreux modes de cuisson pour vous aider à obtenir de meilleurs résultats. Ces modes de cuisson sont décrits ci-dessous. Reportez-vous à la section « Guide de cuisson » pour obtenir des recommandations spécifiques à chaque type d'aliments. N'oubliez pas que votre nouveau four peut offrir un fonctionnement différent de celui de votre ancien four.

Modes de cuisson et de rôtissage

Sélectionnez un mode de cuisson et de rôtissage en fonction du type et de la quantité d'aliments que vous préparez. Lors de la cuisson de produits de boulangerie, comme les gâteaux, les biscuits et les pâtisseries, préchauffez toujours le four. Suivez les recommandations de la recette pour disposer les aliments dans le four. Si aucune directive spécifique n'est indiquée, placez les aliments au centre du four.

Cuisson conventionnelle

Le mode de cuisson au four conventionnelle est destiné à la cuisson sur une seule grille. Ce mode de cuisson utilise essentiellement la chaleur produite par l'élément inférieur, mais également celle générée par l'élément supérieur, pour cuire les aliments. Pour utiliser ce mode, sélectionnez **Bake** (cuisson au four) puis sélectionnez une température. Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode.

Cuisson à convection avec air direct

Le mode de cuisson à convection est conçu pour la cuisson sur une seule grille. Ce mode de cuisson utilise la chaleur de l'élément inférieur et également des éléments supérieurs et arrière, ainsi que le mouvement de l'air provenant directement du haut du four pour améliorer l'uniformité de la cuisson. Votre four est équipé de la fonction Auto Recipe Conversion (conversion automatique Auto Recipe), par conséquent, il n'est pas nécessaire de convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. Pour utiliser ce mode, sélectionnez **Conv Bake 1 Rack** (cuisson à convection sur 1 grille) puis sélectionnez une température. Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode.

Cuisson à convection sur plusieurs grilles

Le mode de cuisson à convection sur plusieurs grilles est destiné à la cuisson simultanée de nombreux aliments déposés sur de nombreuses grilles. Ce mode de cuisson utilise principalement la chaleur de l'élément arrière, mais également la chaleur des éléments supérieurs et inférieurs, ainsi que le mouvement de l'air du ventilateur de convection pour améliorer l'uniformité de la cuisson. Votre four est équipé de la fonction Auto Recipe Conversion (conversion automatique Auto Recipe), par conséquent, il n'est pas nécessaire de convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. Le temps de cuisson peut être légèrement plus long lors de l'utilisation de plusieurs grilles plutôt que d'une seule. Pour utiliser ce mode, sélectionnez **Conv Bake Multi** (cuisson à convection multigrille) puis sélectionnez une température. Ce mode de cuisson exige toujours de préchauffer le four.

Rôtissage à convection avec air direct

Le mode de rôtissage à convection est destiné au rôtissage de pièces de viande sur une seule grille. Ce mode de cuisson utilise la chaleur des éléments inférieurs, supérieurs et arrière ainsi que le mouvement de l'air provenant directement du haut du four pour améliorer le brunissement des aliments et réduire le temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de convertir la température. Lors de l'utilisation de ce mode de cuisson, vérifiez les aliments avant le temps suggéré dans la recette, ou utilisez la sonde thermique. Pour utiliser ce mode, sélectionnez **Convection Roast** (rôtissage à convection) puis sélectionnez une température. Ce mode de cuisson n'exige pas de préchauffer le four.

Modes de cuisson au grill

Fermez toujours la porte lorsque vous utilisez le mode de cuisson au grill. L'élément de grill de ce four est très puissant. Surveillez les aliments de près lorsque vous utilisez ce mode de cuisson. Soyez prudent lorsque vous faites griller des aliments sur la grille supérieure, car le fait de placer les aliments plus près de l'élément de grill augmente la production de fumée, les éclaboussures et la possibilité que les graisses s'enflamment. **Faire griller des aliments à la position de grille 6 n'est pas recommandé.**

Utilisez le grill pour des aliments susceptibles d'être grillés. Réglez la position des grilles de façon à ajuster l'intensité de la chaleur sur vos aliments. Placez les aliments plus près de l'élément de grill lorsque vous désirez une surface extérieure bien rôtie et un intérieur saignant. Les aliments plus épais et les aliments qui doivent être cuits à point doivent être grillés sur une grille située à bonne distance de l'élément du grill, ou en utilisant la fonction Traditional Broil Lo (cuisson au grill conventionnelle à basse température) ou Convection Broil Lo (cuisson au grill à convection à basse température). Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de grill.

Cuisson au grill conventionnelle à température élevée

Le mode de cuisson au grill conventionnelle à température élevée utilise la chaleur intense de l'élément supérieur pour saisir les aliments. Utilisez ce mode de cuisson pour les fines coupes de viandes et/ou des aliments qui doivent rester tendres à l'intérieur. Pour utiliser ce mode, sélectionnez **High/Low Broil** (grill à température élevée/basse), puis sélectionnez **High Broil** (grill à température élevée). Ce mode de cuisson n'exige pas de préchauffer le four.

