



MANUEL D'UTILISATION

**76 cm (30 po), 91 cm (36 po)
et 121 cm (48 po)**

**Cuisinières au gaz naturel
ou au propane professionnelles**

FRANÇAIS

TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE MODÈLE	2
SOUTIEN AU CONSOMMATEUR	3
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
UTILISANT LA CUISINIÈRE	9
Connexion la cuisinière compatible Wi-Fi	9
Fonctions de la cuisinière et de la table de cuisson	10
Commande de l'éclairage d'accentuation	11
En cas de panne de courant	11
Brûleurs de surface	11
Récipients pour la cuisson en surface	12
Cuisiner au wok	13
Plaque chauffante	14
Caractéristiques de votre four	15
Fonctions du panneau de commande et du minuteur	16
Paramètres	18
Connexion Wi-Fi et contrôle à distance	18
Événements du four	20
Papier d'aluminium et doublures de four	20
Grilles du four	20
Modes du four	22
Cuisson au fourl	22
Cuisson au grill	23
Cuisson par convection	24
Cuisson au four par convection	24
Rôtissage par convection	25
Rôtissage par convection	26
Tenue au chaud	27
Fermentation	27
Cuisson de précision	27
Sonde de température	28
Guide de cuisson au four	30
Conseils sur les récipients de cuisson au four	30
Guide de cuisson pour la friture à air chaud	32
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	33
Panneau de commande et boutons	33
Moule à cuisson, grille et grille de rôtissage	33
Extérieur du four	34
Intérieur du four	34
Nettoyage à la vapeur	34
Four autonettoyant	35
Grilles de four	36
Sonde de température	36
Porte du four	36
Lampes du four	37
Brûleurs à double flammes superposées/à plusieurs anneaux	38
Déclencheur d'étincelles et électrodes	39
Grilles de brûleur	40
Dalot à graisse	40
Plaque chauffante	40
TRUCS DE DÉPANNAGE	41
GARANTIE LIMITÉE	43

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE MODÈLE

NUMÉROS DE MODÈLES

ZDP304, ZDP366, ZDP486

ÉCRIVEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE

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

Utilisez ces numéros dans toute correspondance ou dans tous vos appels de service relatifs à votre appareil.

Veillez écrire ces numéros ici :

Numéro du modèle

Numéro de série

SOUTIEN AU CONSOMMATEUR

SITE WEB DE MONOGRAM

Vous avez des questions ou besoin d'aide avec votre réfrigérateur? Essayez le site Web de Monogram. Ce site est disponible 24 heures par jour, et tous les jours de l'année! Vous pouvez aussi magasiner d'autres magnifiques produits Monogram et profiter de tous les services de soutien en ligne conçus pour votre commodité.

Aux É.-U. : monogram.com. Au Canada : monogram.ca

ENREGISTREZ VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

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

Aux États-Unis : monogram.com/register. Au Canada : monogram.ca

SERVICE DE RÉPARATION

Un service de réparation expert GE Appliances se trouve à quelques pas de chez vous. Rendez-vous sur notre site et programmez, à votre convenance, une visite de réparation à n'importe quel jour de l'année.

Aux États-Unis monogram.com ou 800.444.1845

Au Canada : monogram.ca ou 888.880.3030

CONNEXION À DISTANCE

Pour de l'assistance concernant la connexion à un réseau sans fil (modèles équipés de cette fonction), visitez notre site sur monogram.com/connect aux États-Unis seulement.

PIÈCES ET ACCESSOIRES

Les personnes qualifiées pour réparer leurs propres appareils peuvent commander des pièces détachées et des accessoires et les faire envoyer directement à leur domicile (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne 24 heures par jour.

Aux États-Unis : monogram.com/ownership/parts ou 800.444.1845

Au Canada : monogram.ca ou 800.661.1616

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

Les consommateurs au Canada doivent consulter le centre de service Mabe le plus proche, visiter notre site web sur monogram.ca ou 800.661.1616.

COMMUNIQUEZ AVEC NOUS

Si vous êtes insatisfait du service reçu par Monogram, communiquez avec nous par l'entremise de notre site Web en mentionnant tous les détails y compris votre numéro de téléphone, ou écrivez : monogram.com/contact

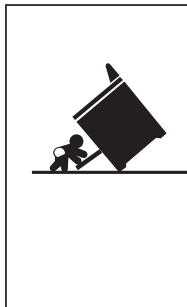
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

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

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

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

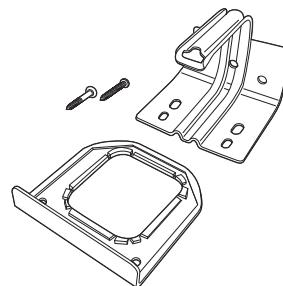
Afin de réduire le risque de basculement, la cuisinière doit être correctement fixée par une ferrure antibasculement. Consultez les instructions d'installation livrées avec la ferrure pour l'information détaillée avant de tenter l'installation.

Cuisinières au gaz professionnelles

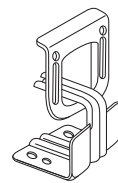
Pour vérifier si la ferrure est installée et engagée correctement, regardez sous la cuisinière pour voir si le pied de nivellement arrière est engagé dans la ferrure. Sur certains modèles, on peut enlever le coup-de-pied pour faciliter l'inspection. Si l'inspection visuelle n'est pas possible, glissez la cuisinière vers l'avant, assurez-vous que la ferrure antibasculement est solidement fixée au plancher ou au mur, puis repoussez la cuisinière de façon à engager le pied de nivellement sous la ferrure antibasculement.

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

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



Trousse de ferrure antibasculement incluse



Vue arrière

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ (suite)

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

▲ AVERTISSEMENT GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES À DISTANCE DE LA CUISINIÈRE

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

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

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

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

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU FOUR AUTONETTOYANT

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

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

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES À LA TABLE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez JAMAIS la section de cuisson en surface de cet électroménager sans surveillance.

- **L'omission de se conformer à cet avertissement pourrait causer un incendie ou une explosion représentant un risque de dommage à la propriété, de blessure ou de décès.**
- **Dans l'éventualité d'un incendie, tenez-vous à l'écart de l'électroménager et appelez immédiatement votre service d'incendie.**

NE TENEZ PAS D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE OU DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.

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

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU FOUR

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

- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. La vapeur ou l'air chauds qui s'échappent peuvent brûler les mains, la figure et/ou les yeux.
- Ne placez jamais d'ustensiles, de pierres à pizza ou de cuisson, ni tout type de papier ou de doublure sur le fond du four. Ces articles peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de décharge électrique, d'enfumage ou d'incendie.

- Attendez que le four soit refroidi pour placer les grilles du four aux emplacements désirés. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, évitez de toucher aux surfaces chaudes.
- Ne laissez des articles tels que du papier, des ustensiles ou des aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Les articles rangés dans le four peuvent s'enflammer.
- Ne laissez pas des articles sur la table de cuisson près de l'orifice de ventilation du four. Les articles peuvent surchauffer et poser un risque d'incendie ou de brûlure.
- N'utilisez jamais la fonction de grill avec la porte ouverte. La cuisson au grill avec la porte ouverte n'est pas autorisée en raison du risque de surchauffe des boutons de commande.

MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

Veillez jeter ou recycler votre électroménager conformément aux règlements fédéraux ou locaux. Communiquez avec les instances locales pour en savoir plus sur la mise au rebut ou le recyclage de votre électroménager.

Comment retirer la pellicule protectrice et le ruban adhésif de l'emballage

Avec précaution, agrippez un coin de la pellicule protectrice avec vos doigts et retirez-la lentement de la surface de l'électroménager. N'utilisez pas d'articles coupants pour retirer la pellicule. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'électroménager pour la première fois.

Pour s'assurer de l'absence de dommages au fini du produit, la meilleure manière de retirer le ruban adhésif sur un électroménager neuf consiste à appliquer un détergent pour lave-vaisselle liquide domestique. Appliquez avec un linge doux et laissez imbiber.

REMARQUE : L'adhésif doit être retiré de toutes les parties. Cela sera impossible s'il est cuit.

Considérez les options de recyclage des matériaux d'emballage de votre électroménager.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

Lors de sa mise en service initiale, ce four nécessite une mise à jour logicielle pour activer toutes les fonctions. Pour procéder à la mise à jour, téléchargez l'application SmartHQ et suivez les instructions de connexion du four à votre réseau Wi-Fi domestique. Certaines fonctions ne sont disponibles qu'en passant par l'application SmartHQ. Pour plus de renseignements sur la méthode de connexion, reportez-vous à la section « Connexion Wi-Fi et contrôle à distance » de ce manuel.

CONNEXION DE LA CUISINIÈRE COMPATIBLE WI-FI

Votre four est conçu pour vous procurer une communication bidirectionnelle entre votre électroménager et un appareil intelligent. Grâce à l'application mobile SmartHQ, vous serez en mesure de contrôler les fonctions essentielles du four telles que le réglage de la température et du mode de cuisson à l'aide d'une tablette ou d'un téléphone intelligent.*

Ce dont vous aurez besoin

Votre four utilise votre réseau WI-FI domestique pour communiquer entre l'électroménager et votre appareil intelligent. Pour configurer votre four, vous devez recueillir certains renseignements :

1. Chaque cuisinière comporte une étiquette d'informations sur la connectivité de l'appareil sur laquelle figure un identifiant d'électroménager UPD. Il s'agit d'un renseignement important nécessaire pour vous connecter à l'appareil. L'étiquette se trouve généralement à l'intérieur de la porte du four ou du tiroir.

Connected Appliance Information

Contains FCCID: ZKJ-WCATA009 UPD ID: XX-XX-XX-XX-XX-XX
Contains IC: 10229A-WCATA009
MAC ID: D8-28-C9-XXXXXXXX PT. NO. XXXXXXXXXXXXX

Exemple d'étiquette

2. Préparez votre tablette ou votre téléphone intelligent en vue d'accéder à l'Internet et de télécharger des applications.
3. Vous devez connaître le mot de passe de votre routeur Wi-Fi domestique. Ayez ce mot de passe à portée de la main lors de la configuration de votre four.

Connexion de la cuisinière

1. Sur votre tablette ou votre téléphone intelligent, visitez **monogram.com/connect** pour en savoir davantage sur les fonctions de connexion d'électroménagers et pour télécharger l'application mobile SmartHQ.
2. Suivez les instructions de l'application pour connecter votre four.
3. Une fois la procédure terminée, l'icône de connexion s'allumera si la connexion est réussie.
4. Si l'icône ne s'allume pas, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter. Si le problème persiste, composez le 800.220.6899 et demandez de l'aide concernant la connectivité sans fil de votre four.

Pour connecter des appareils intelligents supplémentaires, répétez les étapes 1 et 2.

Notez que toute modification ou remplacement du dispositif de communication à distance de ce four qui n'est pas explicitement approuvé(e) par le fabricant peut annuler le droit de l'utilisateur de se servir de cet équipement.

*Des appareils Apple ou Android compatibles et un réseau Wi-Fi domestique sont requis.

ÉQUIPEMENT COMMANDÉ À DISTANCE

Cet appareil est conforme aux prescriptions de la partie 15 des règles de la FCC. Le fonctionnement de cet équipement est assujéti aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas causer de brouillage préjudiciable; et (2) cet appareil doit accepter tout brouillage qu'il reçoit, y compris celui pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

L'équipement de communication sans fil installé dans cette table de cuisson a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de Classe B, conformément à la partie 15 de la réglementation de la FCC. Ces limites sont conçues pour :

(a) assurer une protection raisonnable contre le brouillage nuisible dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et émet des fréquences radio qui, en cas d'une installation erronée ou d'une utilisation non-conforme aux instructions de ce manuel d'utilisation peuvent causer un brouillage nuisible aux communications radio. Il n'y a cependant aucune garantie qu'un brouillage nuisible ne surviendra pas dans une installation donnée. Si cet équipement cause un brouillage nuisible sur votre poste radio ou de télévision, ce que vous pouvez déterminer en éteignant et en rallumant votre équipement, il est conseillé à l'utilisateur d'essayer de pallier ce brouillage nuisible en prenant l'une ou l'autre des mesures suivantes :

- Réorienter ou repositionner l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Brancher l'équipement dans une prise d'un circuit qui diffère de celui auquel le récepteur est branché.
- Consulter le revendeur ou un technicien en radio-télévision pour obtenir de l'aide.

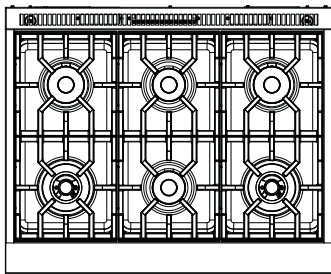
(b) accepter tout brouillage qu'il reçoit, y compris celui pouvant entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

Notez que tout changement ou toute modification de l'équipement de communication sans fil qui ne sont pas explicitement approuvés par le fabricant peuvent annuler le droit de l'utilisateur de se servir de cet équipement.

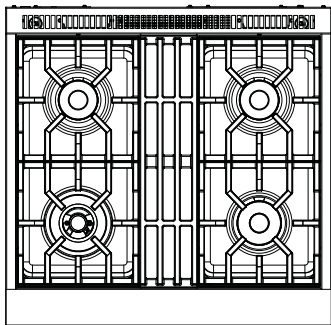
UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

FONCTIONS DE LA CUISINIÈRE ET DE LA TABLE DE CUISSON

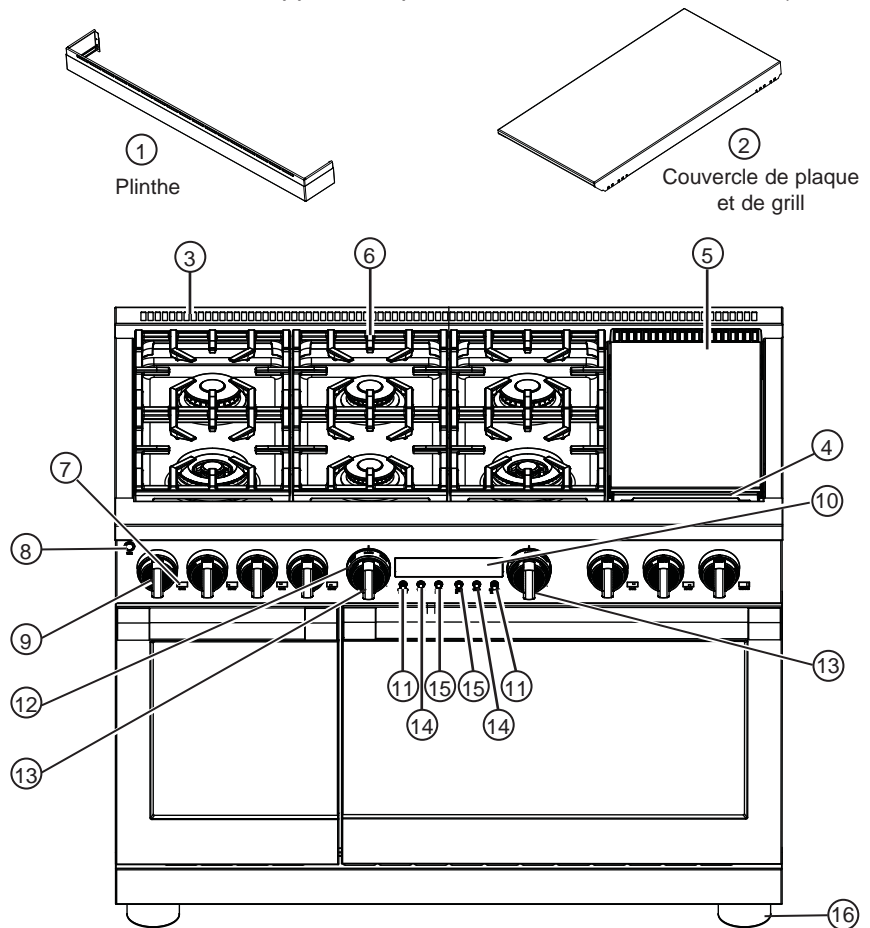
(Toutes les fonctions ne sont pas présentes sur tous les modèles. L'apparence peut varier d'un modèle à l'autre).



6 brûleurs au gaz



4 brûleurs au gaz



Le modèle à double four illustré est doté d'un four à gauche.

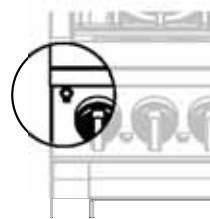
	Index des fonctions	Page
1	Plinthe	
2	Couvercles de plaque et de grill (sur certains modèles)	
3	Évents du four	20
4	Dalot à graisse de grill et de plaque chauffante (sur certains modèles)	40
5	Plaque chauffante (sur certains modèles)	14, 40
6	Grilles de brûleur de table de cuisson	13, 40
7	Indicateur d'emplacement de brûleur	
8	Commande de l'éclairage d'accentuation	11
9	Bouton de commande du brûleur avec cadran éclairé	12, 33
10	Écran de four	16, 22, 34, 35
11	Mini-bouton (pour sélectionner PROBE, TIMER et Paramètres)	16-19, 28, 33-35
12	Bouton de sélection de mode	16, 22, 34, 35
13	Bouton Température du four	16, 22, 34, 35
14	Minuteur	16, 17
15	Lampe du four	16, 38
16	Système d'équilibrage (4)	

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

COMMANDE DE L'ÉCLAIRAGE D'ACCENTUATION

Ce bouton commande l'éclairage d'accentuation DEL au panneau de commande. Des options de couleurs personnalisées pour l'éclairage du bouton et des tâches sont disponibles dans l'application.

- LED Accent light ON (lampe d'accentuation activée)
- LED Accent light ON and knob lights ON (lampes d'accentuation et du bouton activées)
- All OFF (toutes les lampes désactivées)



EN CAS DE PANNE DE COURANT

Dans l'éventualité d'une panne de courant, il devient impossible de commander le four et il ne faut pas tenter de le faire. Toutefois, on peut allumer les brûleurs de surface à l'aide d'une allumette. En usant d'une extrême prudence, tenez une allumette

allumée près des orifices en dessous du chapeau du brûleur de surface, puis tournez lentement le bouton jusqu'à la position LITE (allumage). Une fois allumés, les brûleurs de surface fonctionneront normalement.

BRÛLEURS DE SURFACE

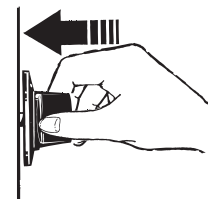
Allumage d'un brûleur de surface

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

Assurez-vous que tous les brûleurs se trouvent au bon emplacement et complètement assemblés avant de tenter d'utiliser un brûleur quelconque.

Sélectionnez un brûleur et trouvez son bouton de commande. Poussez le bouton et tournez-le jusqu'à la position LITE (allumage).

Vous entendrez un clic, c'est-à-dire le son de l'étincelle électrique qui allume le brûleur. Lorsqu'un brûleur est tourné à LITE, tous les brûleurs vont produire une étincelle. La production d'étincelles se poursuivra aussi longtemps que le bouton se situera à LITE. Une fois le gaz allumé, tournez le bouton pour régler la taille de la flamme.



Pousser le bouton de commande et tourner jusqu'à la position LITE.

Rallumage automatique

Les brûleurs de cette cuisinière se rallumeront automatiquement si la flamme s'éteint.

Sélection de la taille de flamme

Regardez la flamme, et non le bouton, lorsque vous réglez la chaleur. Lorsqu'un chauffage rapide est désiré, la taille de la flamme doit correspondre à la taille du récipient de cuisson que vous utilisez. Les flammes plus grandes que le bas du récipient ne chaufferont pas plus rapidement et elles peuvent s'avérer dangereuses.



Ces flammes sont trop grandes pour le récipient

Utilisation des brûleurs de surface

REMARQUES :

- Ne faites pas fonctionner le brûleur durant une longue période sans récipient de cuisson sur la grille. Le fini de la grille peut se décolorer ou s'écailler sans récipient pour absorber la chaleur.
- Ne tentez pas de démonter un brûleur pendant qu'un autre brûleur est allumé. Vous risquez d'endommager le produit.

- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont refroidis avant de mettre votre main, une poignée ou des agents nettoyants sur ceux-là.

Le dessus de votre cuisinière est doté de brûleurs au gaz scellés qui procurent commodité, facilité de nettoyage et flexibilité pour un large éventail d'utilisations de cuisson.

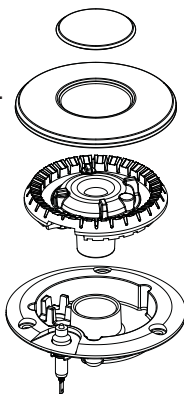
UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

BRÛLEURS DE SURFACE (suite)

Types de brûleurs de surface

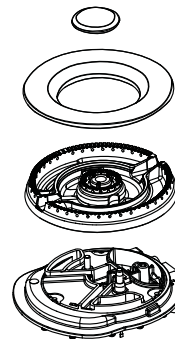
Brûleur à double flammes superposées :

Utilisez ce brûleur à des fins de cuisson générales. Utilisez un récipient de cuisson dont la taille correspond aux flammes.



Brûleur à plusieurs anneaux :

Utilisez ce brûleur pour les grands récipients ou les plats à mijoter.



Brûleurs Double Flamme Superposés

Les brûleurs à double flammes superposés de votre cuisinière produisent deux ensembles de flammes dont l'un est superposé sur l'autre, les brûleurs double flamme disposent d'une flamme réduite (feu doux) et d'une flamme plus importante (feu principal).

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

Feu doux ou mijotage :

Le brûleur à deux rangées de flammes a été conçu pour fournir un éventail de réglages de puissance qui inclut le feu doux ou mijotage. Selon le type et la quantité de nourriture et de la taille de la casserole, la flamme peut être réglée pour s'ajuster à vos besoins spécifiques.

Cuisson :

Les réglages allant de **LO** à **MED** utilisent les flammes réduites ainsi que les flammes principales. Utilisez **HI** vous utilisez un ustensile d'un diamètre plus important.

HI est destiné à saisir les aliments rapidement et faire bouillir de grandes quantités d'eau.

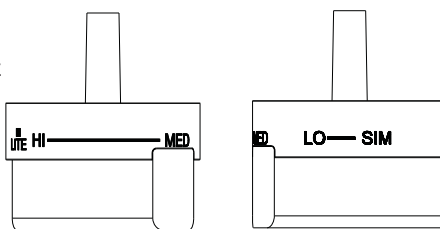


Les brûleurs à double flammes sont livrés avec des chapeaux en émail noir et des pièces insérées en laiton qui reposent dans le centre. Le consommateur peut retirer les pièces insérées s'il le souhaite.

Brûleur à plusieurs anneaux

Le brûleur à plusieurs anneaux est doté de deux groupes d'anneaux, intérieur et extérieur. Pour les grands récipients, activez tous les anneaux en réglant le brûleur entre Hi et Med.

Pour les petits récipients et la cuisson à faible chaleur, activez seulement les



Vue de dessus du bouton du brûleur à plusieurs anneaux

anneaux intérieurs en réglant le brûleur entre Lo et Sim.