Modes de cuisson (suite)

Cuisson au gril conventionnelle à basse température

Le mode de cuisson au gril conventionnelle à basse température utilise une chaleur moins intense de l'élément supérieur pour cuire les aliments à fond tout en produisant également un brunissement en surface. Utilisez ce mode pour les coupes de viande épaisses ou les aliments qui doivent être cuits à point. Pour utiliser ce mode, sélectionnez **High/Low Broil** (gril à température élevée/basse), puis sélectionnez **Low Broil** (gril à température basse). Ce mode de cuisson n'exige pas de préchauffer le four.

Cuisson au gril à convection avec air direct à température élevée

Le mode de cuisson au gril à convection à température élevée utilise la chaleur intense de l'élément supérieur ainsi que le mouvement de l'air provenant directement du haut du four pour une cuisson et un brunissage améliorés. Pour utiliser ce mode, sélectionnez **Convection Broil** (cuisson au gril à convection), puis sélectionnez **High Broil** (gril à température élevée). Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec ce mode de cuisson si vous préchauffez le four pendant 5 minutes.

Cuisson au gril à convection avec air direct à basse température

Le mode de cuisson au gril à convection à basse température utilise la chaleur intense de l'élément supérieur ainsi que le mouvement de l'air provenant directement du haut du four. Pour utiliser ce mode, sélectionnez **Convection Broil** (cuisson au gril à convection), puis sélectionnez **Low Broil** (gril à basse température). Vous obtiendrez de meilleurs résultats

avec ce mode de cuisson si vous préchauffez le four pendant 5 minutes.

Cuisson croustillante au gril à convection avec air direct

Le mode de cuisson croustillante au gril à convection est conçu comme un mode à utiliser à la fin d'un programme de cuisson pour faire brunir la surface d'un plat tel qu'une casserole ou un rôti. Pour utiliser ce mode, sélectionnez **Low Broil Crisp** (gril croustillant à basse température) puis sélectionnez **Low Broil** (gril à basse température). Surveillez attentivement les aliments pour éviter qu'ils ne brunissent trop.

Fermentation

Le mode Proof (fermentation) est conçu pour faire lever (fermenter) les pâtes à pain. Tournez le bouton pour sélectionner le réglage Bake (cuisson au four), puis appuyez sur la touche **Proof** (fermentation). Couvrez bien la pâte pour éviter qu'elle ne sèche. Le pain lèvera plus rapidement qu'à température ambiante.

Maintien au chaud

Le mode Warm (maintien au chaud) est destiné à conserver la chaleur des aliments cuits pendant une durée maximale de 3 heures. Pour utiliser ce mode, sélectionnez **Bake** (cuisson au four), puis sélectionnez **Warm** (maintien au chaud). Couvrez les aliments qui doivent garder leur humidité, et ne couvrez pas ceux qui doivent être croustillants. Aucun préchauffage n'est nécessaire. N'utilisez pas cette fonction pour faire chauffer des aliments froids autres que des craquelins, chips ou céréales sèches que vous souhaitez rendre croustillants. Il est également recommandé de ne pas garder des aliments chauds pendant plus de 2 heures.

Sonde thermique

⚠ AVERTISSEMENT

Consommer des aliments insuffisamment cuits peut entraîner une maladie d'origine alimentaire. Utilisez la sonde thermique en suivant les instructions suivantes pour vous assurer que toutes les parties de l'aliment atteignent une température de cuisson sécuritaire minimale. Pour des recommandations concernant les températures minimales et sécuritaires des aliments, visitez les sites à foodsafety.gov et IsItDoneYet.gov.

La température interne des aliments est souvent utilisée pour indiquer le niveau de cuisson, particulièrement pour les rôtis et la volaille. La sonde permet de contrôler la température interne des aliments et d'arrêter le four lorsque la température programmée est atteinte.

Vérifiez toujours la température à plusieurs endroits dans l'aliment à l'aide d'un thermomètre pour aliment afin de vous assurer que toutes les portions de l'aliment ont atteint la température interne souhaitée.

Positionnement de la sonde thermique

Après avoir préparé la viande et l'avoir placée sur l'ustensile de cuisson, suivez ces consignes pour placer la sonde correctement.

- Insérez la sonde dans l'aliment de manière à ce que sa pointe soit positionnée au centre de la partie la plus épaisse de l'aliment. Pour des performances optimales, la sonde doit être entièrement insérée dans la nourriture. Si la sonde n'est pas placée correctement, elle pourrait ne pas mesurer avec précision la température de la partie la plus froide de l'aliment. Certains aliments, en particulier les aliments de faibles dimensions, ne sont pas bien adaptés pour la cuisson avec la sonde en raison de leur forme ou de leur taille.
- La sonde ne doit toucher ni os, ni gras, ni cartilage.
- Pour une volaille entière, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.
- Pour un rôti désossé, insérez la sonde dans le centre du rôti.
- Pour un jambon ou de l'agneau avec os, insérez la sonde au centre du grand muscle ou de l'articulation la plus basse.
- Pour un mets en cocotte, comme le pain de viande, insérez la sonde dans le centre de l'aliment.
- Pour le poisson, insérez la sonde juste au-dessus de la branchie et dans la partie la plus charnue, parallèlement à la colonne vertébrale.

Sonde thermique (suite)

Utilisation de la sonde thermique

Utilisation de la sonde sans préchauffage :

1. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section « Positionnement de la sonde thermique »).
2. Placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise à l'intérieur du four.
3. Programmez les paramètres de la sonde et du mode de cuisson en appuyant sur la touche **Probe** (sonde thermique) et en réglant la température interne souhaitée des aliments en tournant le mini-bouton, puis en appuyant sur ce dernier pour confirmer la température, ensuite sélectionnez le mode de cuisson (**Traditional Bake** [cuisson au four conventionnelle], **Convection Bake** [cuisson à convection] ou **Convection Roast** [rôtissage à convection]) et entrez la température de cuisson désirée. Le réglage de la température interne maximale des aliments est 200 °F (93 °C).

Utilisation de la sonde avec le préchauffage :

1. Sélectionnez le mode de cuisson désiré (**Traditional Bake** [cuisson au four conventionnelle], **Convection Bake** [cuisson à convection] ou **Convection Roast** [rôtissage à convection]) et choisissez la température de cuisson.
2. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section « Positionnement de la sonde thermique »).
3. Une fois que le four est préchauffé, placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise en vous assurant qu'elle est complètement insérée. Faites attention, car les parois du four et la prise de sonde sont chaudes.

4. Programmez la température de la sonde en appuyant sur la touche **Probe** (sonde thermique) et en réglant la température interne souhaitée des aliments en tournant le mini-bouton, puis en appuyant sur ce dernier pour confirmer la température. Le réglage de la température interne maximale des aliments est 200 °F (93 °C).

Consignes d'entretien de la sonde thermique

- Une sonde autre que celle fournie avec ce produit peut être endommagée si elle est utilisée.
- Utilisez les poignées de la sonde et de la fiche lorsque vous les insérez dans la viande/la prise ou les en retirez.
- Ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise en tirant sur son câble au moyen d'une pince. Vous risqueriez de l'endommager.
- Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que l'aliment est complètement décongelé avant d'insérer la sonde.
- Pour éviter les brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four n'ait refroidi.
- Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four pendant l'autonettoyage ou le nettoyage à la vapeur.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.

Ustensiles de cuisson

Directives relatives aux ustensiles de cuisson

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

Les casseroles foncées, recouvertes d'un enduit et mates absorbent plus de chaleur que les casseroles minces et brillantes. Les casseroles qui absorbent plus facilement la chaleur produisent des croûtes brunes, croustillantes et plus épaisses. Si vous utilisez des ustensiles de cuisson foncés et recouverts d'un enduit, vérifiez la cuisson avant le temps prescrit dans la recette. Si vous obtenez de mauvais résultats avec ce type d'ustensile de cuisson, réduisez la température du four de 25 °F (14 °C) la prochaine fois.

Les casseroles lustrées permettent de cuire uniformément les aliments, comme les gâteaux et les biscuits.

Les casseroles en verre ou en céramique se réchauffent lentement, mais conservent la chaleur plus longtemps. Ces types d'ustensiles de cuisson conviennent parfaitement aux tartes et croustades.

Les ustensiles de cuisson isolés se réchauffent lentement et peuvent réduire le brunissement des aliments.

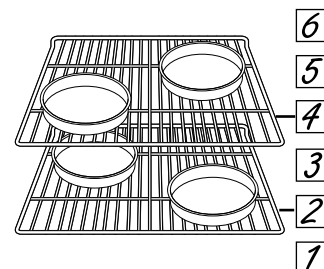
Gardez les ustensiles de cuisson propres pour favoriser une cuisson uniforme.