Les brûleurs à plusieurs anneaux sont livrés avec des chapeaux en émail noir et en laiton, au choix du consommateur.

Récipients pour la cuisson en surface

Aluminium : Nous recommandons des récipients de poids moyen car ils s'échauffent rapidement et uniformément. La plupart des aliments brunissent uniformément dans un poêlon en aluminium. Utilisez des casseroles avec des couvercles étanches lorsque vous cuisez avec une quantité d'eau minimale.

Acier inoxydable : Seul, ce métal ne comporte pas de propriétés calorifiques intéressantes et il est généralement combiné avec le cuivre, l'aluminium et d'autres métaux afin d'améliorer la distribution de la chaleur. Les poêlons aux métaux combinés donnent de bons résultats s'ils sont utilisés à chaleur moyenne ou selon les recommandations du fabricant.

Fonte : S'ils sont chauffés lentement, la plupart des poêlons donneront des résultats satisfaisants.

Métal émaillé : Dans certaines conditions, l'émail de certains récipients de cuisson peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant pour les méthodes de cuisson.

Verre : Il existe deux types de récipients en verre, ceux qui vont au four seulement et ceux pour la cuisson en surface (casseroles, récipients pour le café et le thé). Le verre conduit la chaleur très lentement.

Vitrocéramique résistante à la chaleur : Elle peut s'utiliser autant pour le four qu'en surface. Sa conduction de chaleur et son refroidissement s'effectuent très lentement. Consultez les directives du fabricant du récipient pour savoir s'il convient aux cuisinières au gaz.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

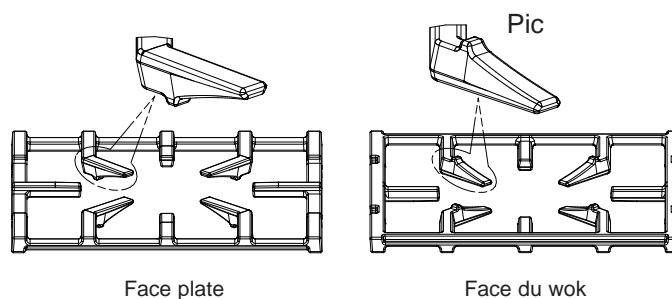
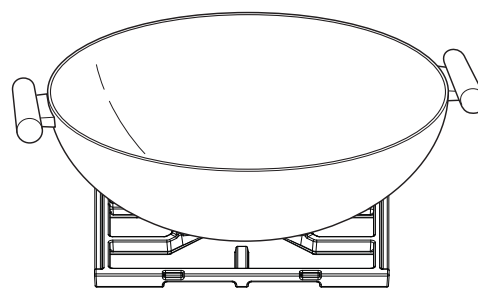
Cuisiner au wok

Les grilles des brûleurs ont été spécialement conçues pour être utilisées sur deux faces. La face plate convient aux ustensiles à fond plat (marmites, casseroles, poêles à frire et woks à fond plat), tandis que le côté wok est conçu pour une grande variété de woks à fond rond de 14 à 16 po de diamètre sans nécessiter un anneau particulier.

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

Les brûleurs avant gauche ou droit sont recommandés pour la cuisson au wok sur les cuisinières de 36 à 48 po, et le brûleur avant gauche sur les cuisinières de 30 po.

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



UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

GRILLE (sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

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

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ DE LA PLAQUE CHAUFFANTE, RÉGLAGE DE LA HAUTEUR

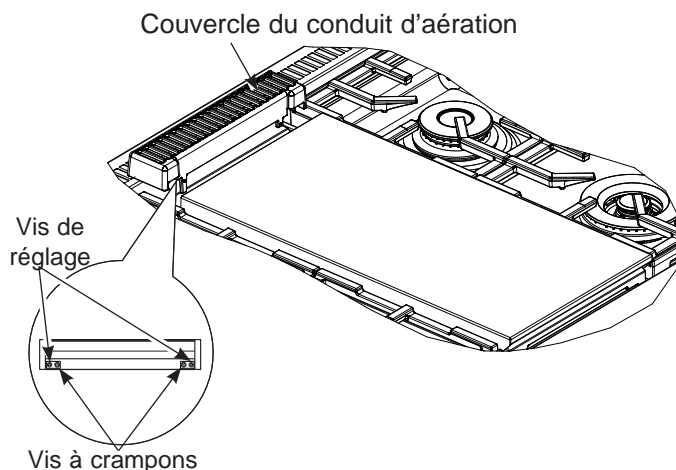
Retirez le couvercle en métal et la planche à trancher avant d'allumer la plaque chauffante.

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

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

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

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



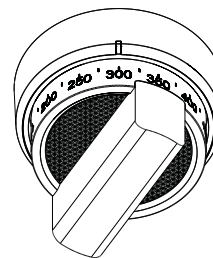
Après avoir réglé la hauteur de la plaque, resserrez les vis à crampons pour fixer la plaque dans sa position de départ. **Serrez les vis à la main, ne pas serrer excessivement.**

UTILISER LA PLAQUE CHAUFFANTE

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

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

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



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

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

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE FOUR

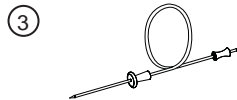
REMARQUE : Toutes les fonctions ne sont pas présentes sur tous les modèles



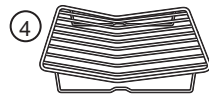
1 Grille de four extensible



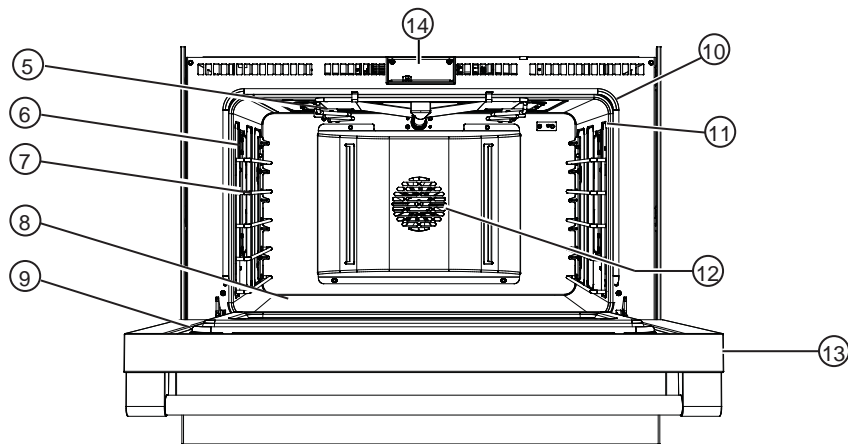
2 Barquette et grille



3 Sonde de température



4 Grille de rôtissage

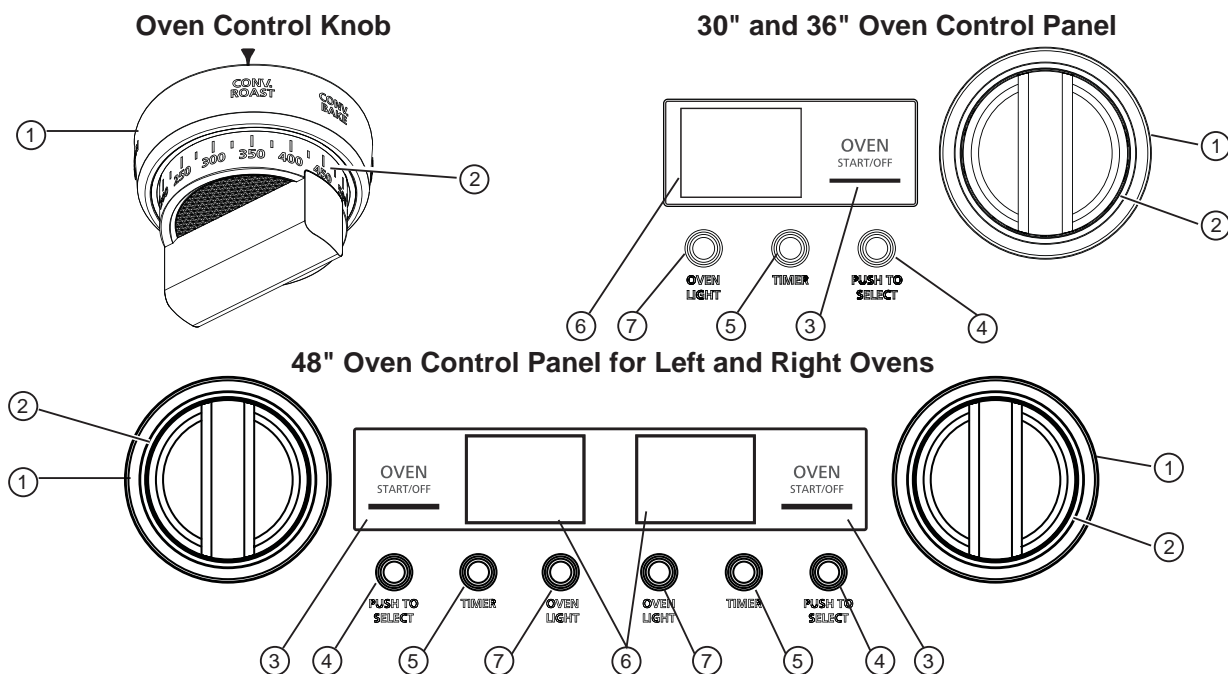


	Index des fonctions	Page
1	Grille(s) de four extensible(s) — 2 dans le four (four droit sur modèles 48 po) — 2 dans le four gauche	19,34
2	Barquette et grille - 1 dans le four (four droit sur modèles 48 po) 1 petite dans le four gauche	31
3	Sonde de température	26,27,34
4	Grille de rôtissage	23,31
5	Système de rôtissage	21
6	Colonnes de four halogènes	36
7	Supports de grille de four — 5 positions dans le four (four droit sur modèles 48 po) — 4 positions dans le four gauche	18,19
8	Brûleur de four dissimulé (sous le sol du four)	8,20
9	Joint de porte de four	35
10	Joint de cadre du four	14
11	Prise de sonde de température — côté droit dans le four (four droit sur modèles 48 po) — côté gauche dans le four gauche	26,27
12	Ventilateur de convection	22,23,24
13	Porte de four à fermeture souple	35
14	Verrou de porte de four automatique	14

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

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

FONCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE ET DU MINUTEUR



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

Modes de cuisson traditionnelle : Votre four est doté des modes de cuisson traditionnelle suivants : Cuisson au four et au grill

Modes de cuisson par convection : Les modes de cuisson par convection utilisent une circulation d'air augmentée pour améliorer la performance. Voyez la section Modes de cuisson au four pour plus d'informations.

Warm (tenue au chaud) : Le mode Warm est conçu pour garder les aliments chauds à une température plus élevée jusqu'à 3 heures durant.

Proof (fermentation) : Le mode de fermentation maintient une chaleur suffisante pour faire lever la pâte à la levure. Voyez la section sur les modes du four pour plus d'informations.

Clean (nettoyage) : Sélectionnez cette option pour les fonctions d'autonettoyage et de nettoyage à la vapeur. Voyez la section Entretien et nettoyage de ce manuel.

2 Bouton Température du four – Tournez pour sélectionner : Températures de 175°F (80°C) à 550°F (290°C).

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

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

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

Le bouton du four clignote en orange pendant le préchauffage et s'allume dans cette couleur une fois le préchauffage

Couleur illuminée	Mode du four
Bleu	Application
Blanc	Nettoyage à la vapeur
Rouge	Défaut
Orange	Cuisson au four/ Cuisson au grill
Jaune	Tenue au chaud
Aucune lumière	Arrêt (OFF)

terminé. Le tableau ci-dessous énumère les couleurs de bouton illuminé pour chaque mode du four. Des options de couleurs personnalisées pour l'éclairage du bouton et des tâches sont disponibles dans l'application.

3 Bouton d'affichage – Pressez-le pour démarrer n'importe quelle cuisson ou la fonction de nettoyage. Annule TOUTES les actions du four à l'exception de la minuterie.

4 Mini bouton – Tournez pour sélectionner et appuyez dessus pour saisir les paramètres PROBE (Sonde) ou TIMER (Minuteur). Pressez le mini-bouton lorsque l'affichage est inactif afin d'accéder à plus de fonctions dans des menus plus détaillés. Voyez la section Paramètres pour plus d'informations.

5 Bouton Minuteur – Poussez pour sélectionner la fonction de minuteur qui fait le décompte du temps. Le four va continuer à fonctionner une fois le décompte du minuteur terminé. Tournez pour sélectionner et poussez pour entrer dans les réglages du minuteur.

REMARQUE : Vous ne pouvez pas utiliser le minuteur lorsque le four est en autonettoyage. (Sur les modèles à deux fours, vous pouvez utiliser le minuteur du four qui n'est pas en autonettoyage.)

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

7 Lampe du four – Poussez pour allumer (ON) ou éteindre (OFF).

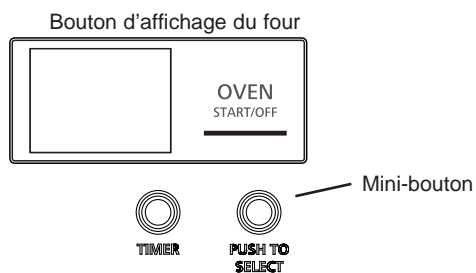
Le bouton de sélection de mode du four (1) ET le Bouton Température du four (2) doivent être réglés simultanément sur l'une des combinaisons valides ci-dessous :

Bouton de sélection de mode	Bouton Température du four
BAKE (Cuisson au four)	175°–550°F (80°–290°C)
CONV BAKE (Cuisson au four - Convection)	175°–550°F (80°–290°C)
CONV ROAST (Rôtissage - Convection)	175°–550°F (80°–290°C)
CONV BROIL (Grill – Convection)	HIGH ou LOW BROIL
BROIL (Grill)	HIGH ou LOW BROIL
WARM (Tenue au chaud)	—
PROOF (Fermentation)	—
CLEAN (Nettoyage)	CLEAN

Une fois le mode et la température sélectionnés, pressez le bouton **START/OFF** pour allumer ou éteindre le four.

Pour annuler une fonction, pressez START/OFF.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE



Minuteur

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

Pour régler le minuteur :

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

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

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

Pour annuler le minuteur :

Appuyez sur le **mini bouton** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

PARAMÈTRES

Le mini-bouton ouvre des menus plus détaillés pour accéder aux fonctions supplémentaires. Pour chaque paramètre, vous sélectionnez la fonction sur l'affichage en pressant et tournant le mini-bouton. Pressez le mini-bouton pour sélectionner l'option. Vous pouvez quitter à tout moment en sélectionnant Back (retour) sur l'affichage.

Connexion Wi-Fi et contrôle à distance

Votre cuisinière est conçue pour vous procurer une communication bidirectionnelle entre votre électroménager et un appareil intelligent. Grâce aux fonctions WiFi Connect (connexion Wi-Fi), vous serez en mesure de contrôler les fonctions essentielles de la cuisinière telles que le réglage de la température, les minuteriers et les modes de cuisson à l'aide d'une tablette ou d'un téléphone intelligent.*

Sélectionnez Settings (paramètres) puis Wifi, et suivez les instructions sur l'afficheur de votre cuisinière et l'application du téléphone intelligent. Il est nécessaire d'activer la connexion Wi-Fi avant d'utiliser Remote Enable (contrôle à distance) sur votre cuisinière.

Voyez la section Connexion de votre cuisinière compatible Wi-Fi de la page 9 pour la procédure de connexion complète de votre cuisinière.

Bluetooth® - Chef Connect

Il s'agit d'une fonction d'appariement pour utilisation avec d'autres produits compatibles avec la fonction Chef Connect, par exemple un micro-ondes à hotte intégrée ou une hotte de cuisinière. Pour appairier ces produits à la cuisinière, pressez le mini-bouton et sélectionnez Bluetooth®. Sélectionnez Pair (appairier) et suivez les instructions correspondantes incluses avec le produit compatible Chef Connect. La cuisinière annulera le mode d'appariement après deux minutes si aucun appareil n'est détecté. Sélectionnez Remove (retirer) pour confirmer l'appariement du produit ou pour mettre fin à l'appariement.

Conversion automatique (Auto Conv)

Lorsqu'on utilise la cuisson par convection (Convection Bake) et le rôtissage par convection (Convection Roast), la fonction de conversion de recette automatique (Auto Recipe Conversion) va convertir automatiquement les températures de cuisson régulières qui ont été réglées en températures adaptées pour la cuisson par convection. Notez que cette fonction ne convertit pas les temps de cuisson, mais uniquement la température. On peut activer (On) ou désactiver (Off) cette fonction. Pressez le mini-bouton et tournez-le pour sélectionner AUTO CONVERT puis suivez les instructions pour activer ou désactiver cette fonction.

Arrêt automatique (Auto Off)

Cette fonction met la cuisinière en arrêt après 12 heures de fonctionnement continu. On peut activer ou désactiver cette fonction. Pressez le mini-bouton et tournez-le pour sélectionner 12HR SHUTOFF et activer ou désactiver cette fonction.

Tonalité

Vous pouvez régler le volume et le type d'alerte que votre électroménager utilise. Pressez le mini-bouton et tournez-le pour sélectionner SOUND. Suivez les instructions pour le réglage du volume sonore ou pour alterner entre une tonalité d'alerte répétée ou unique. Une tonalité répétée se poursuivra jusqu'à ce qu'un bouton soit pressé sur le panneau de commande. Vous pouvez aussi régler le volume sonore de la cuisinière. Le panneau de commande fera entendre la tonalité du nouveau volume sonore chaque fois que celui-ci est changé.

F/C (Fahrenheit ou Celsius)

La commande de la cuisinière est pré-réglée pour utiliser des températures en degrés Fahrenheit (F) mais vous pouvez changer pour des degrés Celsius (C). Pressez le mini-bouton et tournez-le pour sélectionner **TEMP UNIT (unité de température)**. Sélectionnez F/C pour alterner entre les unités de température affichées.

* Compatible avec appareils Apple ou Android, réseau Wi-Fi domestique requis.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

PARAMÈTRES (suite)

Ajustement du thermostat du four

Cette fonction permet d'augmenter ou diminuer la température de cuisson au four de 35 degrés. Utilisez cette fonction si vous croyez que la température de votre four est trop chaude ou trop froide et que vous souhaitez la modifier. Cet ajustement agit sur tous les modes de cuisson à l'exception du rôtissage (broil).

1. Tournez le **mini-bouton** et poussez pour sélectionner ADJUST TEMP (ajustement de température).
2. Tournez le **mini-bouton** encore pour choisir le thermostat de four à ajuster, puis poussez pour le sélectionner.
3. Tournez le **mini-bouton** pour ajuster le thermostat de 35° plus chaud ou 35° plus froid par unités de 1 degré.

Renseignements du four

Sélectionnez **Settings, More** et **Oven Info** pour activer ou désactiver cette fonction. Cette option affiche le numéro de modèle et la version du logiciel.

Numéros de modèle et de série

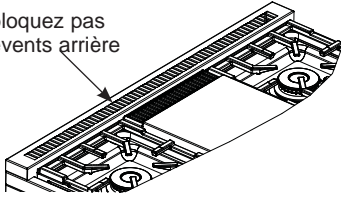
Pressez le mini-bouton et tournez-le pour sélectionner MODEL SERIAL pour afficher les numéros de modèle et de série de votre appareil.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

ÉVENTS DU FOUR

N'obstruez jamais les événements (orifices d'air) de la cuisinière. Ils procurent l'entrée et la sortie d'air nécessaires pour refroidir la cuisinière et procurer la combustion adéquate à un bon fonctionnement.

Ne bloquez pas les événements arrière



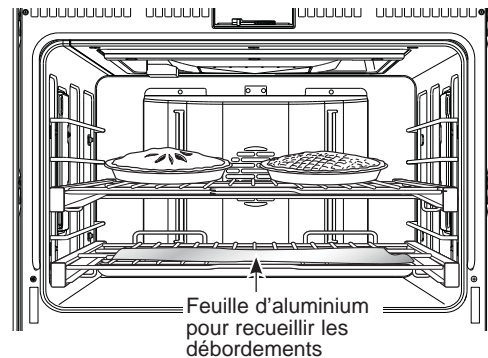
Les orifices d'air sont situés à l'arrière de la table de cuisson, dans le haut et le bas de la porte du four, et dans le bas de la cuisinière.

Papier d'aluminium et doublures de four

⚠ ATTENTION

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

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



GRILLES DU FOUR

⚠ ATTENTION

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

Les positions de grille recommandées pour divers types d'aliments figurent dans le Guide de cuisson. La position de la grille a un effet sur les résultats de la cuisson. Par exemple, si vous préférez des dessus de gâteaux, de muffins ou de biscuits plus grillés, montez la grille d'une position. Si vous trouvez que les aliments brunissent trop, descendez-les la prochaine fois.

Lors d'une cuisson nécessitant plusieurs récipients sur plusieurs grilles, laissez un espace d'au moins 1 1/2 po entre ceux-ci pour assurer la circulation d'air.

Votre four comporte peut-être des grilles extensibles et/ou des grilles à profil bas.

Reportez-vous aux sections Guide de cuisson et Modes du four pour des recommandations sur le placement des grilles.

Grilles de cuisson extensibles

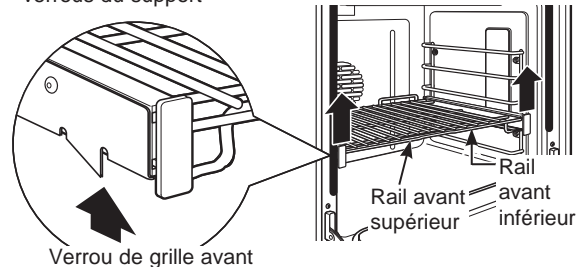
Les grilles disposent d'un cadre qui s'emboîte dans les supports des deux côtés. Une fois le cadre encastré, faites toujours glisser la grille par son rail supérieur, sur la position de butée de son extension pour placer ou retirer les plats.