Guide de cuisson

TYPE D'ALIMENT	MODES DE CUISSON RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
Produits de boulangerie et pâtisseries			
Gâteaux à étages, gâteaux plats, gâteaux Bundt, muffins, pains à préparation rapide sur une seule grille	Cuisson à convection Cuisson conventionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson à convection sur plusieurs grilles Cuisson conventionnelle	2 et 4	Assurez une circulation d'air adéquate (voir l'illustration ci-dessous).
Gâteaux des anges	Cuisson à convection Cuisson conventionnelle	1	Grille coulissante à la position 4 et grille plate à la position 2 si vous utilisez 2 grilles et en position 5 si vous utilisez 3 grilles. Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains briochés sur une seule grille	Cuisson à convection	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains briochés sur plusieurs grilles	Cuisson à convection sur plusieurs grilles	2 et 4 1, 3 et 5	Grille coulissante à la position 4 et grille plate à la position 2 si vous utilisez 2 grilles et en position 5 si vous utilisez 3 grilles. Assurez une circulation d'air adéquate.
Bœuf et porc			
Galettes de bœuf haché	Cuisson au grill conventionnelle à température élevée	5	Utilisez la grille coulissante; espacez les galettes uniformément sur la grille de la lèche-frite pour obtenir un extérieur bien saisi et un intérieur saignant, cuisez le premier côté environ 3 minutes et le deuxième côté environ 4 minutes. Abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de grill.
Biftecks et côtelettes	Cuisson au grill à convection à température élevée Cuisson au grill conventionnelle à température élevée	5	Utilisez une lèche-frite; préchauffez 5 minutes si vous utilisez le mode de cuisson au grill à convection. Abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de grill.
Rôtis	Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire. Utilisez la fonction de sonde thermique.
Volaille			
Poulet entier	Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Utilisez la fonction de sonde thermique.
Poirtrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Cuisson au grill à température élevée	1	Pour les aliments panés ou couverts de sauce, évitez le mode de cuisson au grill à température élevée. Grillez d'abord avec la peau vers le bas. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au grill, centrez les aliments sous l'élément chauffant du grill.
	Cuisson au grill à basse température Cuisson à convection Cuisson conventionnelle	3	
Poirtrines de poulet désossées	Cuisson au grill à convection à basse température Cuisson à convection Cuisson conventionnelle	3	Préchauffez 5 minutes si vous utilisez la cuisson au grill à convection. Abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée, et disposez-les plus haut dans le four pour les griller et les brunir davantage. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au grill, centrez les aliments sous l'élément chauffant du grill.
Dinde entière	Rôtissage à convection	1 ou 2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Utilisez la fonction de sonde thermique.
Poitrine de dinde	Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Utilisez la fonction de sonde thermique.
Poisson	Cuisson au grill à convection à basse température	5 (épaisseur de 1/2 po/1 cm ou moins)	Préchauffez 5 minutes si vous utilisez la cuisson au grill à convection. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de grill.
	Cuisson au grill à basse température	4 (épaisseur > 1/2 po/1 cm)	
Mets mijotés	Cuisson à convection Cuisson conventionnelle	3	Utilisez le mode de cuisson croustillant au grill à convection pendant les 2 à 5 dernières minutes de cuisson pour faire fondre/dorer le fromage ou faire croustiller la surface.
Aliments préparés surgelés			
Pizzas, frites, bouchées de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur une seule grille	Cuisson à convection Cuisson conventionnelle	3	Utilisez le mode de cuisson croustillant au grill à convection pendant les 2 à 5 dernières minutes de cuisson pour faire croustiller la surface extérieure de l'aliment.
Pizzas, frites, bouchées de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson à convection sur plusieurs grilles	2 et 4	Grille coulissante à la position 4 et grille plate à la position 2. Si vous utilisez le mode Crisp (croustillant), placez les deux casseroles sur la grille supérieure si l'espace le permet, sinon utilisez le mode Crisp (croustillant) pour une casserole à la fois sur la grille supérieure.

* Lors de la cuisson simultanée de quatre étages de gâteau, utilisez les positions de grille 2 et 4. Décalez les moules comme le montre l'illustration de façon à ce qu'ils ne soient pas un au-dessus de l'autre.

Faites bien cuire les aliments pour éviter les intoxications alimentaires. Pour connaître la température minimale et sécuritaire des aliments, visitez le site Web à IsItDoneYet.gov. Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour connaître la température des aliments.



Four

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

Il est recommandé de nettoyer le tableau de commande après chaque utilisation. Nettoyez-le avec du savon doux et de l'eau ou un mélange de vinaigre et d'eau, rincez-le à l'eau claire et séchez-le avec un chiffon doux pour le polir.

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

Surfaces extérieures du four

N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de laine d'acier, de tampon à récurer en plastique ou de poudre à récurer pour nettoyer l'extérieur ou l'intérieur du four. Utilisez un savon doux et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux et propre. Lors du nettoyage des surfaces, assurez-vous qu'elles sont à la température ambiante et qu'elles ne sont pas exposées aux rayons directs du soleil.

Si une tache persiste sur les garnitures des événements, utilisez un nettoyant abrasif doux et le côté grattoir d'une éponge pour de meilleurs résultats.

Les éclaboussures de marinade, jus de fruit, sauce tomate et jus de cuisson contiennent des éléments acides qui peuvent causer une décoloration. Elles doivent donc être immédiatement essuyées. Laissez les surfaces chaudes refroidir, puis nettoyez-les et rincez-les.

Surfaces en acier inoxydable

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

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

Pour en savoir davantage sur l'achat de produits de nettoyage, y compris les nettoyants pour appareils électroménagers en acier inoxydable ou les produits de polissage, consultez les sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

Intérieur du four

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé à la main ou en utilisant les fonctions de nettoyage à la vapeur ou d'autonettoyage.

Les éclaboussures de marinade, jus de fruit, sauce tomate et jus de cuisson contiennent des éléments acides qui peuvent causer une décoloration. Elles doivent donc être immédiatement essuyées. Laissez les surfaces chaudes refroidir, puis nettoyez-les et rincez-les.

Nettoyage manuel

N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de laine d'acier, de tampon à récurer ou de poudre à récurer à l'intérieur du four. Utilisez un savon doux et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux et propre. Assurez-vous que les surfaces sont à la température ambiante avant de les nettoyer.

Nettoyage à la vapeur

Le nettoyage à la vapeur permet de nettoyer les déversements mineurs au moyen d'eau, à une température inférieure que celle utilisée pour l'autonettoyage.

Avant d'utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur, essuyez la graisse et les résidus qui se trouvent dans la cavité du four. Versez une tasse d'eau dans le fond du four. Fermez les portes. Sélectionnez **Clean** (nettoyage) avec les deux boutons. Tournez le mini-bouton pour sélectionner l'option Steam Clean (nettoyage à la vapeur). « Add H2O » (ajouter de l'eau) apparaîtra sur l'afficheur. Appuyez sur le mini-bouton pour démarrer le nettoyage à la vapeur. Les portes des fours se verrouilleront. Vous ne pouvez pas ouvrir les portes pendant le nettoyage à la vapeur de 30 minutes pour éviter de réduire les performances du nettoyage. À la fin du cycle de nettoyage à la vapeur, les portes se déverrouilleront. Essayez tout excédent d'eau et de saleté qui pourrait être resté.

Four (suite)

Intérieur du four (suite)

Autonettoyage

Lisez les instructions relatives à l'autonettoyage du four au début de ce manuel avant d'utiliser cette fonction.

IMPORTANT : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'un four. Déplacez-les dans une autre pièce bien aérée.

L'autonettoyage utilise des températures très élevées pour nettoyer l'intérieur du four. Les portes des fours se verrouilleront lorsque cette fonction est activée. Avant de lancer le programme d'autonettoyage, essuyez la graisse et les saletés susceptibles de se trouver dans le four. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer à la main le bord intérieur de la porte et la zone de 2 po (5 cm) entourant le rebord intérieur des portes des fours. Enlevez tous les éléments du four, mis à part les grilles émaillées (de couleur foncée). Les supports de grille à fini lustré ou argenté, la sonde thermique et tout autre ustensile de cuisson, ou tout autre article, doivent être retirés du four avant de lancer le programme d'autonettoyage.

Fermez les portes. Sélectionnez **Clean** (nettoyage) avec les deux boutons. Appuyez sur le mini-bouton pour sélectionner l'autonettoyage. Tournez le mini-bouton pour régler la durée du nettoyage entre 3 h et 5 h, ou utilisez la durée par défaut. Appuyez sur le mini-bouton pour confirmer la durée et pour démarrer l'autonettoyage. Pour les fours très sales, le temps de nettoyage maximum de 5 heures est recommandé. Le four s'éteint automatiquement lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé. Les portes demeurent verrouillées jusqu'à ce que les fours se soient refroidis. Lorsque le four a refroidi, essuyez la cendre qui se sera formée dans le four. Sur les modèles à four double, vous pouvez programmer l'autonettoyage des deux fours simultanément. Le dernier four se programme automatiquement pour un départ différé, une fois l'autonettoyage du premier four terminé. Sur les modèles à four double, vous pouvez utiliser l'un des fours pour la cuisson, et la fonction d'autonettoyage avec l'autre. Cependant, vous ne pouvez pas utiliser le réglage du mode PROOF (fermentation) dans un four pendant que l'autre four est en mode d'autonettoyage.

Grilles de four

Les grilles fournies avec votre four (grilles émaillées foncées, non brillantes) peuvent rester dans le four pendant le programme d'autonettoyage sans être endommagées.

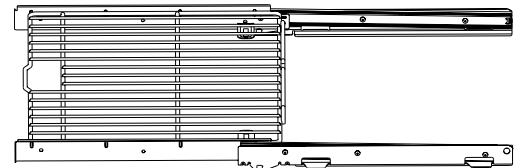
Pour nettoyer manuellement les grilles, utilisez de l'eau chaude savonneuse. Assurez-vous de ne pas laver les glissières d'une grille coulissante.

Si les grilles deviennent plus difficiles à retirer du four, appliquez de l'huile végétale sur un chiffon doux ou sur une feuille d'essuie-tout et frottez les supports des grilles du four. N'enduissez pas d'huile les glissières de la grille.

REMARQUE : L'utilisation d'autres types d'huiles de cuisson entraînera une décoloration ou la formation d'un résidu de couleur semblable à de la rouille sur les grilles et les côtés de la cavité. Pour nettoyer ce résidu, utilisez du savon et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et propre.

Régulièrement, après plusieurs cycles d'autonettoyage, il est possible que les glissières de la grille coulissante doivent être lubrifiées à l'aide du lubrifiant à base de graphite fourni avec votre four encastré. Pour commander un contenant de lubrifiant à base de graphite supplémentaire, reportez-vous aux sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

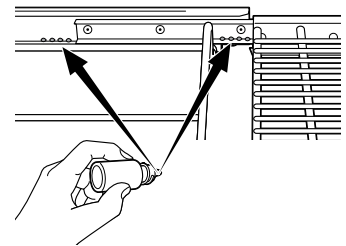
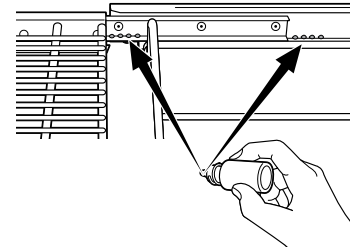
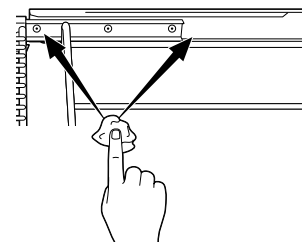
1. Retirez la grille coulissante du four. Reportez-vous à la section sur les grilles coulissantes de four.
2. Étirez complètement la grille sur une table ou un comptoir. Pour faciliter le nettoyage, placez du papier journal sous la grille.
3. S'il y a des débris dans les glissières latérales, enlevez-les avec un essuie-tout. **REMARQUE** : Le lubrifiant au graphite que vous auriez éliminé avec l'essuie-tout doit être remplacé.