Retirer et replacer les grilles du four

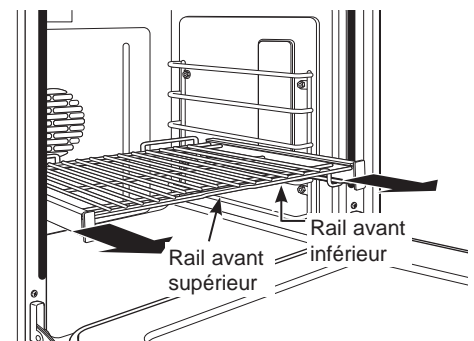
Pour retirer une grille :

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

Soulevez pour débloquer les verrous du support



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

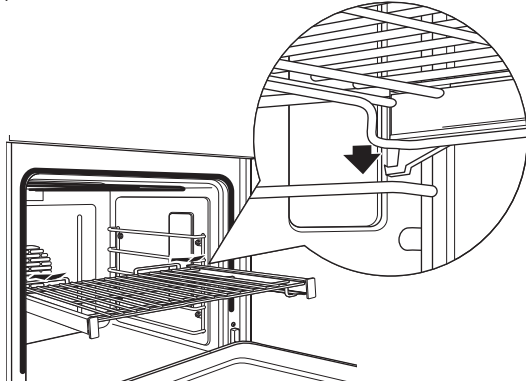


UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

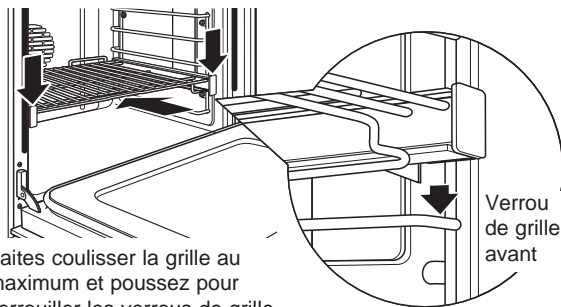
GRILLES DU FOUR (Suite)

Pour replacer une grille :

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



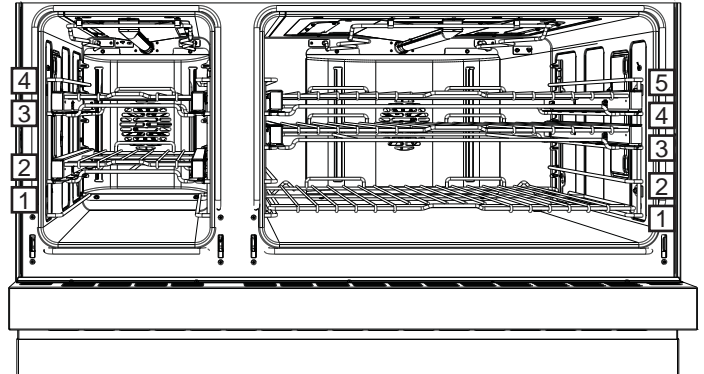
2. Faites glisser complètement la grille jusqu'à ce que le verrou de la grille arrière avant soient fixés sur les supports, et appuyez sur les verrous de la plaque avant sur les supports.



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

3. Faites glisser la grille vers vous afin de vérifier si elle a été correctement introduite. Si les grilles extensibles sont difficiles à retirer ou replacer, essayez les supports de grille avec de l'huile de cuisson. Ne mettez pas d'huile sur les glissières des grilles.

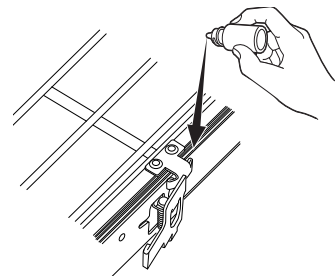
Les grilles peuvent devenir difficiles à glisser, en particulier après un cycle d'autonettoyage. Pour améliorer le glissement, utilisez un linge doux ou une serviette de papier pour appliquer de l'huile végétale sur les bords gauche et droit des grilles et/ou des supports de grille.



REMARQUE : Retirez les grilles non utilisées lorsque vous utilisez le four pour un préchauffage plus rapide, une efficacité accrue et un résultat de cuisson optimal.

Pour lubrifier la palette :

Secouez le lubrifiant et appliquez-en sur les pièces mobiles des mécanismes de la palette comme illustré.



UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

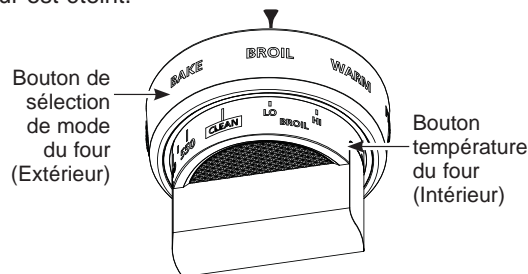
MODES DU FOUR

Votre nouveau four comporte une variété de modes de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats. Les modes sont décrits ci-dessous. Reportez-vous à la section Guide de cuisson pour les positions de grille recommandées et d'autres conseils pour l'utilisation de ces modes. Placez les grilles dans les positions désirées avant de démarrer le four.

Pour certains modes de cuisson tels que Bake, Convection Bake et Convection Roast, le four va préchauffer et une tonalité va retentir lorsque le four sera prêt pour la cuisson. Certains modes de cuisson ne nécessitent pas de préchauffage. Pour réduire le temps de préchauffage, retirez les grilles non utilisées et évitez d'ouvrir la porte du four jusqu'à la tonalité.

Une fois le four en marche, les éléments chauffants et le ventilateur de convection vont s'allumer et s'éteindre en alternance afin de maintenir les conditions de cuisson appropriées. Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent car cela a un impact sur le temps et l'efficacité de la cuisson.

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



Bouton d'affichage du four

CUISSON AU FOUR

Le mode de cuisson au four régulier est conçu pour une cuisson sur une seule grille. Lorsque vous préparez des produits de boulangerie tels que gâteaux, biscuits et pâtisseries, préchauffez toujours le four d'abord.

Comment régler le four pour la cuisson

1. Tournez le bouton de sélection de mode du four sur **BAKE (Cuisson)**.
2. Avec le Bouton Température du four, réglez la température souhaitée, en incréments de 25 °F (4 °C), de 175 °F (80 °C) à 550 °F (290 °C).
3. Une fois le mode de cuisson et la température sélectionnés, pressez le bouton d'affichage du four (**START/OFF**) pour allumer le four.

Le four commencera alors à préchauffer. L'affichage de la température commencera à 100°F (37°C).

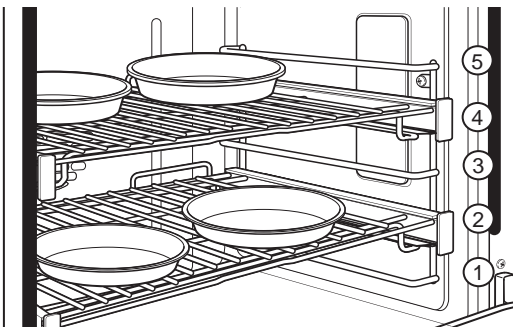
Vous entendrez une tonalité lorsque le four sera préchauffé et les aliments pourront être placés dans le four.

4. Pressez le bouton **START/OFF** pour éteindre (OFF) le four une fois la cuisson terminée.

Utilisez la sonde de température lorsqu'il est important de disposer d'une température interne précise. Voyez la section sur la sonde de température pour plus d'informations.

Pour les meilleurs résultats lorsque vous cuisez un gâteau à 4 étages, placez quatre moules en utilisant les grilles 2 et 4. Positionnez les moules de façon qu'aucun ne se trouve directement au-dessus d'un autre, comme illustré ci-dessous.

Voyez la section sur les grilles de four pour savoir comment les utiliser, les retirer et les remettre en place.



GUIDE DE CUISSON

TYPE D'ALIMENT	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR OU FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)
Gâteaux étagés, gâteaux plaques, gâteaux Bundt, pains éclairs sur une seule grille	2	2 ou 3
Gâteaux étagés sur plusieurs grilles	-	2 et 4
Gâteaux mousselines (gâteaux des anges)	1	1
Biscuits, petits gâteaux secs, scones, muffins sur une seule grille	2	2 ou 3
Pains à la levure	2	2 ou 3
Rôtis	2	2 ou 3
Poulet entier	2	2 ou 3
Poitrines, cuisses, pilons non désossés	2	2 ou 3
Poitrines de poulet désossées	2	2 ou 3
Dinde entière	-	1 ou 2
Poitrine de dinde	1 ou 2	2 ou 3
Casseroles	2 ou 3	2 ou 3
Pizza sur une seule grille	2	2 ou 3
Produits à base de pommes de terre, poulet, croquettes, hors-d'œuvre sur une seule grille	2	2 ou 3
Légumes	2 ou 3	3 ou 4

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

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

CUISSON AU GRILL

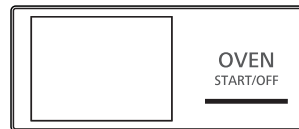
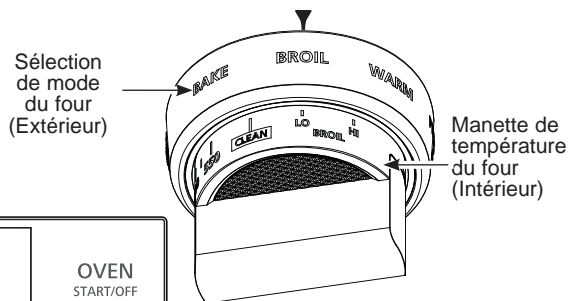
Les modes de cuisson au grill (Broil) sont destinés à saisir les aliments et les rendre croustillants. Grillez (Broil) toujours avec la porte du four fermée. Surveillez les aliments étroitement lorsque vous les grillez. Usez de prudence lors du grillage sur les positions de grille supérieures car approcher les aliments du brûleur de grillage augmente la fumée, les éclaboussements et la possibilité d'enflammer la graisse.

Commencez par des aliments que vous avez l'habitude de griller. Réglez les positions de grille pour ajuster l'intensité de la chaleur sur l'aliment. Placez l'aliment plus près du brûleur de grillage lorsqu'une surface plus grillée ou un intérieur plus cuit est souhaité. Les aliments plus épais ou ceux qu'il faut bien cuire de part en part doivent griller sur une position de grille plus basse ou à une puissance de grillage moins élevée.

Utilisez l'option Broil High (grillage maximal) pour les coupes de viandes plus minces et/ou lorsque vous désirez obtenir une surface grillée avec l'intérieur saignant. Utilisez l'option Broil Low (grillage minimal) pour les coupes de viandes plus épaisses ou les aliments cuits de part en part. Il n'est pas nécessaire de préchauffer lorsque vous utilisez un mode de grillage; cependant, un préchauffage de 5 à 10 minutes est recommandé pour un grillage plus accentué en surface.

Comment régler le four pour la cuisson au grill

1. Tournez le bouton de sélection de mode du four sur **BROIL** (Cuisson au grill)
2. Tournez le Bouton Température du four sur **LO BROIL** (Cuisson au grill légère) ou **HI BROIL** (Cuisson au grill forte). **LO** ou **HI** apparaîtra sur l'écran.
3. Une fois le mode de grillage et les réglages sélectionnés, pressez le bouton d'affichage du four (**START/OFF**) pour allumer le four.



Bouton d'affichage du four

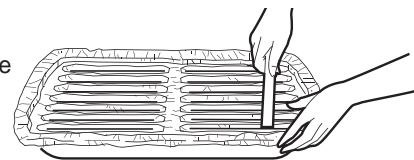
REMARQUE : Lancez la cuisson au grill avec la porte fermée. Si la porte est ouverte, l'écran va afficher « CLOSE DOOR » (fermer la porte) et les éléments s'allumeront jusqu'à ce que la porte soit fermée.

4. Pressez le bouton **START/OFF** pour éteindre (OFF) le four une fois la cuisson au grill terminée.

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

Feuille d'aluminium

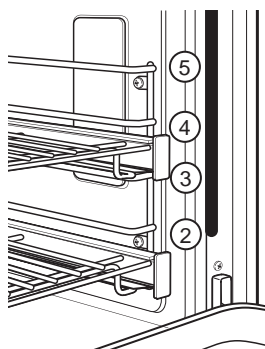
Vous pouvez utiliser une feuille d'aluminium pour aligner la barquette sur la grille de cuisson. Vous devez toutefois mouler la barquette sur la grille et faire des incisions qui épousent les fentes de la grille.



Guide de cuisson au grill

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

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



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

TYPE D'ALIMENT	RÉGLAGE	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR OU FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)
Hamburgers	HAUT	3 ou 4	4 ou 5
Steaks et côtelettes	HAUT	3 ou 4	4 ou 5
Poisson	BAS	3 ou 4 (1/2 po d'épaisseur ou moins) 2 ou 3 (>1/2 po)	4 ou 5 (1/2 po d'épaisseur ou moins) 3 ou 4 (>1/2 po)
Poitrines, cuisses, pilons de poulet non désossés	BAS	2	2 ou 3
Poitrines de poulet désossées	BAS	2	2 ou 3
Légumes	BAS	2 ou 3	3 ou 4

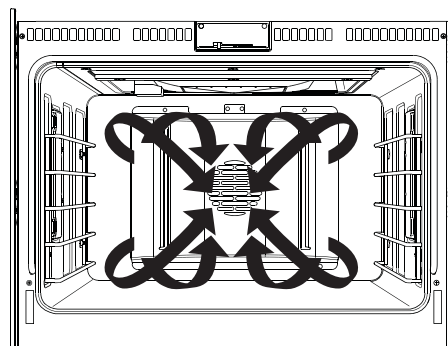
Le ministère américain à l'Agriculture déclare « Le boeuf saignant est populaire, mais vous devriez savoir que si vous réglez sa cuisson sur 140°F, les organismes nocifs pour les aliments risquent de survivre à la cuisson. » Source : Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. Juin 1985.)

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

CUISSON PAR CONVECTION

Ce mode utilise une circulation d'air précise pour améliorer l'uniformité de la cuisson, le brunissement des aliments et/ou réduire le temps de cuisson.

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



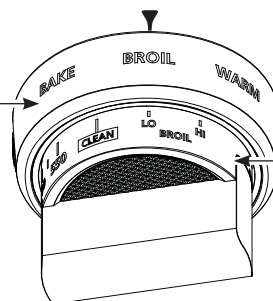
CUISSON PAR CONVECTION (CONV BAKE)

Le mode de cuisson par convection sur plusieurs grilles (Convection Bake Multi Rack) est destiné à une cuisson simultanée sur plusieurs grilles. Ce mode utilise une circulation d'air précise pour améliorer l'uniformité de la cuisson. Votre four est équipé de la fonction de conversion de recette automatique (Auto Recipe Conversion) de sorte qu'il n'est pas nécessaire de régler la température lorsque vous utilisez ce mode. Préchauffez toujours le four lorsque vous utilisez ce mode. Les temps de cuisson peuvent légèrement se prolonger avec plusieurs grilles comparativement à une seule grille.



Bouton d'affichage du four

Bouton de sélection de mode du four (Extérieur)



Bouton température du four (Intérieur)

Comment régler le four pour une cuisson par convection sur plusieurs grilles

1. Tournez le bouton de sélection de mode du four sur **CONV BAKE**.
2. À l'aide du Bouton Température du four, réglez la température désirée par blocs de 25 °F de 175 °F à 550 °F.
3. Une fois le mode de convection et la température sélectionnés, pressez le bouton START/OFF pour allumer le four (ON).

Le four commencera alors à préchauffer. L'affichage de la température commencera à 100°F.

Vous entendrez une tonalité lorsque le four sera préchauffé et les aliments pourront être placés dans le four.

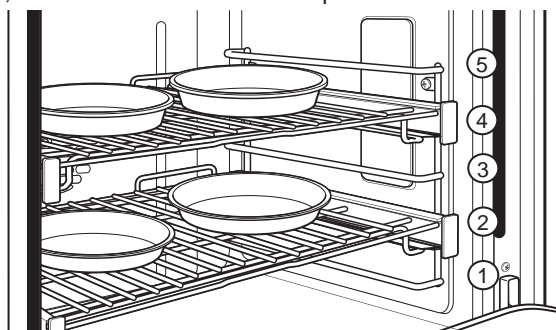
4. Pressez le bouton **START/OFF** pour éteindre (OFF) le four une fois la cuisson par convection terminée.

Utilisez la sonde à température lorsque la température interne est élevée. Voyez la section sur la sonde de température pour plus d'informations.

Pour les meilleurs résultats lorsque vous cuisez un gâteau à 4 étages, placez quatre moules en utilisant les grilles 2 et 4. Les gâteaux doivent être centrés d'avant en arrière sur les deux grilles.

Voyez la section sur les grilles de four pour savoir comment les utiliser, les retirer et les remettre en place.

TYPE D'ALIMENT	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR OU FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)
Gâteaux étagés sur plusieurs grilles	-	2 et 4
Biscuits, petits gâteaux secs, scones, muffins sur plusieurs grilles	2 et 3	2 et 4 1, 3, et 5
Pizzas sur plusieurs grilles	-	2 et 4
Produits à base de pommes de terre, poulet, croquettes, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	2 et 3	2 et 4



Les suggestions de position des grilles sont à titre d'indication seulement. Faites votre propre expérience de ces positions en fonction d'aliments particuliers et de vos préférences.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

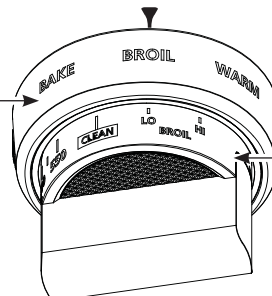
RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Le mode de rôtissage par convection (CONV ROAST) est conçu pour rôtir les légumes et les pièces de viande entières sur une seule grille. Ce mode utilise une circulation d'air précise pour améliorer le brunissement et réduire le temps de cuisson. Vérifiez les aliments plus tôt que le temps de cuisson suggéré dans les recettes. Le préchauffage n'est pas nécessaire avec ce mode.



Bouton d'affichage du four

Bouton de sélection de mode du four (Extérieur)



Bouton température du four (Intérieur)

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

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

3. Une fois le mode de convection et la température sélectionnés, pressez le bouton START/OFF pour allumer le four (ON).

Le four commencera alors à préchauffer. L'affichage de la température commencera à 100°F.

Vous entendrez une tonalité lorsque le four sera préchauffé et les aliments pourront être placés dans le four.

4. Pressez le bouton **START/OFF** pour éteindre (OFF) le four une fois la cuisson par convection terminée.

Utilisez la sonde à température lorsque la température interne est élevée. Voyez la section sur la sonde de température pour plus d'informations.

TYPE D'ALIMENT	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)
Rôtis	2	2 ou 3
Poulet entier	2	2 ou 3
Dinde entière	-	1 ou 2
Poitrine de dinde	-	2
Produits à base de pommes de terre, poulet, croquettes, hors-d'œuvre sur une seule grille	2	2 ou 3
Légumes	2 ou 3	3

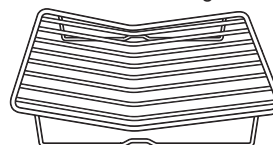
Les suggestions de position des grilles sont à titre d'indication seulement. Faites votre propre expérience de ces positions en fonction d'aliments particuliers et de vos préférences.

Conseils pour rôtissage par convection

Pour les meilleurs résultats, utilisez la lèchefrite, la tôle perforée et la grille de rôtissage pour rôtir les grandes pièces de viande. Utilisez la lèchefrite pour rôtir les légumes. Utilisez la lèchefrite et la tôle perforée pour rôtir les petites pièces de viande.

Pour assembler, placez la viande sur la grille de rôtissage.

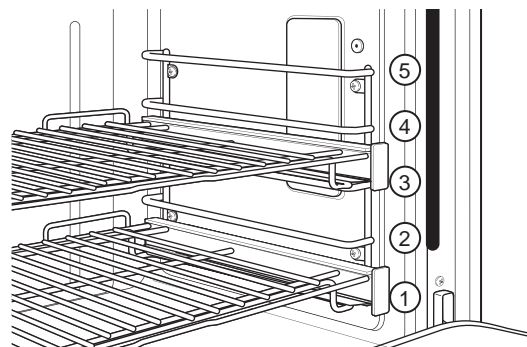
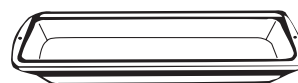
Grille de rôtissage



Tôle perforée



Lèchefrite



UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

GRILLAGE PAR CONVECTION

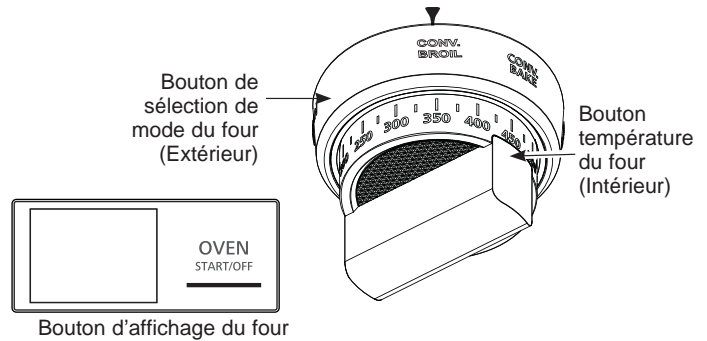
Les modes de grillage par convection (Convection Broil) sont destinés à saisir les aliments et les rendre croustillants. Grillez (Broil) toujours avec la porte du four fermée. Surveillez les aliments étroitement lorsque vous les grillez. Utilisez de prudence lors du grillage sur les positions de grille supérieures car l'approche des aliments du brûleur de grillage augmente la fumée, les éclaboussures et la possibilité d'enflammer la graisse.

Commencez par des aliments que vous avez l'habitude de griller. Réglez les positions de grille pour ajuster l'intensité de la chaleur sur l'aliment. Placez l'aliment plus près du brûleur de grillage lorsqu'une surface plus grillée ou un intérieur plus cuit est souhaité. Les aliments plus épais ou ceux qu'il faut bien cuire de part en part doivent griller sur une position de grille plus basse ou à une puissance de grillage moins élevée.

Les modes de grillage par convection utilisent l'élément chauffant du grill accompagné d'un mouvement d'air pour améliorer la saisie et le brunissage. Utilisez le réglage maximal (Convection Broil High) pour les coupes de viandes plus minces et/ou lorsque vous désirez obtenir une surface grillée avec l'intérieur saignant. Utilisez le réglage minimal (Convection Broil Low) pour les coupes de viandes plus épaisses ou les aliments cuits de part en part. Il n'est pas nécessaire de préchauffer lorsque vous utilisez un mode de grillage par convection; cependant, un préchauffage de 5 à 10 minutes est recommandé pour un grillage plus accentué.

Comment régler le four pour le grillage par convection

1. Tournez le bouton de sélection de mode du four sur **CONV BROIL**.
2. Utilisez le Bouton Température du four pour sélectionner la température souhaitée, en incréments de 25°F (4°C), de 175°F (80°C) à 550°F (290°C).
3. Une fois le mode de convection et la température sélectionnés, pressez le bouton **START/OFF** pour allumer le four (ON).
Le four commencera alors à préchauffer. L'affichage de la température commencera à 100°F.



Bouton d'affichage du four

Vous entendrez une tonalité lorsque le four sera préchauffé et les aliments pourront être placés dans le four.

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

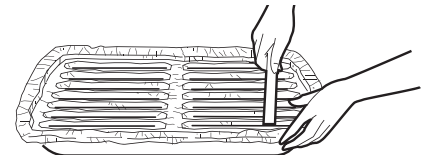
4. Pressez le bouton **START/OFF** pour éteindre (OFF) le four une fois la cuisson par convection terminée.

Voyez la section sur les grilles de four pour savoir comment les utiliser, les retirer et les remettre en place.

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

Feuille d'aluminium

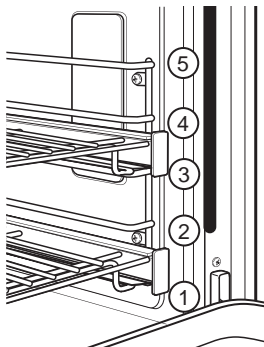
vous pouvez utiliser une feuille d'aluminium pour aligner la barquette sur la grille de cuisson. Vous devez toutefois mouler la barquette sur la grille et faire des incisions qui épousent les fentes de la grille.