Grilles de four (suite)

4. Secouez la bouteille de lubrifiant au graphite avant de l'ouvrir. En commençant par le mécanisme de la glissière du côté gauche de la grille, versez quatre (4) petites gouttes de lubrifiant sur les deux (2) rails inférieurs de la glissière, près des supports de roulement à billes.
5. Répétez la même procédure pour le mécanisme de la glissière du côté droit de la grille.
6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour étendre le lubrifiant.
7. Remplacez le bouchon sur la bouteille de lubrifiant et secouez-la de nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.
8. Fermez la grille, tournez-la côté droit vers le haut et placez-la dans le four. Reportez-vous à la section sur les grilles coulissantes de four.
9. Répétez les étapes ci-dessus pour chaque grille.

REMARQUE : Ne vaporisez pas avec de l'huile végétale ou d'autres lubrifiants.

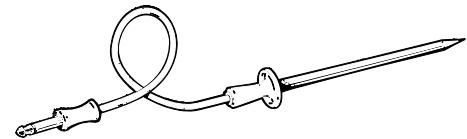


Sonde thermique

La sonde thermique peut être nettoyée avec de l'eau savonneuse ou un tampon à récurer imbibé de savon. Laissez la sonde thermique refroidir avant de la laver. Frottez les taches rebelles avec un tampon à récurer imbibé de savon, rincez et séchez.

Pour commander des sondes thermiques additionnelles, reportez-vous aux sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

- N'immergez pas la sonde thermique dans l'eau.
- Ne rangez pas la sonde thermique dans le four.
- Ne laissez jamais la sonde thermique à l'intérieur du four pendant l'autonettoyage ou le nettoyage à la vapeur.



Lampe du four

Remplacement de l'ampoule du four

Les ampoules du four ne sont pas remplaçables par le consommateur.

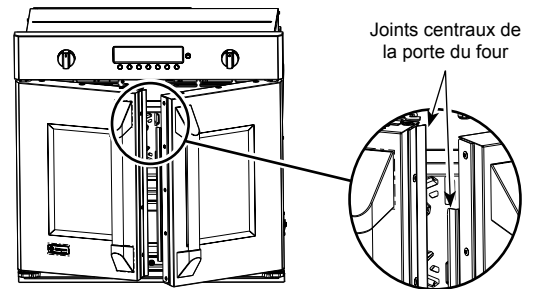
Rendez-vous sur **Monogram.com** ou appelez le Service préférentiel Monogram (1-800-444-1845) pendant les heures normales d'ouverture.

Portes du four

Joint central de la porte française

Si vous remarquez une décoloration des deux joints de centre de la porte qui ne peut pas être enlevée avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux, utilisez un nettoyeur pour acier inoxydable conçu pour éliminer les taches de décoloration et/ou de ternissement causées par la chaleur.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer métalliques, de nettoyeurs pour four commerciaux ou d'objets tranchants pour tenter de nettoyer les joints centraux car cela pourrait les endommager.



Porte française

Les battants de la porte française du four ne sont pas amovibles ni réparables par le consommateur.

Rendez-vous sur **Monogram.com** ou appelez le Service préférentiel Monogram (1-800-444-1845) pendant les heures normales d'ouverture.

Retrait de la porte du four inférieur (recommandé – sur les fours doubles uniquement)

REMARQUE : Le retrait de la porte n'est pas une exigence, mais cela facilite l'installation du four.

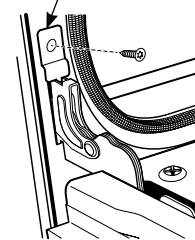
Pour enlever la porte :

- Ouvrez la porte du four aussi grand que possible.
- Retirez le support de charnière du cadre avant et mettez-le de côté. Le support de charnière doit être replacé pour assurer le bon fonctionnement de la porte lorsque cette dernière est réinstallée.
- Poussez les deux dispositifs de verrouillage de charnière vers le cadre de la porte en position déverrouillée. Cela pourrait demander l'utilisation d'un tournevis à lame plate. **NE SOULEVEZ PAS LA PORTE PAR SA POIGNÉE!**

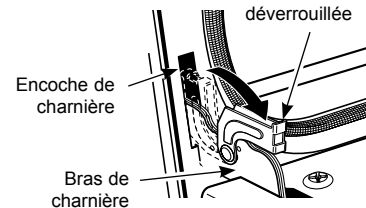
- Placez les mains des deux côtés de la porte et fermez la porte du four en position de retrait (à environ 1 à 2 po [2,5 à 5,1 cm] de la position fermée).

- Soulevez et sortez la porte jusqu'à ce que les bras de charnière soient dégagés de leur encoche. **REMARQUE :** La porte du four est très lourde. Assurez-vous de bien tenir la porte avant de la soulever pour la faire sortir des charnières. Faites attention une fois que la porte a été enlevée. Ne posez pas la porte par terre sur sa poignée. Cela pourrait la bosseler ou l'égratigner.