Guide de grillage par convection

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

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



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

TYPE D'ALIMENT	RÉGLAGE	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR OU FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)
Hamburgers	HAUT	3 ou 4	4 ou 5
Steaks et côtelettes	HAUT	3 ou 4	4 ou 5
Poisson	BAS	3 ou 4 (1/2 po d'épaisseur ou moins) 2 ou 3 (>1/2 po)	4 ou 5 (1/2 po d'épaisseur ou moins) 3 ou 4 (>1/2 po)
Poitrines, cuisses, pilons de poulet non désossés	BAS	2	2 ou 3
Poitrines de poulet désossées	BAS	2	2 ou 3
Légumes	BAS	2 ou 3	3 ou 4

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

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

TENUE AU CHAUD (WARM)

Le mode de tenue au chaud est destiné à garder les aliments qui viennent d'être cuits au chaud. Recouvrez les aliments qu'il faut maintenir humides sauf ceux que l'on souhaite croustillants. Le préchauffage n'est pas nécessaire. N'utilisez pas ce mode pour réchauffer les aliments froids à l'exception des craquelins, des croustilles et des céréales sèches. On recommande aussi de ne pas garder les aliments au chaud durant plus de 2 heures.

Comment régler le four pour la tenue au chaud

1. Tournez le bouton des modes de cuisson au four à **WARM**. Le mot « WARM » s'affichera.
2. Lorsque vous en avez terminé avec la tenue au chaud, tournez le bouton des modes de cuisson au four à **OFF**.

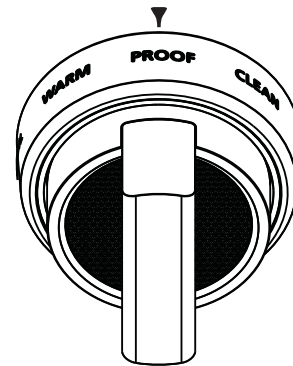
FERMENTATION (PROOF)

Le mode de fermentation maintient une chaleur suffisante pour faire lever la pâte à la levure. Pour les meilleurs résultats, recouvrez la pâte durant la fermentation et vérifiez tôt afin d'éviter de trop fermenter.

Comment régler le four sur la levée

Utilisez la position de grille 2 ou 3 dans le four (four droit sur modèles 48 po). Utilisez la position de grille 2 dans le four gauche.

1. Tournez le bouton de sélection de mode sur **PROOF**. L'écran affichera le message « PROOF ». Le mode **PROOF (Levée)** ne fonctionnera pas lorsque la température du four est supérieure à 125°F (51°C). Le message « too hot to proof » (trop chaud pour fermenter) défilera sur l'écran. Laissez le four refroidir.
2. Une fois la fermentation terminée, tournez le bouton de sélection de mode sur **OFF**.



⚠ ATTENTION

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

CUISSON DE PRÉCISION (Precision Cooking) - Disponible sur SmarHQ

Ces modes procurent une orientation ou des algorithmes de cuisson prédéfinis pour assister l'utilisateur dans la cuisson de divers types d'aliments. La sélection que vous faites dans le menu Precision Cooking vous aidera à entrer les informations qui contribueront à bien cuire vos aliments. À la fin du temps de cuisson estimé, vérifiez les aliments pour voir s'ils sont cuits à votre satisfaction. Notez les différences dans la forme et la préparation des aliments ainsi que vos préférences quant au degré de cuisson de ceux-ci.

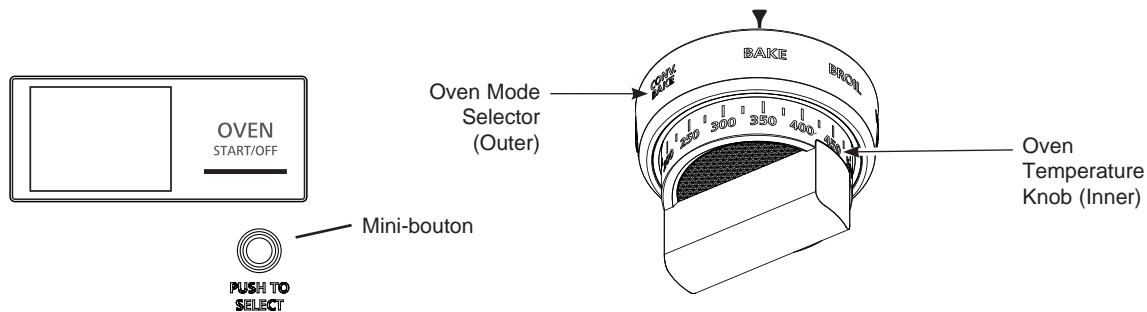
Certains cycles nécessitent l'utilisation de la sonde de température des aliments fournie avec votre four. La température cible de la sonde est basée automatiquement sur les sélections faites pour chaque aliment. Vérifiez toujours la température avec un autre thermomètre pour aliments étant donné que l'insertion de la sonde peut avoir un impact sur la température mesurée. Voyez la section sur la sonde de température pour plus d'informations.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

SONDE DE TEMPÉRATURE

⚠ AVERTISSEMENT

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



⚠ ATTENTION

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

La température interne de l'aliment est fréquemment utilisée comme indicateur de cuisson adéquate, en particulier pour les rôtis et la volaille. La sonde mesure la température interne des aliments et éteint le four lorsque celui-ci atteint la température programmée.

Après la cuisson, vérifiez toujours la température en plusieurs points de l'aliment à l'aide d'un thermomètre pour aliments afin de vous assurer que toutes ses parties ont atteint la température interne minimale sécuritaire pour cet aliment.

Vous pouvez utiliser la sonde avec les modes BAKE, CONV BAKE et CONV ROAST.

Comment régler le four pour la sonde de température

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

4. Utilisez des poignées pour placer les plats dans le four chaud. Insérez la fiche dans la prise et assurez-vous de l'avoir introduite entièrement. Fermez la porte du four.

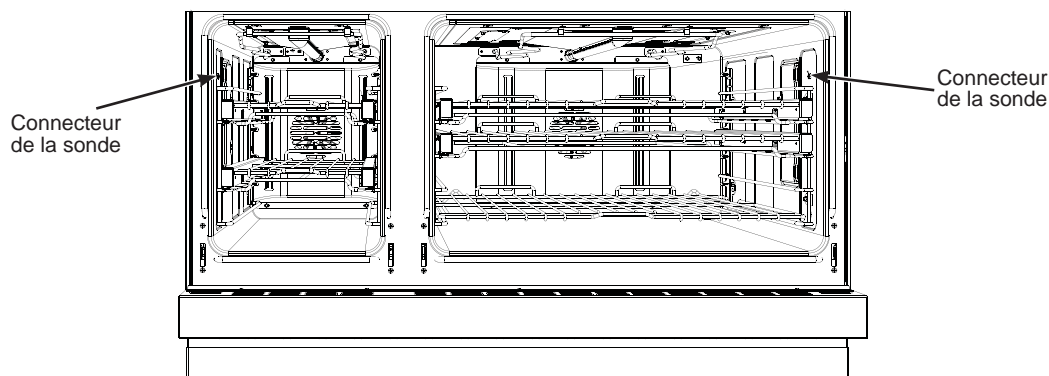
5. Tournez le **mini-bouton** pour trouver la température interne désirée pour l'aliment. Pressez le **mini-bouton** pour sélectionner cette température.

Les mots « SET PROBE » (régler la sonde) vont clignoter sur l'écran jusqu'à la sélection de la température. Si aucune température n'est pré-réglée, la sonde fonctionnera sur 100°F (38°C) par défaut.

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

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

Pour modifier la température interne qui a été réglée à tout moment pendant la cuisson, poussez le mini-bouton et tournez pour régler la température. Pressez le mini-bouton pour sélectionner.

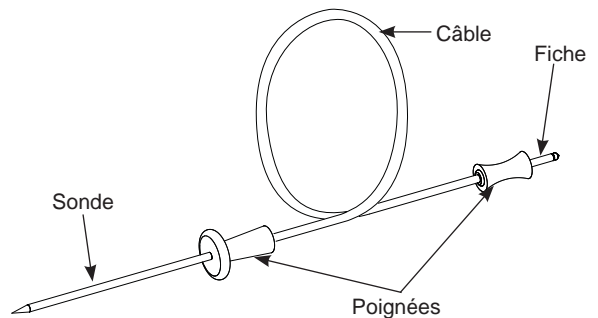


UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

SONDE DE TEMPÉRATURE (suite)

Directives concernant l'entretien de la sonde

- L'utilisation de sondes différentes de celle fournie avec ce produit risque d'endommager le connecteur de la sonde.
- Utilisez la poignée de la sonde et de la fiche pour les insérer ou retirer de la viande ou du connecteur.
- Pour éviter d'endommager la sonde, n'utilisez pas de pinces pour tirer sur le cordon lors du retrait.
- Pour éviter d'endommager la sonde, assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés avant d'insérer la sonde.
- Afin de prévenir d'éventuelles brûlures, attendez que la sonde s'est refroidie avant de débrancher la sonde du connecteur.
- Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four durant un cycle de rôtissage ou de nettoyage à la vapeur.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.



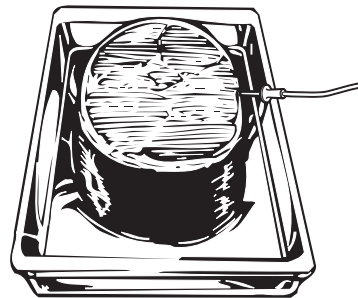
La sonde de température est dotée d'une sonde en forme de brochette sur une extrémité et une prise sur l'autre qui s'introduit dans la prise de sortie du four.

Insertion correcte de la sonde

Une fois la viande préparée et placée sur le récipient de cuisson, suivez les instructions suivantes pour insérer la sonde correctement.

- Insérez la sonde de façon que sa pointe se place dans le centre de la partie la plus épaisse de l'aliment. Pour les meilleurs résultats, la sonde doit être insérée à fond dans l'aliment. Si la sonde n'est pas placée correctement, elle pourrait manquer de mesurer précisément la température de la partie la plus froide de l'aliment. Certains aliments, en particulier de petite taille, ne conviennent pas bien à la cuisson avec sonde en raison de leur forme ou leurs dimensions.
- La sonde ne doit pas toucher à l'os, au gras ou aux nerfs.
- Pour la volaille entière, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.
- Pour les rôtis désossés, insérez la sonde dans le centre de la viande.
- Pour le jambon ou l'agneau non désossés, insérez la sonde dans le centre de l'articulation ou du muscle le plus bas et le plus volumineux.

- Pour les casseroles ou les plats du genre pain de viande, insérez la sonde dans le centre du récipient.
- Pour le poisson, insérez la sonde juste au dessus des branchies dans la partie la plus en chair, parallèlement à l'épine dorsale.



GUIDE DE CUISSON AU FOUR

Cuisez les aliments complètement pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. On peut trouver des recommandations de températures minimales sécuritaires pour la cuisson des aliments sur le site IsItDoneYet.gov. Utilisez un thermomètre pour aliments pour mesurer les températures.

CONSEILS SUR LES RÉCIPIENTS DE CUISSON AU FOUR

La matière, la finition et la taille des récipients ont un effet sur les résultats de la cuisson.

Les casseroles foncées et enrobées absorbent la chaleur plus rapidement que celles qui sont pâles ou luisantes. Les casseroles qui absorbent davantage peuvent produire une croûte plus foncée, croustillante et épaisse. Si vous utilisez des récipients foncés et enrobés, vérifiez les aliments plus tôt que le temps de cuisson minimal. Si des résultats indésirables sont obtenus avec ce type de récipients, envisagez de réduire la température du four de 25 °F la prochaine fois.

Les casseroles luisantes peuvent cuire les aliments plus uniformément, par exemple pour les gâteaux ou les biscuits.

Les casseroles en verre ou en céramique chauffent lentement mais retiennent bien la chaleur. Ces types de casseroles conviennent bien aux tartes et aux crèmes pâtisseries.

Les casseroles isolées à l'air chauffent lentement et peuvent réduire le brunissement du fond.

Gardez les récipients de cuisson propres pour favoriser un chauffage uniforme.

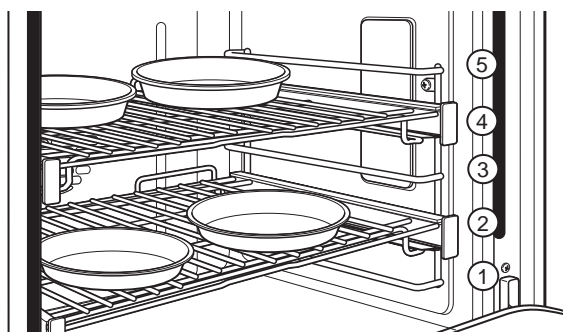
Les récipients en grès chauffent lentement et retiennent bien la chaleur. On recommande de préchauffer ce type de récipient si c'est possible. Un temps de cuisson supplémentaire peut s'avérer nécessaire.

Les récipients utilisés pour les modes de grillage (Broil) doivent convenir à cette méthode de cuisson.

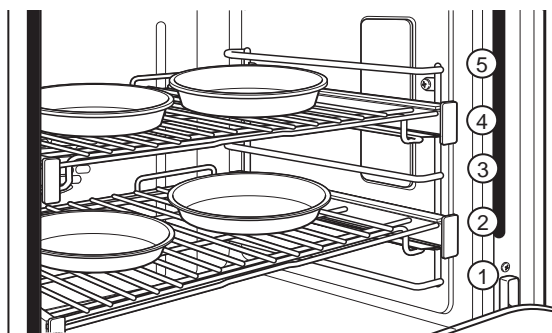
TYPE D'ALIMENT	MODE(S) RECOMMANDÉ(S)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR OU FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)	SUGGESTIONS SUPPLÉMENTAIRES
Boulangerie				
Gâteaux étagés, gâteaux plaques, gâteaux Bundt, muffins, pains éclairs sur une seule grille	Cuisson au four (Bake)	2	2 or 3	Utiliser des récipients de cuisson brillants
Gâteaux étagés sur plusieurs grilles*	Cuisson au four (Bake) Cuisson par convection - Multi	-	2 and 4	Assurer une bonne circulation d'air (voir illustration ci-dessous).
Gâteaux mousselines (gâteaux des anges)	Cuisson au four (Bake)	1	1	Utiliser des récipients de cuisson brillants
Biscuits, petits gâteaux secs, scones sur une seule grille	Cuisson au four (Bake)	2	2 or 3	Utiliser des récipients de cuisson brillants
Biscuits, petits gâteaux secs, scones sur plusieurs grilles	Cuisson par convection - Multi	2 and 3	2 and 4 1, 3, and 5	Assurer une bonne circulation d'air.
Pains à la levure	Fermentation (Proof)	1 or 2	2 or 3	Recouvrir la pâte lâchement.
	Cuisson au four (Bake)	2	2 or 3	

Suite à la page suivante

*Pour les meilleurs résultats lorsque vous cuisez un gâteau à 4 étages, placez quatre moules en utilisant les grilles 2 et 4. Les gâteaux doivent être centrés d'avant en arrière sur les deux grilles.



Positions de grille pour 4 étages de gâteau à la fois



Position des grilles pour la cuisson par convection 4 couches de gâteau à la fois

GUIDE DE CUISSON AU FOUR

TYPE D'ALIMENT	MODE(S) RECOMMANDÉ(S)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR OU FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)	SUGGESTIONS SUPPLÉMENTAIRES
Bœuf et porc				
Hamburgers	Grillage maximal (Broil High) Grillage par convection maximal (Convection Broil High)	3 ou 4	4 ou 5	Utiliser une lèchefrite; placer plus bas pour une viande saignante ou moins la saisir. Surveiller les aliments étroitement lors du grillage. Pour un meilleur résultat centrer l'aliment sous l'élément de grillage.
Steaks et côtelettes	Grillage maximal (Broil High) Grillage par convection maximal (Convection Broil High)	3 ou 4	4 ou 5	Utiliser une lèchefrite; placer plus bas pour une viande saignante ou moins la saisir. Surveiller les aliments étroitement lors du grillage. Pour un meilleur résultat centrer l'aliment sous l'élément de grillage.
Rôtis	Cuisson au four (Bake) Rôtissage par convection (Conv Roast)	2	2 ou 3	Utiliser un récipient à côtés bas tel qu'une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Casseroles	Cuisson au four (Bake)	2 ou 3	2 ou 3	
Poisson	Grillage minimal (Broil Low) Grillage par convection minimal (Convection Broil Low)	3 ou 4 (1/2 po d'épaisseur ou moins) 2 or 3 (>1/2 po)	4 ou 5 (1/2 po d'épaisseur ou moins) 3 or 4 (>1/2 po)	Baisser l'aliment pour moins saisir la viande ou obtenir une cuisson saignante. Surveiller les aliments étroitement lors du grillage. Pour un meilleur résultat centrer l'aliment sous l'élément de grillage.
Aliments prêt-à-servir congelés				
Pizza sur une seule grille	Cuisson au four (Bake)	2	2 ou 3	Ne pas préchauffer.
Pizzas sur plusieurs grilles	Cuisson par convection - Multi	-	2 et 4	Espacer les pizzas de gauche à droite, ne pas les placer directement au-dessus de l'autre.
Produits à base de pommes de terre, poulet, croquettes, hors-d'œuvre sur une seule grille	Cuisson au four (Bake) Rôtissage par convection (Conv Roast)	2	2 ou 3	Ne pas préchauffer. Utiliser des récipients de cuisson foncés pour augmenter le brunissement ou le croustillant; ou des récipients brillants pour moins de brunissement.
Produits à base de pommes de terre, poulet, croquettes, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson par convection - Multi	2 et 3	2 et 4	Utiliser des récipients de cuisson foncés pour augmenter le brunissement ou le croustillant; ou des récipients brillants pour moins de brunissement.
Volaille				
Poulet entier	Cuisson au four (Bake) Rôtissage par convection (Conv Roast)	2	2 ou 3	Utiliser un récipient à côtés bas tel qu'une lèchefrite.
Poitrines, cuisses, pilons non désossés	Grillage minimal (Broil Low) Grillage par convection minimal (Convection Broil Low) Cuisson au four (Bake)	2	2 ou 3	Si pané ou enrobé de sauce, éviter les modes à grillage maximal (Broil High). Griller avec le côté peau vers le bas en premier. Surveiller les aliments étroitement lors du grillage. Pour les meilleurs résultats, centrer l'aliment sous l'élément de grillage.
Poitrines de poulet désossées	Grillage minimal (Broil Low) Grillage par convection minimal (Convection Broil Low) Cuisson au four (Bake)	2	2 ou 3	Baisser l'aliment pour moins saisir la viande ou obtenir une cuisson saignante, et le monter pour saisir davantage la viande et augmenter le brunissage lors du grillage. Pour les meilleurs résultats, centrer l'aliment sous l'élément de grillage ou le brûleur.
Dinde entière	Cuisson au four (Bake) Rôtissage par convection (Conv Roast)	-	1 ou 2	Utiliser un récipient à côtés bas tel qu'une lèchefrite.
Poitrine de dinde	Cuisson au four (Bake) Rôtissage par convection (Conv Roast)	-	2	Utiliser un récipient à côtés bas tel qu'une lèchefrite.
Légumes	Cuisson au four (Bake) Rôtissage par convection (Conv Roast) Grillage minimal (Broil Low) Grillage par convection minimal (Convection Broil Low)	2 ou 3	3	Utiliser des récipients de cuisson foncés pour augmenter le brunissement ou le croustillant; ou des récipients brillants pour moins de brunissement.

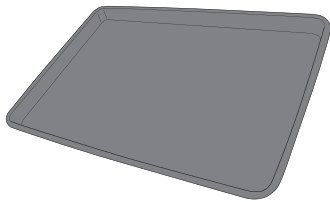
Cuisez les aliments complètement pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. On peut trouver des recommandations de températures minimales sécuritaires pour la cuisson des aliments sur le site IsItDoneYet.gov. Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour aliments pour mesurer les températures.

GUIDE DE CUISSON POUR LA FRITURE À AIR CHAUD (disponible sur SmartHQ)

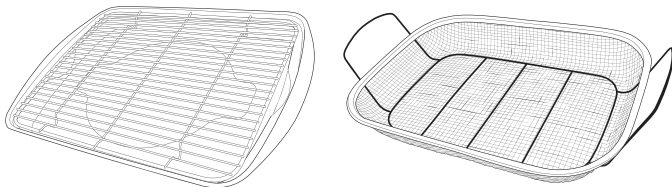
La friture à air chaud (Air Fry) est un mode de cuisson spécial, sans préchauffage, conçu donner aux aliments un surface extérieure plus croustillante que la cuisson au four régulière. Sélectionnez **Air Fry**, puis réglez la température désirée et pressez **Start**. Vous pouvez régler la température entre 300°F et 500°F. .

Conseils pour les récipients de friture à air chaud

- Utilisez seulement des récipients qui supportent la cuisson sous l'élément de grillage (Broil).
- Une plaque à pâtisserie foncée est recommandée. Une plaque foncée améliore le brunissement et la croustillance de l'aliment.
- Vous pouvez aussi utiliser des paniers et des grilles de cuisson au four. Une plaque à pâtisserie doit être placée sur la grille en dessous des aliments pour recueillir les égouttements si vous utilisez un panier de cuisson.



Récipient principal recommandé



Autres choix de récipients de cuisson

Conseils généraux pour le mode de friture à air chaud (Air Fry)

- Le mode Air Fry est conçu pour la cuisson sur une seule grille.
- Le mode Air Fry est conçu pour une cuisson sans préchauffage.
- Les aliments peuvent cuire plus rapidement que prévu si le four est déjà chaud au moment de les placer.
- Pour frire à l'air chaud des aliments avec sauce, on recommande d'ajouter celle-ci à la fin de la cuisson.
- Si les aliments brunissent trop rapidement, placez-les à une position de grille inférieure ou réduisez la température du four.
- Pour les aliments emballés, suivez les instructions de cuisson au four traditionnelle pour régler la température et déterminer le temps de cuisson.
- Il n'est pas nécessaire de retourner ou brasser les aliments pendant la cuisson.
- Disposez les aliments en une seule couche sur la plaque sans surcharger celle-ci.
- Vérifiez toujours la température interne des aliments pour confirmer que la température minimale sécuritaire a été atteinte. On peut trouver des recommandations de températures minimales sécuritaires pour la cuisson des aliments sur le site IsItDoneYet.gov.

TYPE D'ALIMENT	POSITION(S) DE GRILLE RECOMMANDÉE(S)	TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE (°F)	TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉ (MIN)	REMARQUES
Pièces de poisson ou de volaille fraîches désossées, pannées telles que croquettes, filets	2 ou 3 (utiliser la position de grille 2 pour les aliments plus épais)	375-400	15-30	Réduire la température pour les grandes pièces. Utiliser des récipients de cuisson luisants.
Ailes de poulet fraîches non désossées	2 ou 3 (utiliser la position de grille 2 pour les aliments plus épais)	375-400	25-40	Saler les ailes ou enrober d'épices à frotter, si l'on utilise une sauce la verser vers la fin de la cuisson ou après.
Pilons ou cuisses de poulet frais non désossés	2 ou 3 (utiliser la position de grille 2 pour les aliments plus épais)	375-400	30-55	Réduire la température pour les grandes pièces.
Frites fraîches, minces (<1/2 po)	2 ou 3 (utiliser la position de grille 2 pour les aliments plus épais)2 for Left Oven (48" Range only)	400-425	15-30	Le papier sulfurisé (parchemin) est recommandé pour préparer des frites fraîches. Pour des frites plus croustillantes, les brasser dans l'amidon de maïs ou la farine de riz avant la cuisson.
Frites fraîches, minces (>1/2 po)	2 ou 3 (utiliser la position de grille 2 pour les aliments plus épais)	375-400	20-35	Le papier sulfurisé (parchemin) est recommandé pour préparer des frites fraîches. Pour des frites plus croustillantes, les brasser dans l'amidon de maïs ou la farine de riz avant la cuisson.
Aliments emballés, congelés	2 ou 3 (utiliser la position de grille 2 pour les aliments plus épais)	Suivez les instructions de cuisson au four traditionnelle (et non celles pour Air Fry) pour vous guider dans le réglage de la température et du temps de cuisson. Un temps de cuisson plus long que celui recommandé sur l'emballage peut être nécessaire pour certains aliments. Si le four est chaud au démarrage, l'aliment peut cuire en moins de temps que le minimum indiqué sur l'emballage.		

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée (OFF) et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer une partie quelconque de la cuisinière.

PANNEAU DE COMMANDE ET BOUTONS

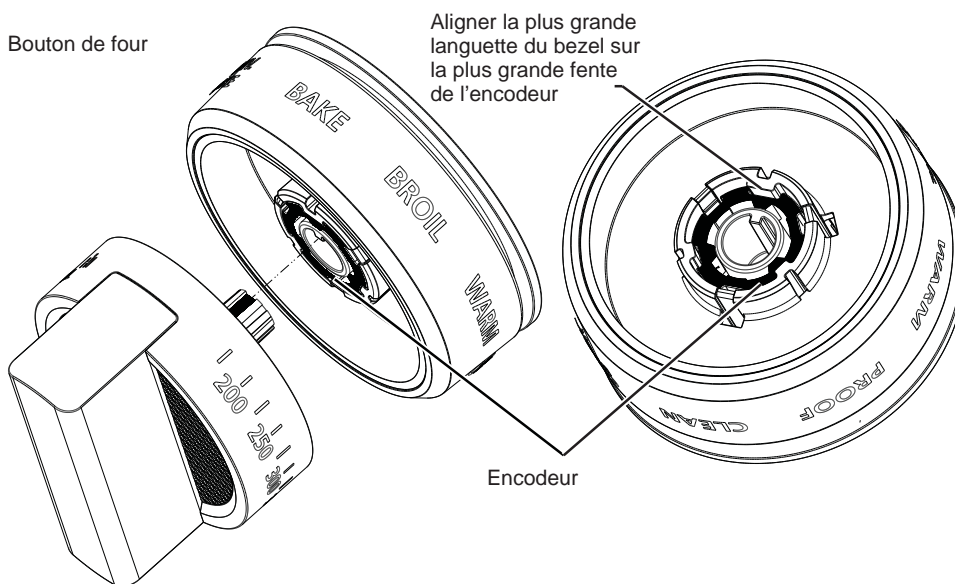
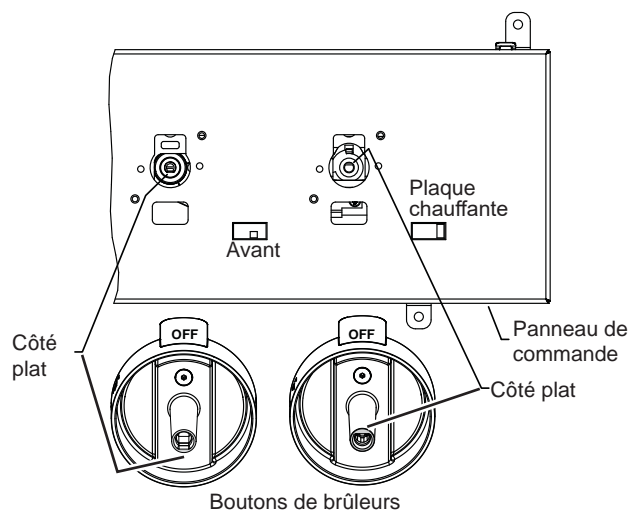
Il est préférable d'essuyer le panneau de commande après chaque utilisation. Nettoyez-le avec du savon doux et de l'eau, ou du vinaigre et de l'eau, rincez à l'eau claire et séchez en polissant avec un linge doux. N'utilisez pas des nettoyants abrasifs, des nettoyants liquides corrosifs, des tampons à récurer en plastique ni des nettoyants pour le four sur votre panneau de commande car ils endommageront son fini.

Pour faciliter le nettoyage et à condition qu'ils soient à la position d'arrêt (OFF), vous pouvez retirer les boutons de commande en les tirant directement vers l'extérieur. Ne tirez pas les boutons vers le haut ou le bas, et ne suspendez d'objets sur eux. Cela pourrait endommager l'arbre de la soupape de gaz. Voyez la section Brûleurs de surface pour une vue détaillée de ces boutons. Vous pouvez laver les boutons à la main avec de l'eau savonneuse.

Mémorisez la position des boutons du four et des brûleurs lorsque vous les retirez. Les boutons ne sont pas interchangeables, il faut les placer à la même position après le nettoyage. Voyez les sections sur les brûleurs de surface et les commandes du four pour une vue détaillée de ces boutons. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez le bas du bouton selon la figure ci-dessous. Poussez le bouton jusqu'à ce qu'il soit bien en place.

Utilisez un linge doux non abrasif pour nettoyer l'intérieur du bezel. Ne retirez pas le film du diffuseur. Ne l'exposez pas au risque d'endommager l'électronique de l'éclairage.

REMARQUE : Le mini-bouton n'est pas amovible.

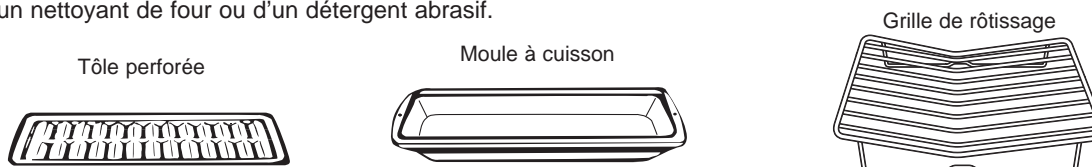


LÈCHEFRITE, TÔLE PERFORÉE ET GRILLE DE RÔTISSAGE

ATTENTION Ne nettoyez pas la lèchefrite, la tôle perforée ni la grille de rôtissage dans un four à autonettoyage.

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

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



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

EXTÉRIEUR DU FOUR

N'utilisez pas des nettoyants pour le four, des nettoyants abrasifs, des nettoyants liquides corrosifs, de la laine d'acier, des tampons à récurer ou des poudres de nettoyage sur l'intérieur ou l'extérieur du four. Nettoyez avec du savon doux et de l'eau, ou une solution d'eau et de vinaigre. Rincez à l'eau claire et séchez avec un linge doux. Assurez-vous que les surfaces sont à température ambiante et à l'écart des rayons directs du soleil lorsque vous les nettoyez.

Si une tache persiste sur la garniture de l'évent de la porte, utilisez un nettoyant abrasif doux et une éponge à récurer pour de meilleurs résultats. Les renversements de marinades, de jus de fruits, de sauce tomate et de liquides d'arrosage contenant des acides peuvent causer de la décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Laissez refroidir les surfaces chaudes, puis nettoyez et rincez.

Surfaces peintes

Les surfaces peintes peuvent comprendre la porte et les garnitures autour du panneau de commande. Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse ou une solution d'eau et de vinaigre.

N'utilisez pas des nettoyants pour four du commerce, des nettoyants en poudre, de la laine d'acier ou des abrasifs durs sur une surface peinte.

Acier inoxydable

N'utilisez pas de tampon à récurer en acier car ils rayeront la surface. Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez une eau tiède savonneuse ou un nettoyant ou poli pour acier inoxydable. Frottez toujours la surface dans la direction du grain. Suivez les instructions du fabricant du nettoyant pour acier inoxydable. Les nettoyants qui contiennent de l'acide oxalique tels que Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ vont éliminer la rouille, le ternissement et les petites taches. Utilisez uniquement un nettoyant liquide exempt d'abrasif et frottez dans la direction des lignes de brosse à l'aide d'une éponge douce et humide. Pour vous renseigner sur l'achat de produits de nettoyage y compris ceux pour électroménagers en acier inoxydable, voyez la section Soutien au consommateur pour plus d'informations.

INTÉRIEUR DU FOUR

L'intérieur de votre nouveau four doit être nettoyé manuellement ou par le mode de nettoyage à la vapeur (Steam Clean). Les renversements de marinades, de jus de fruits, de sauce tomate et de liquides d'arrosage contenant des acides peuvent causer de la décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Laissez refroidir les surfaces chaudes, puis nettoyez et rincez.

Nettoyage manuel

N'utilisez pas des nettoyants pour le four (sauf si certifié pour four à autonettoyage) des nettoyants liquides corrosifs, de la laine d'acier ni des tampons à récurer sur l'intérieur du four. Nettoyez avec de l'eau savonneuse ou une solution d'eau et de vinaigre. Rincez à l'eau claire et séchez avec un linge doux. Assurez-vous que les surfaces sont à température ambiante lorsque vous les nettoyez.

Mode de nettoyage à la vapeur (Steam Clean)

La fonction Steam Clean (nettoyage à la vapeur) sert à nettoyer les salissures légères de votre four à des températures plus basses que celles de l'autonettoyage (Self Clean).

Pour utiliser la fonction Steam Clean :

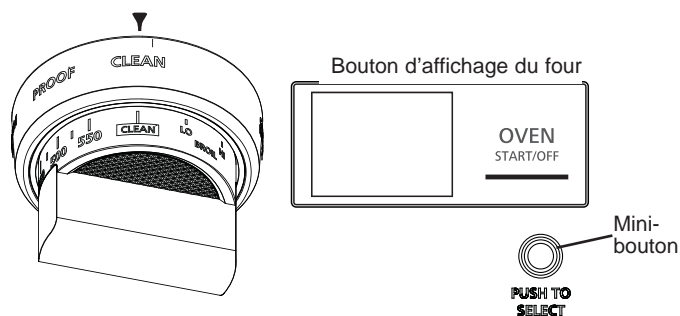
1. Commencez par le four à température ambiante.
2. Essuyez la graisse et les salissures excédentaires du four.
3. Versez une tasse d'eau dans le fond du four.
4. Fermez la porte.

N'ouvrez pas la porte durant les 30 minutes du cycle Steam Clean. À la fin du cycle Steam Clean, absorbez l'eau résiduelle et essuyez la saleté des parois et de la porte du four qui a été ramollie par la vapeur.

NETTOYAGE À LA VAPEUR DU FOUR

Pour utiliser la fonction Steam Clean :

1. Tournez le bouton de sélection de mode sur **CLEAN (Nettoyage)**.
2. Tournez le Bouton Température du four sur **CLEAN (Nettoyage)**.
3. Pressez le **mini-bouton** pour sélectionner Steam Clean (nettoyage à la vapeur).
La commande règle automatiquement la durée du cycle de nettoyage à la vapeur recommandée.
4. Pressez sur le bouton **START/OFF** pour démarrer le cycle de nettoyage à la vapeur (STEAM CLEAN).
Vous verrez les mots « CLOSE door » (fermer la porte) sur l'écran si vous avez sélectionné le cycle de nettoyage à la vapeur sans fermer la porte. Fermez la porte du four.
5. Une fois le cycle de nettoyage à la vapeur terminé, tournez le bouton des modes du four et le Bouton Température du four à OFF (arrêt).
Pour interrompre un cycle de nettoyage, pressez **START/OFF**.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

FOUR AUTONETTOYANT

Sécurité

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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



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


REMARQUE : Durant le cycle d'autonettoyage, la plaque de cuisson sera verrouillée et non fonctionnelle. Si un brûleur de surface est allumé après le début du cycle d'autonettoyage, l'avertissement "err turn surf frnr off" sera affiché sur l'écran du four et un bip se fera entendre.

REMARQUE : Le nettoyage automatique ne fonctionnera pas si la sonde de température est insérée.

Sur les modèles à four double, vous ne pouvez pas activer des modes d'autonettoyage (Self Clean) dans les deux fours en même temps. Vous ne pouvez pas non plus activer une fonction de cuisinière lorsqu'un four est en mode d'autonettoyage. Le four qui n'est pas en autonettoyage ne pourra pas activer un autre mode de four. Si le brûleur de la table de cuisson est allumé, un message à l'écran demandera à l'utilisateur d'éteindre le brûleur ou l'autonettoyage sera automatiquement annulé.

Comment régler le four sur le nettoyage

1. Éteignez tous les brûleurs de surface. (Le cycle **CLEAN (Nettoyage)** ne démarrera que lorsque tous les brûleurs de surface auront été éteints.)
2. Tournez le bouton de sélection de mode sur **CLEAN (Nettoyage)**.
3. Tournez le Bouton Température du four sur **CLEAN**.
4. Poussez et tournez le mini-bouton pour sélectionner Self-Clean (autonettoyage).
La commande est réglée automatiquement sur la durée de nettoyage recommandée (5 heures). La durée de nettoyage peut être ajustée sur 3 à 5 heures à l'aide du bouton de sélection. L'écran affichera le temps restant.
5. Poussez le bouton d'affichage du four (START/OFF) pour démarrer le cycle SELF CLEAN (autonettoyage).
Si « CLOSE DOOR » s'affiche sur l'écran, le programme de nettoyage automatique a été sélectionné mais la porte du four n'est pas fermée. Fermez-la.
Le symbole  clignotera lorsque la porte du four est bloquée. Il ne sera pas possible d'ouvrir la porte pendant le nettoyage.
6. Une fois le programme de nettoyage terminé et le four refroidi, le  s'éteindra. Pressez le bouton START/OFF.

Pour interrompre un cycle d'autonettoyage, pressez le bouton START/OFF. Lorsque le four a suffisamment refroidi pour ne plus présenter de risque, le symbole  s'éteindra indiquant que la porte est peut-être ouverte.

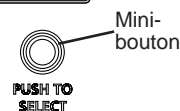
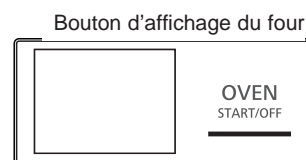
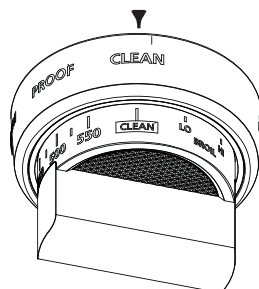
Un programme interrompu ne peut pas être redémarré avant que le four ne soit suffisamment froid de sorte que la porte se débloque.

Après un cycle d'autonettoyage

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

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

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

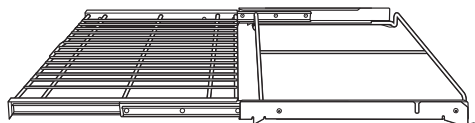


ENTRETIEN ET NETTOYAGE

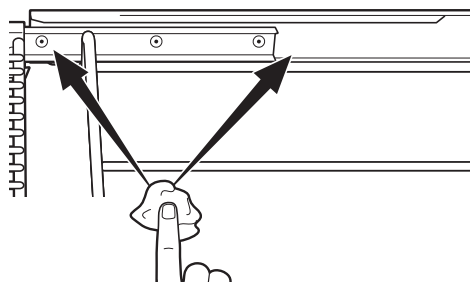
GRILLES DE FOUR

Périodiquement, les grilles du four devront être lubrifiées à l'aide du lubrifiant au graphite livré avec votre cuisinière. Pour commander une graisse Graphite supplémentaire, appelez notre centre de pièces au 800.561.3344 et mentionnez la référence WB02T10303.

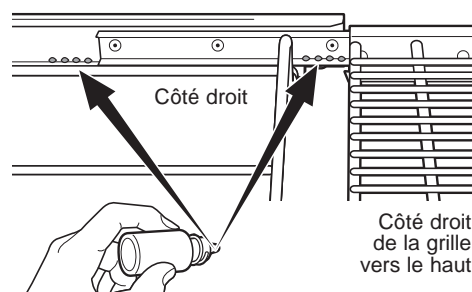
1. Retirez la grille du four. Voir la section Grilles de four extensibles.
2. Dépliez totalement la grille sur la table ou le plan de travail. Nous vous recommandons de placer du papier journal sous la grille pour faciliter le nettoyage.



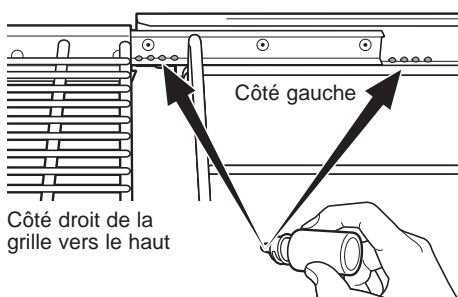
3. Si vous constatez la présence de résidus sur les barres coulissantes, éliminez-les à l'aide d'une serviette en papier. **REMARQUE :** Tout lubrifiant graphite essuyé doit être réappliqué.



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



5. Faites de même pour le mécanisme coulissant droit.



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

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

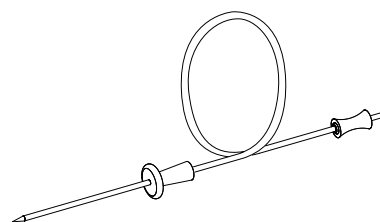
SONDE DE TEMPÉRATURE

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

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

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

Ne rangez pas la sonde de température dans le four.



BAS DU FOUR

Le bas du four est doté d'un fini en porcelaine émaillée. Pour faciliter le nettoyage, protégez le bas du four contre les débordements excessifs. Vous pouvez utiliser une feuille ou une plaque en aluminium pour recueillir les débordements en la plaçant sur la grille en dessous de celle sur laquelle vous cuisez. Cela est particulièrement important lorsque vous cuisez une tarte aux fruits ou d'autres aliments très acides. Les garnitures de fruits ou d'autres aliments très acides (tels que tomates, choucroute et sauces avec vinaigre ou jus de citron) peuvent causer une corrosion par piquage qui endommage la surface en porcelaine, et ces débordements doivent être nettoyés immédiatement.

Ne recouvrez jamais complètement une grille avec du papier aluminium. Cela va gêner la circulation de la chaleur et produira une cuisson médiocre.

Pour nettoyer les débordements, utilisez de l'eau savonneuse, un nettoyant abrasif ou un tampon à récurer rempli de savon. Rincez bien pour retirer le savon avant l'autonettoyage.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

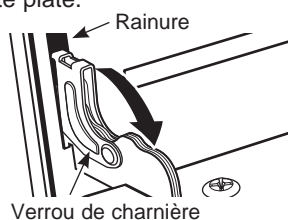
PORTE DE FOUR AMOVIBLE À FERMETURE SOUPLE

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

Ne la soulevez pas par la poignée.

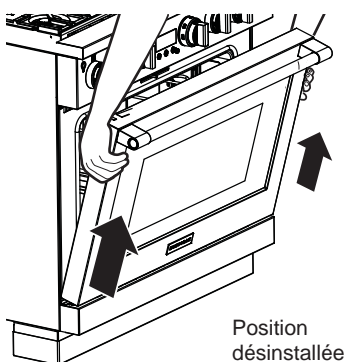
Pour retirer la porte :

1. Ouvrez la porte complètement.
2. Appuyez sur les butées de charnière vers le cadre de la porte, sur la position déverrouillée. Il vous faudra peut-être un tournevis à tête plate.



Rabattez les verrous pour débloquer

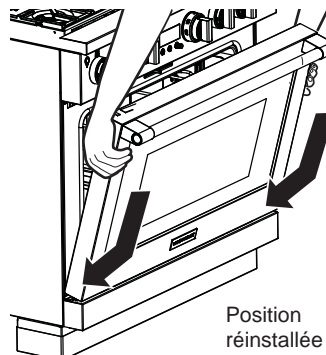
3. Saisissez fermement les deux extrémités de la porte sur la partie supérieure.



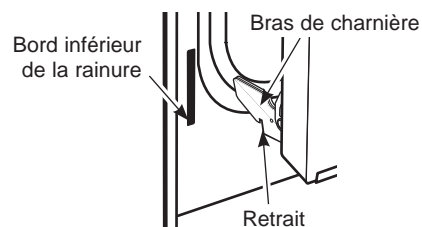
4. Fermez la porte sur la position de désinstallation de porte, (15 degrés environ par rapport à la position fermée) et soulevez-la jusqu'à ce que le bras de la charnière sorte de la rainure.

Pour réinstaller la porte :

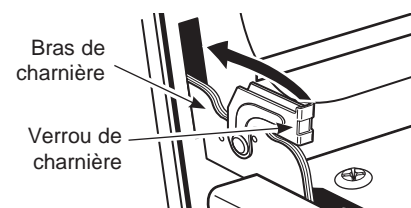
1. Saisissez fermement les deux extrémités de la porte sur la partie supérieure.



2. Avec la porte sur le même angle que la position désinstallée, positionnez le retrait du bras de charnière dans le bord inférieur de la rainure de charnière. L'entaille sur le bras de charnière doit être entièrement positionnée dans le bas de la rainure.



3. Ouvrez la porte en grand. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, le retrait n'est pas correctement positionné dans le bord inférieur de la rainure.



Remonter les verrous pour les enclencher

4. Enfoncez les butées de charnière contre le cadre avant de la cavité du four, sur la position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.

NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

Nettoyage de l'intérieur de la porte

Ne laissez pas l'eau excédentaire pénétrer dans les trous ou les fentes de la porte.

Avec du savon à vaisselle, essuyez toute éclaboussure sur le verre. Utilisez une lame à rasoir sécuritaire à un seul côté coupant pour les éliminer. Essuyez ensuite le verre à l'aide d'un linge savonneux pour retirer tout résidu puis séchez bien.

Vous pouvez nettoyer la zone à l'extérieur du joint d'étanchéité à l'aide d'un tampon à récurer en plastique rempli de savon. Ne frottez pas et ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte car il offre une très faible résistance à l'abrasion.

Vous devez remplacer le joint d'étanchéité si vous observez qu'il est usé, effiloché ou autrement endommagé.

Nettoyage de l'extérieur de la porte

Si une tache persiste sur la garniture de l'évent de la porte, utilisez un nettoyeur abrasif doux et une éponge à récurer pour de meilleurs résultats. N'utilisez pas cette méthode sur une quelconque autre surface.