Support de charnière



Position de charnière déverrouillée



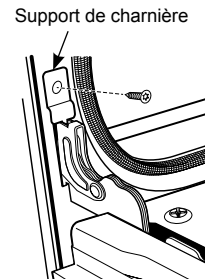
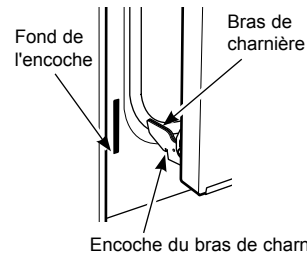
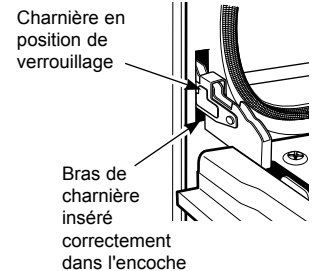
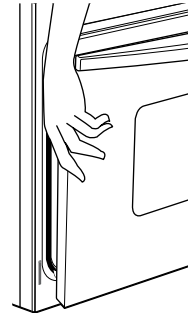
La charnière sort de son encoche

Portes du four (suite)

Remise en place de la porte du four inférieur

REMARQUE : La porte du four est lourde. Vous aurez peut-être besoin d'aide afin de la soulever assez haut pour la faire glisser dans les encoches de charnière. Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

1. Soulevez la porte du four en la saisissant de chaque côté.
2. En tenant la porte au même angle que la position de retrait (environ 1 à 2 po [2,5 à 5,1 cm] de la position fermée), placez le bras de charnière dans le fond de l'encoche de la charnière. Les bras de charnière doivent être bien en place, dans le fond des encoches.
3. Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, les bras des charnières ne reposent pas correctement au fond des encoches.
4. Poussez les dispositifs de verrouillage de charnière contre le cadre avant de la cavité du four, en position verrouillée.
5. Remplacez le support de charnière. Le support de charnière doit être remplacé pour assurer le bon fonctionnement de la porte.
6. Fermez la porte du four.






Avant de contacter le service de dépannage

Économisez du temps et de l'argent! Reportez-vous au tableau suivant pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	Causes possibles	Solutions
Mon nouveau four ne cuit pas les aliments comme mon ancien four. Y a-t-il un problème avec le réglage de la température?	Votre nouveau four est doté d'un système de cuisson différent de celui de votre ancien four; par conséquent, il peut cuire les aliments différemment.	Pour la première utilisation, respectez les temps et les températures indiqués dans votre recette. Si vous pensez toujours que votre four chauffe trop ou ne chauffe pas assez, vous pouvez ajuster la température vous-même. Consultez la section « Fonctions spéciales » pour régler la température du four. REMARQUE : Ce réglage affecte les températures de la cuisson conventionnelle, de la cuisson à convection et de la cuisson à convection multigrille; il n'affectera pas le rôtissage à convection, la cuisson au gril conventionnelle, la cuisson au gril à convection ou le nettoyage.
Les aliments ne cuisent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson ».
	La grille n'a pas été placée sur la bonne position dans le four ou n'est pas de niveau.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson » et au Guide de cuisson.
	Ustensile de cuisson inapproprié ou de dimensions inadéquates.	Reportez-vous à la section « Ustensiles de cuisson ».
	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
	Substitution d'ingrédients	La substitution d'ingrédients peut modifier le résultat.
Les aliments ne grillent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	Assurez-vous de sélectionner le mode de cuisson au gril approprié. REMARQUE : Le mode de cuisson croustillante à convection n'est pas conçu pour griller les aliments.
	Position de grille inappropriée.	Consultez le Guide de cuisson pour des suggestions sur la position des grilles.
	Les aliments sont cuits dans un ustensile chaud.	Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est froid.
	Un ustensile de cuisson inapproprié pour le gril est utilisé.	Utilisez un ustensile de cuisson conçu pour le gril.
	Le papier d'aluminium utilisé dans la lèchefrite ou sur la grille n'est pas installé selon les recommandations.	Si vous utilisez du papier d'aluminium, pratiquez des ouvertures vis-à-vis des ouvertures de la lèchefrite.
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse.	Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes.
Température du four trop chaude ou trop froide	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
Le four ne fonctionne pas, ou semble ne pas fonctionner	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Utilisation du four ».
	L'horloge est arrêtée ou le mode veille de l'afficheur est activé.	Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
	Le four est en mode sabbat.	Assurez-vous que le four n'est pas en mode sabbat. Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
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.