Surfaces en acier inoxydable (certains modèles)

N'utilisez pas de tampon à récurer en acier car ils rayeront la surface. Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez une eau tiède savonneuse ou un nettoyeur ou poli pour acier inoxydable. Frottez toujours la surface dans la direction du grain. Suivez les instructions du fabricant du nettoyeur pour acier inoxydable. Pour vous renseigner sur l'achat de produits de nettoyage y compris ceux pour électroménagers en acier inoxydable, voyez la section Soutien au consommateur pour plus d'informations.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

LAMPES DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT RISQUE DE DÉCHARGE

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

⚠ ATTENTION RISQUE DE BRÛLURE :

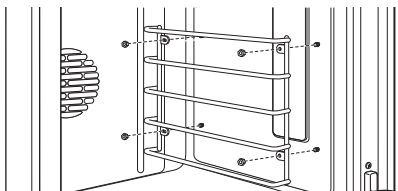
Attendez que le couvercle de verre et l'ampoule soient refroidis avant de les retirer. Toucher du verre chaud avec les mains nues ou un linge humide peut causer des brûlures.

Chaque four est équipé de colonnes lumineuses halogènes situées sur les parois latérales du four. Les lampes s'allument lorsque la porte est ouverte ou si le four est en mode cuisson. Chaque lumière se compose d'un couvercle de lampe amovible avec deux clips de fixation et d'un compartiment lumineux de trois ampoules halogènes.

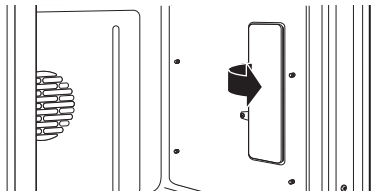
Veillez à laisser l'ampoule et le couvercle refroidir complètement. Pour votre sécurité, ne touchez pas une ampoule brûlante avec vos mains ou un chiffon doux.

Pour retirer :

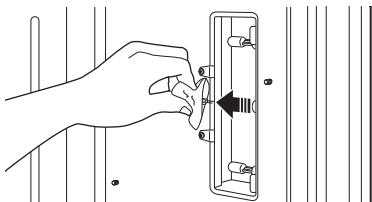
1. Retirez les grilles du four. Voir la section Grilles de four extensibles.
2. A l'aide d'un tournevis à douille 7/16 po, retirez les quatre écrous qui fixent les supports de la grille à la paroi du four.



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



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



Pour procéder au remplacement :

Utilisez une ampoule halogène 120 V neuve, avec des broches G8, non supérieure à 40 watts.

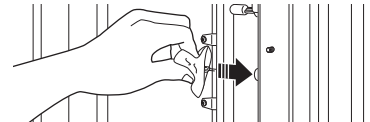


Vous pouvez commander des ampoules de rechange par téléphone au 800.561.3344. Numéro de pièce pour la commande WB25X39610.

REMARQUE : Les ampoules de puissance supérieure endommageront votre four.

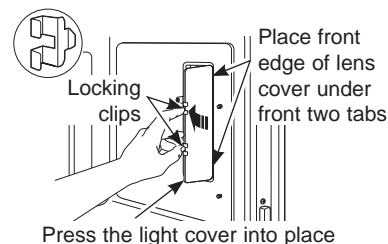
A l'aide de gants ou d'un chiffon doux, retirez l'ampoule de son emballage. **Ne touchez pas l'ampoule avec vos mains.** L'huile émanant de la peau de vos mains risque de laisser des traces sur la surface en verre et provoquer la défaillance prématurée de l'ampoule. Si vous touchez le verre, nettoyez-le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

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



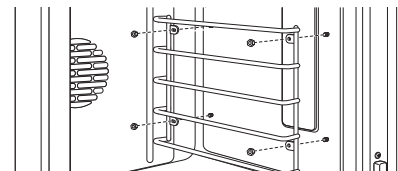
2. Replacez la protection de lampe, en plaçant son extrémité avant sous les deux languettes avant dans le compartiment à lampe. Enroulez l'extrémité arrière en veillant à ce qu'elle soit correctement insérée.

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



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

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



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

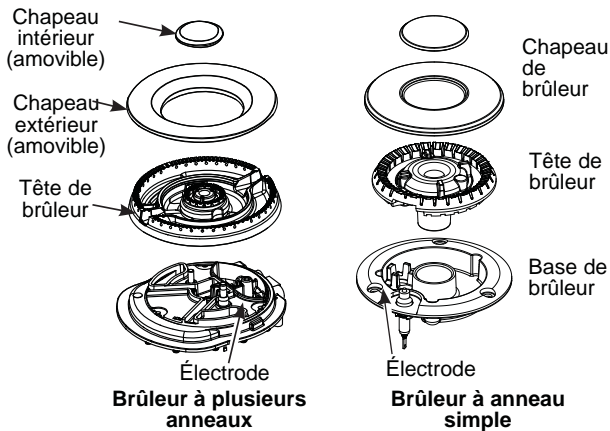
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

BRÛLEUR À DOUBLE FLAMMES SUPERPOSÉES ET BRÛLEUR À PLUSIEURS ANNEAUX

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

Les brûleurs de surface doivent être nettoyés régulièrement, en particulier après des renversements importants qui peuvent obstruer les fentes et les trous des têtes de brûleur.

L'électrode est situé à l'arrière de chaque brûleur. Ne tentez pas de démonter un brûleur ou de nettoyer autour de celui-ci pendant qu'un autre brûleur est allumé. Cela poserait un risque de choc électrique.



Pour retirer les composants du brûleur :

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

REMARQUE : Assurez-vous de replacer les brûleurs dans la même position et orientation.

Nettoyage des chapeaux de brûleur

Les chapeaux de brûleur Monogram sont fabriqués de laiton à 100 %, de sorte que vous pouvez tirer avantage des propriétés thermiques naturelles de ce matériau de qualité supérieure afin d'améliorer votre expérience de cuisson.

Le laiton véritable est doté d'une patine naturelle qui augmente avec le temps à mesure qu'elle est exposée à la chaleur et à l'atmosphère. Cette patine et la teinte de laiton plus profonde qui sont formées protègent les brûleurs contre la corrosion. Ce processus d'oxydation est inévitable et fait en sorte que vos brûleurs en laiton peuvent supporter les plus hautes températures.

Pour nettoyer la graisse cuite sur les chapeaux ou restaurer le magnifique aspect du laiton, trempez les chapeaux dans une solution de 1 tasse d'eau et 1 cuillère à table de vinaigre blanc durant 18 heures, ou 1 tasse d'eau et 1/3 de tasse de vinaigre blanc durant 1 heure. Essuyez avec un chiffon doux. Ne nettoyez pas les chapeaux avec une brosse métallique car vous pourriez endommager le laiton.

Si vous n'aimez pas l'apparence des chapeaux en laiton, vous pouvez retirer la garniture en laiton sur le brûleur à double flammes et le remplacer par un chapeau en émail noir pour brûleur à plusieurs anneaux, inclus avec votre produit.

Nettoyage des têtes de brûleur

Démontez les composants du brûleur que lorsqu'ils sont froids. Lavez à l'eau chaude et savonneuse.

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

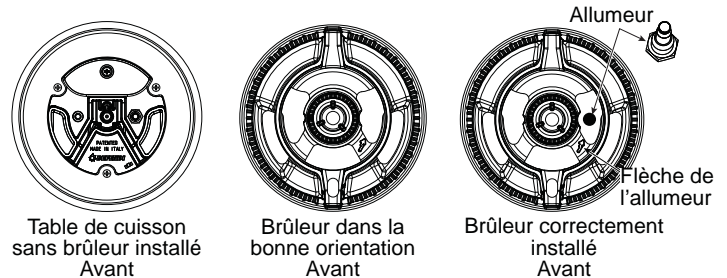
Si l'éclaboussure s'infiltré dans la tête du brûleur, lavez-la à l'eau et secouez-la pour retirer l'excès d'eau.

Après nettoyage

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

Pour replacer les pièces d'un brûleur à plusieurs anneaux :

Alignez la tête de brûleur comme illustré. Faites passer l'allumeur à travers l'ouverture dans la tête du brûleur tout en vous assurant que la flèche de l'allumeur est orientée vers l'allumeur. Assurez-vous que le brûleur repose à plat. Installez les chapeaux en vous assurant qu'ils reposent à plat sur la tête du brûleur. Vérifiez le fonctionnement du brûleur pour vous assurer d'obtenir une flamme bleue uniforme autour du brûleur. Si vous obtenez des flammes jaunes et irrégulières, éteignez immédiatement le brûleur, laissez-le refroidir puis réajustez le brûleur et ses chapeaux.



Pour replacer les pièces d'un brûleur à double flammes :

Veillez à réinstaller les composants du brûleur au même endroit.

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



Chapeau de brûleur correctement encastré



Chapeau de brûleur incorrectement installé

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

DÉCLENCHEUR D'ÉTINCELLES ET ÉLECTRODES

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

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

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

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

Nettoyez la partie métallique à l'aide d'une lime à ongles.



Ne nettoyez pas la partie en céramique blanche avec la lime à ongles.

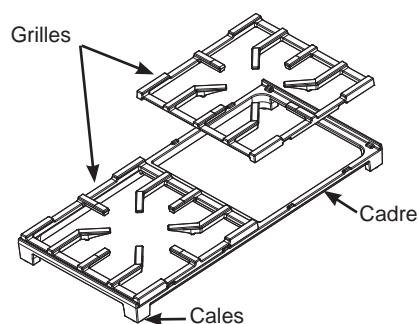
GRILLES DE BRÛLEUR

Nettoyez régulièrement les grilles de brûleur en fonte émaillée.

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

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

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



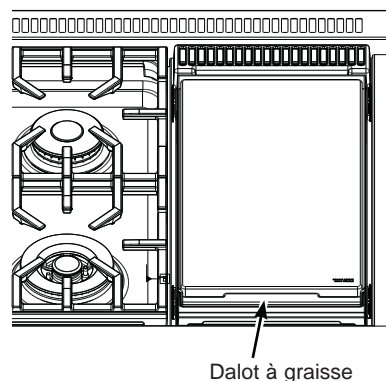
Pour davantage de stabilité, les cadres possèdent des cales en caoutchouc sur chaque extrémité. Pendant le nettoyage et l'utilisation, prenez soin de ne pas abîmer ou d'accrocher les cales en caoutchouc.

DALOT À GRAISSE (sur certains modèles)

La graisse de la plaque chauffante et du grill se videra dans le dalot à graisse en fonte émaillée à l'avant de l'appareil. Assurez-vous de pousser le dalot à graisse en dessous de la lèvre de la plaque chauffante afin de recueillir la graisse pendant la cuisson. Une fois le dalot à graisse refroidi, vous pouvez le démonter pour le nettoyer plus facilement.

Pour démonter le dalot à graisse froid de la plaque chauffante, faites-le glisser vers l'avant et soulevez-le.

Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le dalot afin d'éviter tout risque d'incendie. Nettoyez le dalot à graisse dès qu'il est froid. Le dalot peut être nettoyé à la main avec de l'eau savonneuse chaude ou dans le lave-vaisselle. Essuyez tout déversement dans la cuve du dalot à l'aide d'un chiffon doux.



PLAQUE CHAUFFANTE (sur certains modèles)

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

Essuyez la plaque à l'aide d'un chiffon sec, lourd, épais pour retirer les résidus restants et les particules de nourriture.

Si la plaque est nettoyée avec autre chose, elle devra être reconditionnée.

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

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

TRUCS DE DÉPANNAGE

Économisez du temps et de l'argent! Consultez les tableaux des pages suivantes, et vous n'aurez peut-être pas à appeler le service à la clientèle.

Problème	Cause Possible
Le four ne fonctionne pas	un fusible de votre maison peut être grillé ou le disjoncteur déclenché Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Les commandes du four sont réglées pour le nettoyage. Laissez le four refroidir si nécessaire, puis ouvrez la porte. Veillez à ce que le bouton de sélection de mode du four est sur BAKE (Cuisson) et que le Bouton Température du four soit placé sur une température.
Les brûleurs de surface s'allument mais pas ceux du four.	la soupape d'arrêt du four peut avoir bougé durant le nettoyage ou lors d'un déplacement.
Les lampes du four ne fonctionnent pas	l'ampoule est défectueuse. Remplacez l'ampoule. Les lampes du four ne s'allument pas pendant l'autonettoyage. Le four est en mode Proof (Levée). Les lampes s'allument et s'éteignent successivement pour maintenir la température de levée.
Le plat ne cuit pas ou ne rôtit pas correctement	les commandes du four sont mal réglées. Voir la section Baking (Cuisson) ou Roasting (Rôtissage) Four non préchauffé pendant une durée suffisante, attendez que le four signale la fin du préchauffage. Ustensiles de cuisson inappropriés ou ustensiles d'une taille inappropriée. Voir les conseils pour la cuisson. Grilles dans la mauvaise position. Voir la section Baking (Cuisson) ou Roasting (Rôtissage). Utilisez une feuille d'aluminium pour ralentir le dorage pendant le rôtissage. Le thermostat du four doit être ajusté. Voir la section Réglage du thermostat du four.
Le plat ne grille pas correctement	ce modèle est conçu pour griller en porte fermée uniquement. Fermez la porte. Grillez avec la porte fermée. Le four n'est pas réglé sur BROIL (Griller). Voir la section Broiling (Cuisson au grill). La sonde est branchée à la prise du four. Retirez la sonde du four. La position de cuisson n'est pas la bonne. Les ustensiles ne sont adaptés pour griller. Utilisez le moule/plat et la grille fournis avec votre four. Le papier aluminium utilisé dans le plat et la grille n'a pas été placé correctement et coupé selon les recommandations.
Son de craquement ou de claquement.	c'est normal. Il s'agit du bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant la cuisson et le nettoyage.
La température du four est trop faible ou trop forte	le thermostat du four doit être réglé. Voir la section Réglage du thermostat du four.
F- et un numéro clignotent sur l'écran	le four a un code d'erreur de fonctionnement. Tournez le bouton de sélection de mode du four et le Bouton Température du four sur OFF. Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en route. Coupez l'alimentation du four pendant 30 secondes et rebranchez l'alimentation. Si le code d'erreur se répète, appelez un réparateur.
L'écran est noir	l'écran est noir lorsque le four ou le minuteur n'est pas utilisé. Un fusible de votre maison peut être grillé ou le disjoncteur déclenché. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
Le message « probe » (sonde) s'affiche sur l'écran	ceci a pour but de vous rappeler d'introduire la sonde de température après l'avoir branché. Introduisez une sonde de température.
Coupure de courant	si vous avez utilisé le four pendant une coupure de courant ou une surtension, redémarrez le four. Tournez le bouton de sélection de mode du four et le Bouton Température du four sur OFF. Réglez à nouveau les boutons de commande pour redémarrer.
Vapeur provenant de l'évent	si vous l'utilisez en mode convection, il est normal de voir de la fumée s'échapper de l'évent du four. Le nombre de positions de cuissons ou la quantité d'aliments en cours de cuisson augmentant, la quantité de vapeur augmentera.

TRUCS DE DÉPANNAGE

Problème	Cause Possible
Odeur d'huile ou de brûlé provenant de l'événement	c'est normal dans un four neuf, l'odeur disparaîtra.
Un odeur forte	c'est provisoire. Il est fréquent qu'une odeur provenant de l'isolation qui entoure l'intérieur du four se dégage lors des premières mises en route.
Bruit du ventilateur	un ventilateur de convection ou de refroidissement (selon la fonction que vous utilisez) peut s'allumer. C'est normal. Le ventilateur de refroidissement s'allumera pour refroidir les composants internes. Il fonctionnera probablement après l'extinction du four. Le ventilateur de convection peut s'allumer et s'éteindre jusqu'à ce que la fonction soit terminée ou que la porte s'ouvre.
Le ventilateur de convection n'est pas toujours en marche.	pour optimiser le rendement, le ventilateur de convection (selon la fonction que vous utilisez) peut passer par des cycles marche-arrêt jusqu'à ce que la fonction soit terminée ou que la porte soit ouverte. Cela est normal. De plus, le ventilateur peut tourner en alternance dans le sens horaire et antihoraire jusqu'à ce que la fonction soit terminée ou que la porte soit ouverte.
Les brûleurs ne s'allument pas	La fiche du cordon de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique. Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise fonctionnelle, correctement mise à la terre.
	L'alimentation en gaz n'est pas connectée ou mise en marche. Voyez les instructions d'installation qui accompagnent votre cuisinière.
	Un fusible de votre domicile est peut-être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Des pièces du brûleur n'ont pas été remises en place correctement. Voyez la section Entretien et nettoyage du four.
	Les fentes du brûleur près de l'électrode sont peut-être obstruées. Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez la zone de l'électrode à l'affût d'aliments ou de graisse brûlés. Voyez la section Entretien et nettoyage du four.
	Résidu d'aliment sur l'électrode. Polissez légèrement le bout plat de l'électrode avec une lime à ongles ou un papier sablé jusqu'à ce qu'il soit brillant.
Les brûleurs du dessus ne brûlent pas uniformément	Assemblage de brûleurs incorrect. Assurez-vous que les chapeaux de brûleur sont placés correctement. Voyez la section Entretien et nettoyage du four.
	Des fentes sur le côté du brûleur sont peut-être obstruées. Retirez les brûleurs pour le nettoyage. Voyez la section Entretien et nettoyage du four.
Les flammes des brûleurs sont très grandes et jaunes	Mauvaise proportion d'air par rapport au gaz. Si la cuisinière est raccordée au gaz propane, contactez le technicien qui a installé la cuisinière ou effectuez la conversion.
De la condensation ou du brouillard embue l'intérieur de la vitre de porte.	la présence de condensation ou de brouillard sur l'intérieur de la vitre de la porte du four est normale durant le préchauffage du four et elle disparaît habituellement à la fin du cycle de préchauffage.
Le four ne se met pas en autonettoyage	la température du four est trop élevée pour fonctionner en mode d'autonettoyage. Laissez le four refroidir en dessous de la température de fermeture et réglez les commandes à nouveau. Les boutons sont mal réglés. Voir la section Four en mode nettoyage automatique.
Le four est sale après un programme de nettoyage	le four est extrêmement sale. Nettoyez les éclaboussures coriaces avant démarrer le nettoyage. Les fours extrêmement sales devront probablement être à nouveau nettoyés. Le four est branché sur une alimentation 208 V. Réglez le temps de nettoyage sur 5 heures. Les boutons sont mal réglés. Voir la section Four en mode nettoyage automatique.
Les grilles du four sont difficiles à coulisser	les grilles doivent être nettoyées dans le programme d'autonettoyage et régulièrement lubrifiées. Ne pulvérisez pas de produit pour cuisine ou autres lubrifiants. Voir Grilles de four extensibles dans la section Entretien et nettoyage.
Le minuteur ne marche pas	vous ne pouvez pas utiliser le minuteur si le four est en mode nettoyage automatique.
Message « Err turn surface burners off » (Erreur, éteindre les brûleurs de surface) sur l'écran	l'autonettoyage est en cours et la fonction de verrouillage de la table de cuisson est activée. Aucune cuisson de surface n'est autorisée durant l'autonettoyage. Attendez que cette opération soit terminée.
Message « Close door » (Fermer la porte) sur l'écran	le programme de nettoyage automatique a été sélectionné mais la porte n'est pas fermée. Fermez la porte du four. Le  symbole apparaîtra sur l'écran.

GARANTIE LIMITÉE

Monogram.com

Tous les services sous garantie sont fournis par nos Centres de service d'usine, ou par un technicien Customer Care® autorisé. Pour programmer un visite de service en ligne, visitez-nous sur **Monogram.com** ou appelez Monogram Preferred Service (800.444.1845). Veuillez garder les numéros de série et de modèle à portée de la main au moment d'effectuer un appel de service. Au Canada, visitez **monogram.ca**.

Durant une période de	Monogram Appliances assumera
Garantie limitée de deux ans	Pendant deux ans à compter de la date d'achat d'origine, nous vous fournirons gratuitement des pièces et mettrons à votre disposition des réparateurs à votre domicile afin de réparer ou de remplacer toute pièce de l'appareil défectueuse en raison d'un défaut de fabrication.
Garantie de cinq ans limitée	Pendant cinq ans à compter de la date d'achat d'origine, nous vous fournirons gratuitement des brûleurs de surface à gaz de rechange s'ils ne fonctionnent dans un usage domestique normal. (Le plaque chauffante et les brûleurs du four sont inclus.) Vous ne payez que le déplacement du technicien et tous les frais de main d'oeuvre.
Garantie à vie limitée	Pour toute la durée de vie des grilles en émail porcelaine grise du four, nous vous fournirons gratuitement des grilles de rechange si elles ne fonctionnent dans un usage domestique normal. Vous ne payez que le déplacement du technicien et tous les frais de main d'oeuvre.

Ce qui n'est pas couvert par Monogram :

- Les déplacements des techniciens à votre domicile pour vous apprendre à utiliser l'appareil.
- Décoloration de la plaque chauffante ou des grilles du four.
- Cassure des grilles porcelaine émaillée ou des grilles du four.
- Remplacement des fusibles ou réenclenchement des disjoncteurs.
- Dommages indirects liés aux éventuels dysfonctionnements de cet appareil.
- Dommages liés au transport.
- Dommages liés à un accident, incendie, inondations, catastrophes naturelles.
- Défaillance ou dommage du produit s'il est maltraité, mal utilisé, utilisé à d'autres fins que l'usage prévu, ou utilisé commercialement.
- Installation, livraison et entretien inappropriés.
Si vous rencontrez un problème d'installation, contactez votre revendeur ou installateur. Il vous incombe de fournir une alimentation de gaz, électrique, une ventilation adéquats et autres raccordements comme indiqué dans les consignes d'installation fournies avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas accessible pour fournir le service requis.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours consiste dans la réparation du produit tel que stipulé dans la présente garantie limitée. Toute garantie implicite, y compris les garanties implicites relatives à la qualité marchande ou à l'adéquation à un usage particulier, se limitera à une période d'un an ou à la période la plus courte prescrite par la loi.

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

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

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

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

Brochez votre reçu ici. Pour obtenir le service sous garantie, vous devez fournir la preuve de l'achat original.





MANUAL DEL PROPIETARIO

30", 36" y 48"

Estufas con Dos Tipos de Combustibles

ESPAÑOL

MONOGRAM.COM

TABLE DES MATIÈRES

INFORMACIÓN DEL MODELO	2
SOPORTE AL CLIENTE	3
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD	4
UTILIZANDO LA ESTUFA	9
Conexión la Estufa con WiFi	9
Funciones de la Estufa y de la Superficie de Cocción	10
Acentuación del Control de la Iluminación	11
En Caso de Corte de Corriente	11
Cocción sobre superficie	11
Utensilio Sobre la Estufa	12
Cocción en wok	13
Plancha	14
Características de su horno	15
Características del control del horno y del temporizador	16
Configuraciones	18
WiFi Connect y Acceso Remoto	18
Ventilaciones de Aire del Horno	20
Papel de Aluminio y Cobertores del Horno	20
Estantes del Horno	20
Odos de Cocción del Horno	22
Horneado	22
Asado	23
Cocción por Convección	24
Horneado por Convección	24
Dorado por Convección	25
Asado por Convección	26
Calentamiento	27
Leudado	27
Cocción de Precisión	27
Sonda de Temperatura	28
Guía de Cocción del Horno	30
Pautas del Utensilio de Horno	30
Guía de Cocción para Freír con Aire	32
CUIDADO Y LIMPIEZA	33
Panel de Control y Perillas	33
Bandeja para Asar, Rejilla y Estante para Dorar	33
Exterior del Horno	34
Interior del Horno	34
Limpieza con Vapor	34
Limpieza Automática	35
Bandejas del horno	36
Bandeja del horno de bajo perfil	36
Sonda de Temperatura	36
Puerta del Horno	37
Luces del horno	38
Quemadores de Llama Dual Apilada y Anillo Múltiple	39
Encendedor a Chispa y Electrodo	40
Rejillas del quemador	40
Canaletas para grasa	40
Plancha	40
CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	41
GARANTÍA LIMITADA DE MONOGRAM	43

INFORMACIÓN DEL MODELO

NÚMEROS DE MODELO

ZDP304, ZDP366, ZDP486

ANOTE LOS NÚMEROS DE MODELO Y SERIE

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

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

Antes de enviar esta tarjeta, escriba estos números aquí:

Número de Modelo

Número de Serie

SOPORTE AL CLIENTE

SITIO WEB DE MONOGRAM

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del sitio Web de Monogram las 24 horas del día, cualquier día del año! También puede comprar más grandiosos productos de Monogram y sacar ventaja de todos nuestros servicios de soporte a través de Internet, diseñados para su conveniencia.

En EE.UU.: monogram.com o en Canadá: monogram.ca

REGISTRE SU ELECTRODOMÉSTICO

¡Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet, según su conveniencia! Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción pre impresa que se incluye con el material embalado.

En EE.UU.: monogram.com.

En Canadá: Prodsupport.mabe.ca/crm/Products/ProductRegistration.aspx

SERVICIO PROGRAMADO

El servicio de reparación de expertos de Monogram está a sólo un paso de su puerta. Conéctese a través de Internet y programe el servicio a su conveniencia cualquier día del año.

En EE.UU.: Monogram.com o 800.444.1845

En Canadá: Monogram.ca o 888.830.3030

CONECTIVIDAD REMOTA

Para recibir asistencia en relación a la conectividad de su red inalámbrica (para modelos con activación remota), visite nuestro sitio web en monogram.com/connect

PIEZAS Y ACCESORIOS

Individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene a través de Internet durante las 24 horas del día.

En EE.UU.: monogram.com/ownership/parts o 800.444.1845

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. Otros servicios técnicos generalmente deberán ser derivados a personal calificado del servicio técnico. Se deberá tener cuidado, ya que una reparación indebida podrá hacer que el funcionamiento no sea seguro.

Los clientes de Canadá deberán consultar en el centro de servicio Mabe, visitar nuestro sitio web en monogram.ca o 800.661.1616..

CONTÁCTENOS

Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de Monogram, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio Web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a: monogram.com/contact

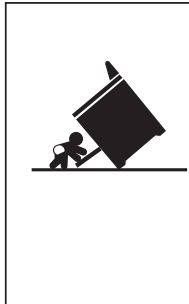
INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

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

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

DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS



⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Caída

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

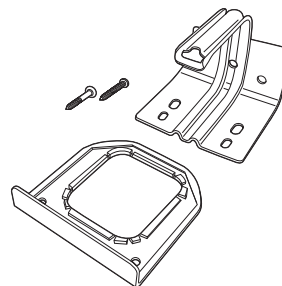
Para reducir el riesgo de volcar la estufa, ésta debe sujetarse mediante un soporte anti-volcaduras con una adecuada instalación. Ver las instrucciones de instalación enviadas con el soporte para obtener detalles completos antes de iniciar la instalación.

Para Estufas a Gas Profesionales

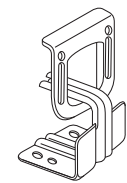
Para controlar si el soporte es instalado y ajustado de forma apropiada, mire que debajo de la estufa la pata niveladora trasera esté ajustada al soporte. En algunos modelos, el panel de protección se pueden retirar para una fácil inspección. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la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

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

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



Kit de soporte anti-volcaduras incluido



Vista Trasera

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠️ ADVERTENCIA

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

⚠️ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

⚠️ ADVERTENCIA

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

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario.
- Solicite que un instalador calificado instale su estufa y que esté correctamente conectada a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Cualquier ajuste y trabajo de servicio técnico deberá ser realizado únicamente por instaladores calificados de estufas a gas o técnicos del servicio. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la estufa, a menos que esto se recomiende específicamente en este manual.
- Su estufa es enviada desde la fábrica configurada para uso con gas natural. Puede ser convertida para uso con gas propano (LP). Si se requieren, estos ajustes deben ser realizados por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación y códigos locales. La agencia que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Solicite que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de cierre de la estufa a gas y cómo apagarla en caso de ser necesario.
- Doble Alimentación: Si el elemento de calentamiento del horno desarrolla un punto brillante y muestra otras señales de daño, no use dicha área de la estufa. Un punto brillante indica que el elemento puede fallar y generar una posible quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el elemento de calentamiento de inmediato y solicite a un técnico calificado del servicio que reemplace el mismo.
- Antes de realizar cualquier servicio técnico, desenchufe la estufa o desconecte el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la estufa antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incendien.

- Evite rayar o impactar las pantallas de vidrio. Hacer esto podrá producir la rotura de vidrios. No cocine un producto con un vidrio roto. Es posible que se produzcan descargas, incendio o cortes.
- No deje a los niños solos o fuera de su radio de atención en el área donde el electrodoméstico se encuentre en uso. Nunca se les deberá permitir trepar, sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.

⚠️ PRECAUCIÓN

- No coloque artículos de interés para los niños sobre los gabinetes que están sobre un horno – si los niños se trepan sobre el horno para llegar a estos artículos podrían sufrir lesiones graves.
- Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la estufa. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la estufa opere de forma correcta con la combustión adecuada. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la estufa, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la estufa.
- Use sólo sostenedores de ollas secos – los sostenedores húmedos sobre superficies calientes pueden producir quemaduras debido al vapor. No permita que los sostenedores de ollas tengan contacto con los quemadores superficiales, la parrilla de los quemadores, o el elemento de calefacción del horno. No use una toalla u otra tela voluminosa para reemplazar el mango de las cacerolas.
- No toque el elemento calentador ni la superficie interior del horno. Es posible que estas superficies estén demasiado calientes como para quemar, aunque su color sea oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que telas u otros materiales inflamables toquen cualquier área interior del horno; espere a que haya pasado un tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente como para ocasionar lesiones. Las superficies potencialmente calientes incluyen quemadores, rejillas, abertura de la ventilación del horno, superficies cercanas a la abertura, grietas alrededor de la puerta del horno, piezas con bordes metálicos sobre la puerta, cualquier protección trasera, o superficie de estante alto.
- No caliente envases de comida que no hayan sido abiertos. Se podría acumular presión y el envase podría explotar, ocasionando una lesión.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

▲ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD (cont.)

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

▲ ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA ESTUFA

Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.

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

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

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

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

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

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

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

⚠️ ADVERTENCIA NUNCA

Pierda de Vista la Sección Superior de la Superficie de Cocción de este Electrodoméstico.

- **No seguir esta advertencia podrá resultar en incendio, explosión, o riesgos de quemaduras que podrán ocasionar daños sobre la propiedad, lesiones personales o la muerte.**
- **Si se produce un incendio, manténgase alejado del electrodoméstico y de inmediato llame al departamento de bomberos.**

NO INTENTE EXTINGUIR CON AGUA UN INCENDIO PRODUCIDO CON COMBUSTIBLE/ GRASA.

- Nunca pierda de vista el aceite cuando esté friendo. Si se calienta más allá de su punto de cocción, el aceite se puede quemar y provocar un incendio que se puede propagar a los gabinetes próximos. Use un termómetro para grasas profundas siempre que sea posible, a fin de monitorear la temperatura del aceite.

- Para evitar derrames e incendios, use una cantidad mínima de aceite al usar una sartén poco profunda y evite la cocción de comidas congeladas con cantidades excesivas de hielo.
- Use el tamaño de olla adecuado para evitar que sean inestables o que sufran caídas fácilmente. Seleccione utensilios que coincidan con el tamaño del quemador. Las llamas del quemador se deberán ajustar de modo que no se extiendan más allá de la parte inferior de la olla. Una cantidad excesiva de llama puede representar un riesgo.
- Siempre use la posición LITE al encender los quemadores superiores y asegúrese de que estos se hayan encendido.
- Al usar utensilios de vidrio/ cerámica, asegúrese de que sean adecuados para el servicio de estufa; otros se podrán romper debido a un cambio repentino de temperatura.
- A fin de minimizar posibles quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames, la manija de un envase deberá ser inclinada hacia el centro de la estufa sin que se extienda sobre los quemadores cercanos.
- No use un wok con un anillo con soporte de metal redondo. El anillo podrá atrapar calor y bloquear el aire hacia el quemador, produciendo el riesgo de emisión de monóxido de carbono.
- No intente elevar la estufa. Hacer esto podría dañar la tubería de gas hasta los quemadores superficiales, ocasionando una pérdida de gas y riesgo de incendio.
- No use papel de aluminio para cubrir rejillas cualquier parte de la estufa. Si se hace esto se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies de la estufa o un posible riesgo de incendio.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

▲ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Manténgase alejado de la estufa al abrir la puerta del horno. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- Nunca coloque los utensilios de estufa, piedras para pizza u horneado o cualquier otro tipo de aluminio o cobertor en la base del horno. Este ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo

de descargas, humo o incendios.

- Coloque los estantes del horno en la ubicación correspondiente mientras éste se encuentra frío. Si es necesario retirar el estante mientras el horno se encuentra caliente, evite tocar las superficies calientes.
- No deje productos tales como papel, utensilios de estufa ni comida en el horno cuando no esté en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- No deje ningún producto sobre la superficie de cocción, cerca de la ventilación del horno. Los artículos se pueden sobrecalentar, y existe riesgo de incendio o quemaduras.
- Nunca ase con la puerta abierta. Se prohíbe asar con la puerta abierta debido al sobrecalentamiento de las perillas de control.

FORMA ADECUADA DE DESCARTAR SU ELECTRODOMÉSTICO

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

Cómo Retirar la Película Protectora de Envío y la Cinta de Embalaje

Con cuidado tome un extremo de la película protectora de envío con los dedos y lentamente retire la misma de la superficie del electrodoméstico. No utilice ningún producto filoso para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el electrodoméstico por primera vez.

Para asegurar que no haya daños sobre el acabado del producto, la forma más segura de retirar el adhesivo de la cinta de embalaje en electrodomésticos nuevos es aplicando un detergente líquido hogareño para lavar platos. Aplique con una tela suave y deje que se seque.

NOTA: El adhesivo deberá ser eliminado de todas las partes. No se puede retirar si se hornea con éste dentro.

Tenga en cuenta las opciones de reciclaje del material de embalaje de su electrodoméstico.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

UTILIZANDO LA ESTUFA

Al realizar la configuración inicial, esta estufa requiere una actualización de software para poder activar todas las funciones. A fin de realizar la actualización, descargue la aplicación SmartHQ y luego siga las instrucciones para conectar la estufa a su red hogareña de WiFi. Algunas funciones están disponibles sólo a través de la aplicación SmartHQ. Para más información sobre cómo conectarse, consulte la sección "WiFi y Acceso Remoto" de esta guía.

CONEXIÓN DE SU ESTUFA CON WIFI ACTIVADO

Su estufa está diseñada para brindarle una comunicación recíproca entre su electrodoméstico y el dispositivo inteligente. Mediante el uso de la aplicación de SmartHQ, usted podrá controlar funciones esenciales de su estufa tales como las configuraciones de temperatura y modos de cocción, utilizando su teléfono inteligente o tableta*.

Qué necesitará

Su estufa utiliza su red de WiFi hogareña existente para realizar la comunicación entre el electrodoméstico y su dispositivo inteligente. A fin de configurar su estufa, usted necesitará reunir cierta información:

1. Cada horno Monogram cuenta con una etiqueta de electrodoméstico conectado que incluye un ID de UPD del Electrodoméstico. Éste es un detalle importante que necesitará para realizar la conexión al electrodoméstico. La etiqueta está ubicada normalmente dentro de la puerta del horno o en el cajón.

Connected Appliance Information

Contains FCCID: ZKJ-WCATA009	UPD ID: XX-XX-XX-XX-XX-XX
Contains IC: 10229A-WCATA009	
MAC ID: D8-28-C9-XXXXXXXX	PT. NO. XXXXXXXXXXXX

Ejemplo de Etiqueta

2. Su teléfono inteligente o tableta deben estar preparados con la capacidad de acceder a Internet y descargar aplicaciones.
3. Usted deberá conocer la contraseña del enrutador WiFi de su hogar. Tenga esta contraseña a mano al configurar la estufa.

Conexión la Estufa

1. A través de su teléfono inteligente o tableta, visite monogram.com/connect para aprender más sobre las funciones del electrodoméstico conectado y para descargar la aplicación de SmartHQ.
2. Siga las instrucciones en pantalla de la aplicación para conectar su estufa.
3. Una vez completado este proceso, el ícono de conexión quedará fijo una vez que la conexión se haya realizado con éxito.
4. Si el ícono de conexión no queda fijo, siga las instrucciones de la aplicación para realizar la conexión nuevamente. Si continúan los problemas, llame a 800.220.6899 y solicite asistencia en relación a la conectividad inalámbrica de la estufa.

Para conectar dispositivos inteligentes adicionales, repita los pasos 1 y 2.

Observe que todos los cambios o modificaciones al dispositivo de acceso remoto instalado en esta estufa que no están expresamente aprobados por el fabricante podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipamiento.

*Se requiere el uso de dispositivos compatibles con Apple o Android y una red Wi-Fi hogareña.

EQUIPO DE ACCESO REMOTO INSTALADO

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de la Normativa de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no podrá ocasionar interferencias nocivas, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan ocasionar un funcionamiento no deseado.

El equipo de comunicación inalámbrica instalado en esta estufa fue probado y cumple con los límites establecidos para un dispositivo digital de Clase B, según la parte 15 de la Normativa de la FCC. Estos límites fueron diseñados para:

(a) brindar una protección razonable contra interferencias nocivas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede ocasionar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si el equipo provoca interferencias perjudiciales para la recepción de radio o televisión, lo cual puede comprobar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir la interferencia con una de las siguientes medidas:

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

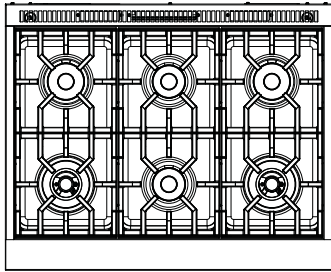
(b) tolerar cualquier interferencia recibida, incluyendo las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

Observe que todos los cambios o modificaciones sobre el dispositivo de comunicación inalámbrico instalado en esta estufa que no estén expresamente aprobados por el fabricante podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipamiento.

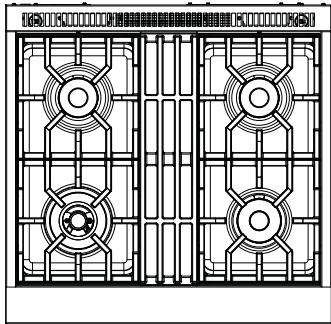
UTILIZANDO LA ESTUFA

FUNCIONES DE LA ESTUFA Y DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

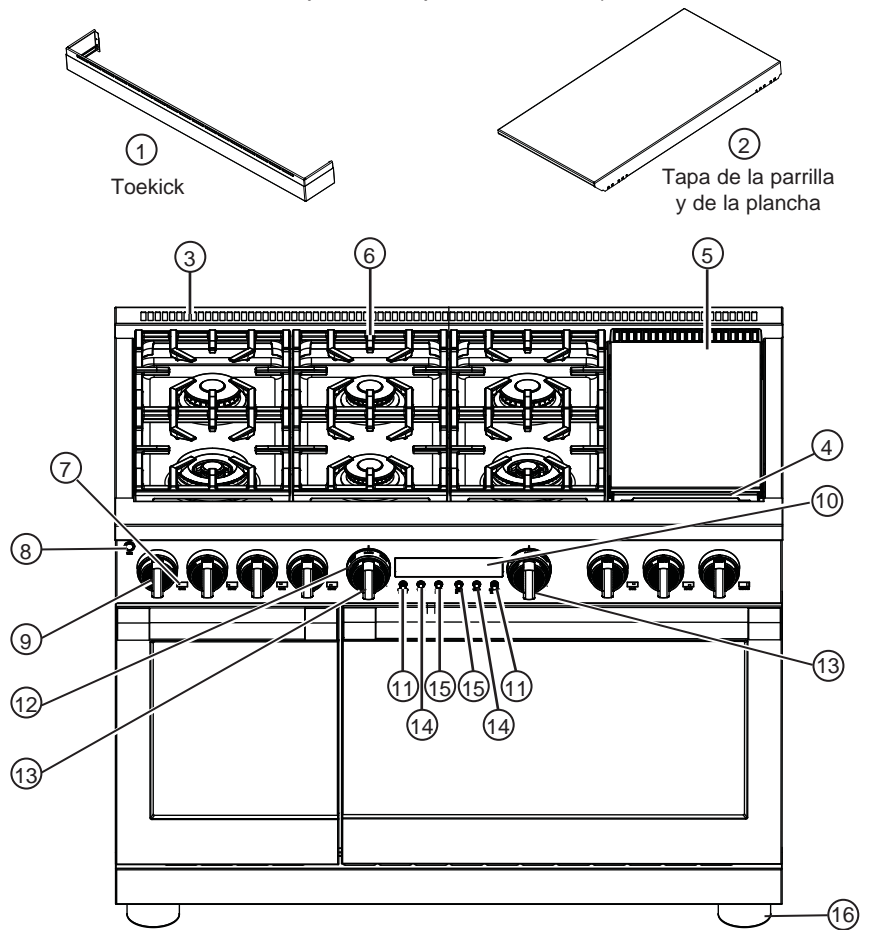
(No todas las características se encuentran en todos los modelos. La apariencia puede cambiar).



6 quemadores a gas



4 quemadores a gas



El modelo con horno doble incluye un horno izquierdo.

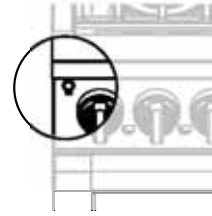
	Índice de funciones	Página
1	Placa de protección	
2	Tapa de la parrilla (en algunos modelos)	
3	Ventilaciones del horno	20
4	Canaleta para grasa de la parrilla y plancha (en algunos modelos)	40
5	Plancha (en algunos modelos)	14, 40
6	Rejillas de los quemadores de la estufa	13, 40
7	Indicador de ubicación del quemador	
8	Acentuar el control de la iluminación	11
9	Perilla de control del quemador con bisel iluminado	12, 33
10	Pantalla del horno	16, 22, 34, 35
11	Mini Perilla (para seleccionar PROBE (sonda), TIMER (temporizador) and Settings)	16-19, 28, 33-35
12	Selector de modo horno	16, 22, 34, 35
13	Perilla de temperatura del horno	16, 22, 34, 35
14	Temporizador de estufa	16, 17
15	Luz del Horno	16, 38
16	Sistema nivelador (4)	

UTILIZANDO LA ESTUFA

ACENTUACIÓN DEL CONTROL DE LA ILUMINACIÓN

Este botón controla la acentuación de la luz LED del panel de control. A través de la aplicación están disponibles opciones de color personalizadas para la perilla y la iluminación de las tareas.

- Luz de Acentuación del LED ENCENDIDA
- Luz de Acentuación del LED ENCENDIDA y luces de las perillas ENCENDIDAS
- Todas APAGADAS



EN CASO DE CORTE DE CORRIENTE

En el caso de un corte de luz, el horno quedará inoperable y no se deberá intentar usarlo. Sin embargo, los quemadores superficiales se podrán encender con un fósforo. Con extremo cuidado, sostenga un fósforo encendido cerca de los puertos

debajo de la tapa del quemador superficial; luego de forma lenta gire la perilla hasta la posición LITE (Bajo). Una vez encendidos, los quemadores superficiales continuarán funcionando normalmente.

COCCIÓN SOBRE SUPERFICIE

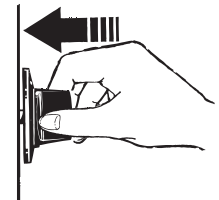
Iluminación de un Quemador Superficial

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

Asegúrese de que todos los quemadores estén en sus ubicaciones correspondientes y que estén totalmente ensamblados antes de usar cualquiera de estos.

Seleccione un quemador y busque su perilla de control. Empuje y gire la perilla hasta la posición LITE.

Escuchará un ruido de clic – el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador. Cuando un quemador se gire a LITE, todos los quemadores generarán chispas. El chispeo continuará mientras la perilla permanezca en LITE. Una vez encendido el gas, gire la perilla para ajustar el tamaño de la llama.



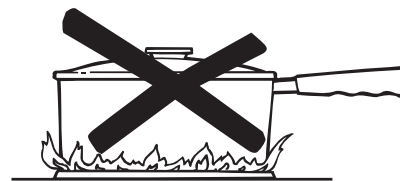
Empuje el mango de control y gire el mismo hasta la posición LITE.

Reencendido Automático (en algunos modelos)

Los quemadores de esta estufa se volverán a iluminar automáticamente si la llama se apaga.

Selección del Tamaño de la Llama

Observe la llama, no la perilla, a medida que reduce el calor. Cuando se desee calentar de forma rápida, el tamaño de la llama de un quemador deberá ser equivalente al tamaño del utensilio de estufa que esté usando. Cuando las llamas sean más grandes que la parte inferior del utensilio de estufa, no calentarán el utensilio más rápido y podrían ser riesgosas.



Estas llamas son demasiado grandes para la olla.

Uso de los Quemadores

NOTAS:

- No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de estufa sobre la parrilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de estufa que absorba el calor.
- No intente desensamblar un quemador mientras otro quemador está encendido. Es posible que se produzca una descarga eléctrica, lo cual podría hacer que vuelque un utensilio de estufa caliente.
- Asegúrese de que los quemadores y las parrillas estén fríos antes de colocar la mano, tomar el mango de una olla, trapos de limpieza u otros materiales sobre estos.

Su horno cuenta con quemadores de gas sellados que ofrecen conveniencia, higiene y flexibilidad para una amplia variedad de aplicaciones de cocción.

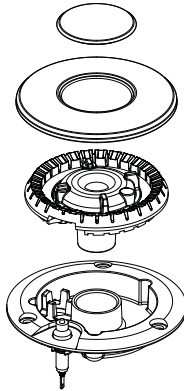
UTILIZANDO LA ESTUFA

COCCIÓN SOBRE SUPERFICIE

Tipos de Quemadores de la Superficie de Cocción

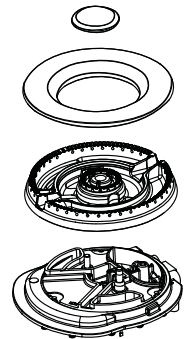
Quemador de Llama Dual Apilada:

Use este quemador para propósitos de cocción generales. Adapte el utensilio de forma proporcional a las llamas.



Quemador de Anillos Múltiples:

Use este quemador para utensilios grandes o aplicaciones para hervir.



Quemadores Apilados de Llama Dual

Los quemadores de llama dual apilada de su estufa cuentan con dos conjuntos de llamas apiladas una sobre la otra.; los quemadores de llama dual tienen una llama inferior (fuego lento) y una llama superior (principal).

Cuando se enciende un quemador, la llama inferior siempre se encenderá y quedará prendida.

Fuego lento:

El diseño de quemadores apilados ofrece una amplia gama de configuraciones de calor para poder cocinar a fuego lento. Dependiendo del tipo y cantidad de alimentos, y del tamaño del recipiente, la llama puede ajustarse a sus necesidades específicas.

Cocción:

Las configuraciones desde **LO (baja)** a **MED** utilizan las llamas altas y bajas. Utilice **HI (alta)** para recipientes de un diámetro mayor.

La función HI (Alta) fue diseñada para soasar las comidas de forma rápida y hervir grandes cantidades de agua.

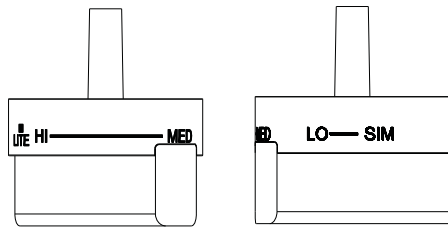


Los quemadores de llama dual apilada se suministran con tapas negras esmaltadas e inserciones de latón en su centro. Las inserciones se pueden retirar, dependiendo de las preferencias del consumidor.

Quemador de Anillos Múltiples

El Quemador de Anillos Múltiples cuenta con un anillo interior y otro exterior de llamas. Para utensilios grandes, active todos los anillos configurando el quemador entre Hi (Alto) y Med (Medio).

Para utensilios pequeños o aplicaciones con poco calor, sólo active los anillos internos configurando el quemador entre Lo (Bajo) y Sim (Hervor a Fuego Lento).



Vista Superior de la Perilla del Quemador de Anillos Múltiples.

Los quemadores de anillos múltiples se suministran con tapas esmaltadas tanto de latón como negras; cualquiera de las dos se puede usar dependiendo de las preferencias del consumidor.

UTENSILIO SOBRE LA ESTUFA

Aluminio: Se recomienda un utensilio de peso mediano, ya que calienta de forma rápida y pareja. La mayoría de las comidas se doran de forma pareja en un sartén de aluminio. Use cacerolas con tapa hermética cuando cocine con cantidades mínimas de agua.

Acero Inoxidable: Este metal posee propiedades de calentamiento limitadas y normalmente se combina con cobre, aluminio u otros materiales para una mejor distribución del calor. Los sartenes con combinación de metales normalmente funcionan de forma satisfactoria si se usan con calor medio, como lo recomienda el fabricante.

Hierro Forjado: Si cocinará de forma lenta, la mayoría de los sartenes le darán resultados satisfactorios.

Utensilios de esmalte: Bajo ciertas condiciones, el esmalte de algunos utensilios de estufa se pueden derretir. Siga las recomendaciones sobre métodos de cocción del fabricante de utensilios de estufa.

Vidrio: Existen dos tipos de utensilios de estufa de vidrio – aquellos para uso con el horno únicamente y aquellos para la cocción en la parte superior de la estufa (cacerolas, café y teteras). Los conductores de vidrio calientan de forma muy lenta.

Cerámica de Vidrio Resistente al Calor: Se pueden usar para cualquier superficie o para cocción en el horno. Conduce el calor de forma muy lenta y se enfría de forma muy rápida. Consulte las instrucciones del fabricante de utensilios de estufa para saber con seguridad si se puede usar con estufas a gas.

UTILIZANDO LA ESTUFA

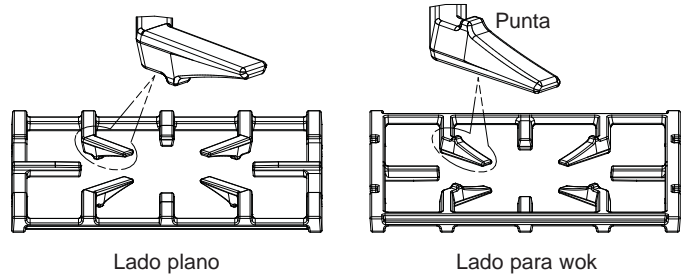
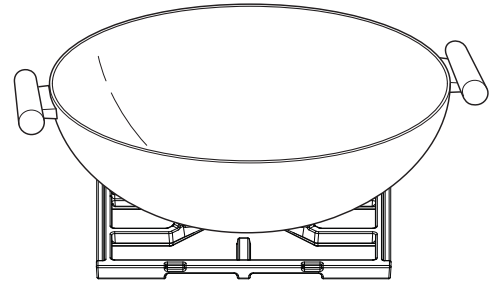
Cocción en wok

Las rejillas de los quemadores cuentan con un diseño único para poder cocinar en ambos lados. El lado plano se utiliza con recipientes de base plana (ollas grandes, cacerolas, sartenes y woks de base plana), mientras que el lado del wok fue diseñado para sostener una amplia variedad de woks con fondo redondo de 14" a 16" sin la necesidad de contar con un anillo aparte.

Para un fácil acceso, se recomienda el uso de un quemador frontal para la cocción con wok.

Se recomienda el uso del quemador frontal izquierdo o derecho para la cocción con wok en estufas de 36" y 48", y del frontal izquierdo en estufas de 30".

⚠ ADVERTENCIA No use un anillo de soporte para wok. Colocar el anillo sobre el quemador o parrilla podrá hacer que el quemador funcione de forma inadecuada, produciendo niveles de monóxido de carbono que superan los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.



Lado plano

Lado para wok

UTILIZANDO LA ESTUFA

PLANCHA (en algunos modelos)

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de Incendio

- Tenga cuidado al cocinar comidas con grasa. La grasa esparcida puede provocar un incendio.
- Nunca coloque ni guarde un artículo en la plancha, incluso cuando no esté en uso. El calor de los demás quemadores puede calentar la plancha y provocar un incendio.
- Coloque y retire la plancha sólo cuando todas las parrillas y la plancha estén frías y todas las unidades superficiales estén en OFF (Apagado).

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y NIVELACIÓN DE LA PLANCHA (

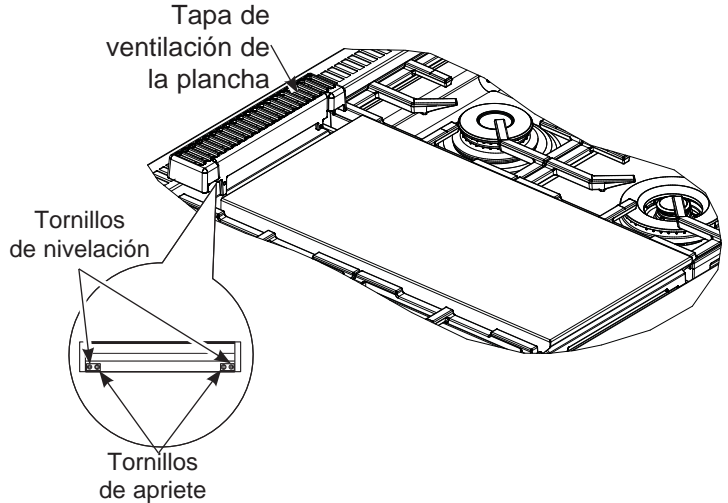
Quite la tapa de metal y la tabla para cortar antes de encender la plancha.

La ensambladura de la plancha no debe quitarse para la limpieza.

Una vez que la unidad se encuentra en su posición, la plancha puede nivelarse. Quite la tapa de ventilación levantándola hacia arriba. Asegúrese de no rayar las superficies de acero inoxidable cercanas mientras quita la tapa de ventilación.

Los dos tornillos internos son tornillos de apriete para asegurar la plancha en su lugar. Afloje los dos tornillos antes de nivelar. **No quite estos dos tornillos.**

Los dos tornillos exteriores son tornillos de nivelación. **No quite estos dos tornillos.** Pueden girarse para nivelar la plancha o para brindar una inclinación hacia adelante para que las grasas y aceites se escurran de los alimentos que se están cocinando. Después de los primeros usos, usted podrá juzgar la inclinación que mejor se ajuste a los alimentos que está cocinando y a su preferencia personal.



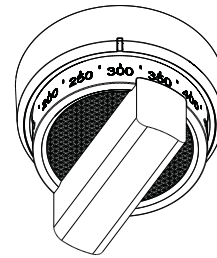
Después de nivelar la plancha, ajuste los tornillos de apriete para asegurar la plancha en su lugar. **Ajuste los tornillos a mano; no ajuste de más.**

CÓMO USAR LA PLANCHA

Limpie la plancha completamente con agua caliente y jabón antes del primer uso y luego de usos subsiguientes. La superficie de la plancha es de acero inoxidable Tipo 304 altamente pulido y duradero, reforzado con una placa de aluminio para una distribución pareja del calor. Aplique una capa fina de aceite de estufa sobre la superficie de la plancha, a fin de evitar que la comida se pegue.

Para calentar la plancha, presione y gire la perilla de control hasta la configuración de temperatura deseada. La luz del engaste brillará para indicar que el control del termostato se encuentra en funcionamiento. La plancha es controlada por termostato y puede ser configurada para mantener cualquier temperatura entre 200°F y 450°F. Espere hasta que la plancha se precaliente durante 10 minutos antes de colocar comida en la misma.

NOTA: A diferencia de los quemadores de la superficie, los cuales usan encendedores a chispa, la plancha usa un encendido para superficie caliente. El gas fluye hasta el quemador de la plancha y el encendido se produce 45 segundos después de que la perilla de control es girada hasta la temperatura configurada.



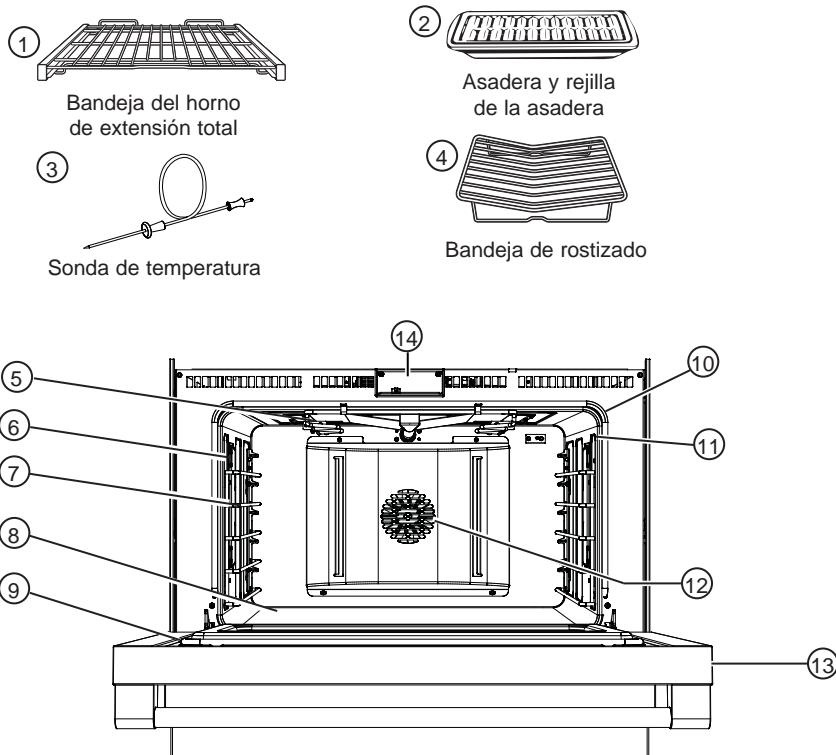
Alimento	Configuración de temperatura
Panqueques	375°F
Hamburguesas	400°F
Tocino*	400°F
Queso asado	350°F
Huevos	275°F

***NOTA:** Coloque el tocino sobre una plancha fría. No la precaliente.

UTILIZANDO LA ESTUFA

CARACTERÍSTICAS DE SU HORNO

NOTA: No todas las características se encuentran en todos los modelos.

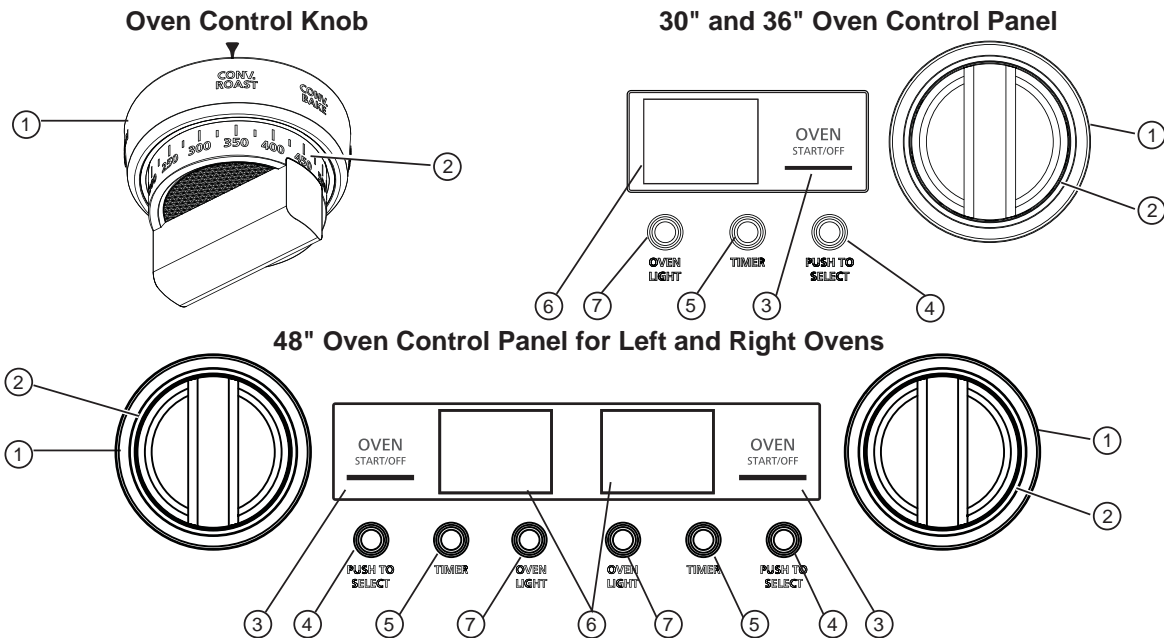


	Índice de Características	Página
1	Bandeja(s) del horno de extensión total — 3 en el horno (horno derecho en modelos de 48") — 2 en el horno izquierdo	20, 21, 36
2	Asadera y rejilla de la asadera- 1 en el horno (horno derecho en modelos de 48"), 1 pequeña en el horno izquierdo	25, 33
3	Sonda de temperatura	28, 29, 36
4	Bandeja de rostizado	25, 33
5	Sistema para asar	
6	Columnas del Horno con Luz Halógena	38
7	Soportes de la bandeja del horno — 5 posiciones en el horno (horno derecho en modelos de 48") — 4 posiciones en el horno izquierdo	20, 21, 36
8	Quemador para Hornear Oculto (debajo del piso del horno)	
9	Junta de la puerta del horno	35
10	Junta del armazón del horno	35
11	Salida de la sonda de temperatura — lado derecho en el horno (horno derecho en modelos de 48") — lado izquierdo en el horno izquierdo	38, 29
12	Ventilador de Convección	22, 24
13	Puerta de Horno de Cierre Suave	37
14	Traba de la Puerta del Horno Automático	

NOTA: Los modelos con horno pequeño tienen las mismas características de un horno grande.

UTILIZANDO LA ESTUFA

CARACTERÍSTICAS DEL CONTROL DEL HORNO Y DEL TEMPORIZADOR



1 Selector de modo del horno – Gire el anillo exterior para elegir:

Modos de Cocción Tradicionales: Su horno cuenta con los siguientes modos de cocción tradicionales: Bake (Hornear), y Broil (Asar).

Modos de Cocción por Convección: El modo de cocción por convección utiliza una circulación de aire incrementada para mejorar el rendimiento.

Calentar: El modo Warm (Calentar) fue diseñado para mantener las comidas calientes en una temperatura más alta hasta durante 3 horas.

Leudar: El modo Proof (Leudar) mantiene el ambiente caliente para leudar masa fermentada a base de levadura. Para más información, consulte la sección de Modos del Horno.

Limpiar: Seleccione esta función para activar la limpieza automática y la limpieza con vapor. Consulte la sección de Cuidado y Limpieza de este manual.

2 Perilla de temperatura del horno – Gire para seleccionar: Temperaturas de 175°F a 550°F.

LOW BROIL (asado baja) – Se configura automáticamente una temperatura de asado menor.

HIGH BROIL (asado alta) – Se configura automáticamente una temperatura de asado mayor.

CLEAN (limpieza) – La temperatura de limpieza se configura de forma automática.

La perilla iluminada del horno parpadea de color anaranjado durante el precalentamiento y queda fija de color anaranjado cuando el horno es precalentado. A continuación figuran los

Color Iluminado	Modo del Horno
Azul	Aplicación
Blanco	Limpieza con Vapor
Rojo	Falla
Anaranjado	Hornear/ Asar
Amarillo	Calentar
Sin Luz	Apagado

colores correspondientes a las perillas del horno iluminadas para cada Modo de Horno.

A través de la aplicación están disponibles opciones de color personalizadas para la perilla y la iluminación de las tareas.

3 Botón de Pantalla – Se deberá presionar para iniciar cualquier cocción o función de limpieza. Cancela TODAS las operaciones del horno excepto el temporizador.

4 Mini Perilla – Gírela para seleccionar y presione para ingresar las configuraciones PROBE (sonda) o TIMER (temporizador). Presione la Mini Perilla cuando la pantalla se encuentre inactiva para acceder a menús más detallados de funciones adicionales. Para más información, consulte la sección de Configuraciones.

5 Botón del temporizador – Presione el mismo para seleccionar la función del temporizador de estufa que funciona como temporizador con cuenta regresiva. El horno continuará funcionando cuando la cuenta regresiva del temporizador se haya completado. Gire para seleccionar y presione este botón para ingresar a las configuraciones de TIMER (Temporizador).

NOTA: El temporizador no se puede usar mientras el horno esté realizando la limpieza automática. (En los modelos con horno doble, se podrá usar el temporizador del horno que no se encuentre en el modo de limpieza automática).

6 Pantalla del horno – Muestra las funciones del horno tales como las temperaturas del horno y de la sonda y el temporizador de estufa.

7 Luz del Horno – Presione esta función para **ENCENDER y APAGAR** la Luz del Horno.

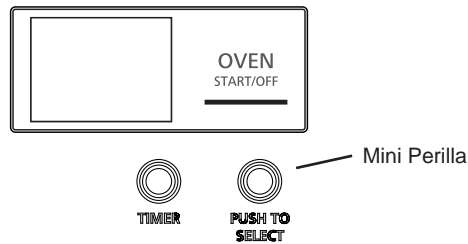
El selector de modo del horno (1) Y la perilla de temperatura del horno (2) deben configurarse juntos en uno de los siguientes pares válidos:

Selector de modo del horno	Perilla de temperatura del horno
BAKE (horneado)	175° to 550°F
CONV BAKE (horneado por convección)	175° to 550°F
CONV ROAST (convección/rostitado)	175° to 550°F
CONV BROIL (Asar por Conv)	HIGH (alta) o LOW BROIL (asado baja)
BROIL (asado)	HIGH (alta) o LOW BROIL (asado baja)
WARM (calentar)	—
PROOF (leudado)	—
CLEAN (limpieza)	CLEAN (limpieza)

Una vez seleccionados el Modo y la temperatura, presione el botón de la pantalla del horno **START/OFF** (Iniciar/ Apagar) para ENCENDER o APAGAR el horno.

Para cancelar una función, presione el botón de la pantalla del horno **START/OFF** (Iniciar/ Apagar).

UTILIZANDO LA ESTUFA



Temporizador

NOTA: El temporizador es independiente de todas las otras funciones y no controla el horno.

Para configurar el temporizador:

1. Presione el botón **TIMER (temporizador)**.
2. Gire la **Mini Perilla** para ajustar cualquier período de tiempo de hasta 12 horas y presiónela para seleccionarlo.

En los modelos de horno doble, cada control del horno cuenta con su propia función de temporizador. Cada temporizador puede configurarse en forma independiente.

El control emitirá un pitido cuando quede 1 minuto de tiempo restante y la pantalla mostrará los segundos hasta que el temporizador haga la cuenta regresiva hasta :00. Cuando el temporizador alcance :00, el control emitirá 3 pitidos seguidos de 1 pitido cada 6 segundos hasta que se presione la **Mini Perilla**.

Para cancelar el temporizador:

Presione y mantenga presionada la **Mini Perilla** durante 3 segundos.

UTILIZANDO LA ESTUFA

CONFIGURACIONES

La Mini perilla abre menús más detallados en la pantalla, que permiten acceso a funciones adicionales. Para cada configuración, usted selecciona la función de la pantalla presionando y girando la Mini Perilla. Presione la Mini Perilla para seleccionar la opción. Usted puede abandonar la función en cualquier momento, seleccionando Back (Atrás) en la pantalla.

Conexión WiFi y Acceso Remoto

Su estufa de está diseñado para brindarle una comunicación recíproca entre su electrodoméstico y dispositivos inteligentes. Mediante el uso de las funciones WiFi Connect, usted podrá controlar funciones esenciales de su estufa tales como las configuraciones de temperatura, temporizadores y modos de cocción, utilizando su teléfono inteligente o tableta*.

Seleccione las **Settings** y luego **WiFi** – siga las instrucciones de la pantalla de su estufa y de la aplicación de su teléfono. Es necesario activar la función WiFi antes de usar Remote Enable en su estufa.

Consulte la sección de Conexión de su Estufa con Wifi Activado, en la página 9, para acceder al proceso completo sobre cómo conectar la estufa.

Bluetooth® - Chef Connect

Se trata de una función de emparejamiento para uso con otros productos compatibles con **Chef Connect**, tales como un estufa microondas para uso sobre la estufa o una campana de estufa. A fin de emparejar estos productos a la estufa, presione la tecla Mini Knob (Mini Perilla) y seleccione Bluetooth®. Seleccione **Pair** y siga las instrucciones correspondientes incluidas con el producto de emparejamiento permitido por Chef Connect. La estufa cancelará el modo de emparejamiento luego de dos minutos, si no es detectado ningún dispositivo para emparejar. Seleccione **Remove** para confirmar que el producto está emparejado o para desemparejar el mismo de su estufa.

Auto Conv (Conversión Automática)

Al usar las opciones de cocción Convection Bake o Convection