Avant de
contacter le
service de
dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
Pourquoi ma cuisinière émet-elle un cliquetis lorsque j'utilise le four?	Votre four a été conçu pour maintenir avec précision sa température. Les éléments chauffants peuvent ainsi émettre plus souvent des clics que les anciens modèles de four, cela afin d'optimiser la cuisson, le grillage, la convection et l'autonettoyage.	Cela est normal.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Le mode veille de l'afficheur est activé ou le réglage de l'horloge est à OFF (arrêt).	Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
La lampe du four ne fonctionne pas	L'ampoule est cassée ou défectueuse.	Appelez le service de réparation.
	La touche du tableau de commande contrôlant la lampe est défectueuse.	Appelez le service de réparation.
L'autonettoyage ne fonctionne pas	La température du four est trop élevée pour programmer l'autonettoyage.	Laissez le four refroidir et reprogrammez-le.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	Saleté ou graisse excessive.	Tournez les deux boutons en position OFF (arrêt). Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le voyant LOCKED (verrouillé) s'éteigne. Nettoyez l'excès de saleté et reprogrammez l'autonettoyage.
Fumée excessive en mode de cuisson au gril	Les aliments sont trop près de l'élément.	Abaissez la grille dans le four.
La porte du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage	Four trop chaud.	Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.
	Le four était très sale.	Nettoyez les éclaboussures importantes avant de lancer l'autonettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter un second autonettoyage ou un autonettoyage plus long.
« DOOR » (porte) et  clignotent sur l'afficheur	L'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte est ouverte.	Fermez la porte du four. Attendez que la porte du four ait fini de se verrouiller.
	« DOOR » (porte) et  clignoteront pendant le verrouillage de la porte avant que l'autonettoyage ou le nettoyage à la vapeur ne démarre.	Cela est normal.
« DOOR » (porte) et  s'affichent lorsque vous voulez utiliser le four	La porte du four est verrouillée, car la température à l'intérieur du four n'est pas redescendue en dessous de la température de verrouillage.	Laissez le four refroidir.
La lettre « F— » suivie d'un chiffre ou d'une lettre clignotent sur l'afficheur	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.	Appuyez sur le mini-bouton. Laissez le four refroidir pendant une heure. Rallumez le four.
	Si le code de fonction réapparaît.	Coupez l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Si le code d'erreur de fonction réapparaît, contactez un service de réparation.

*Avant de
contacter le
service de
dépannage*

Problème	Causes possibles	Solutions
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.
	L'horloge est arrêtée ou le mode veille de l'afficheur est activé.	Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
	Le four est en mode sabbat.	Assurez-vous que le four n'est pas en mode sabbat. Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
Coupure de courant, l'heure clignote	Coupure de courant ou surtension.	Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur le mini-bouton, en remettant l'horloge à l'heure et en reprogrammant les fonctions de cuisson.
Odeur de « brûlé » ou d'huile provenant de l'événement	Cela est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	Pour accélérer ce processus, programmez un autonettoyage d'au moins 3 heures. Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.
Forte odeur	Il est normal qu'une odeur se dégage de l'isolant de l'intérieur du four pendant les premières utilisations du four.	Ceci est temporaire et cessera avec le temps ou après un cycle d'autonettoyage.
Bruit de ventilateur	Un ventilateur de refroidissement peut automatiquement se mettre en marche.	Cela est normal. Le ventilateur de refroidissement se mettra en marche pour refroidir les composants internes. Il peut fonctionner jusqu'à 1 h 30 après l'arrêt du four.
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.
	Nombre de grilles dans le four.	L'ajout de grilles dans le four prolonge le temps de préchauffage. Retirez quelques grilles.
	Modes de cuisson divers.	Les différents modes de cuisson utilisent différentes méthodes de préchauffage pour chauffer le four. Certains modes de cuisson prendront plus de temps que d'autres (ex. : cuisson à convection sur plusieurs grilles).
Le four ne fonctionne pas à distance	Problèmes de routeur, pas de signal sans fil, etc.	Pour obtenir de l'aide sur la connectivité réseau sans fil du four, veuillez appeler le 1-800-444-1845.
	Le four n'est pas connecté.	

Notes

GARANTIE LIMITÉE DE VOTRE FOUR ENCASTRÉ MONOGRAM

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

**CE QUI EST
COUVERT**

À compter de
la date d'achat
d'origine

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

Pendant 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.

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez **Monogram.com** ou appelez le Service préférentiel Monogram (1-800-444-1845). Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

Au Canada, rendez-vous à **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.

**CE QUI N'EST
PAS COUVERT**

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inappropriés de l'appareil.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, 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 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 lampes à DEL.

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 1-888-880-3030. 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.

Garanties prolongées : Procurez-vous une garantie prolongée Monogram et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie. Visitez **Monogram.com** ou appelez le 1-800-444-1845 pour en savoir plus et en faire l'achat. Au Canada, rendez-vous à **monogram.ca**.

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

Accessoires

Vous manquez de quelque chose?

Monogram propose une panoplie d'accessoires qui permettent d'améliorer votre expérience de cuisson et de nettoyage!

Reportez-vous à la page du service à la clientèle pour obtenir les numéros de téléphone et des informations sur le site Web.

Les produits suivants, et d'autres, sont offerts :

Accessoires

Très grande lèchefrite
(17 po x 1¼ po x 19¼ po / 43,2 cm x 3,2 cm x 48,9 cm)

Pièces

Grilles de four

Éléments de four

Sonde thermique

Fournitures de nettoyage

Lingettes CitruShine^{MC} pour acier inoxydable

Nettoyant pour appareil en acier inoxydable CeramaBryte

Lubrifiant au graphite

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

**Enregistrez
votre appareil**

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

**Demande
de service**

Le service de réparation par un expert de Monogram n'est qu'à un pas de votre porte. Vous pouvez demander une réparation en ligne à toute heure du jour, au moment qui vous convient le mieux.
Aux États-Unis : **Monogram.com** ou appelez au 1-800-444-1845 pendant les heures normales d'ouverture.
Au Canada : **https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/** ou appelez au 1-888-880-3030.

**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 1-800-444-1845 pendant les heures normales d'ouverture.
Au Canada : **Monogram.ca** ou appelez au 1-800-290-9029.

**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 au 1-800-444-1845 (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 par téléphone au 1-800-444-1845 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 1-888-880-3030.

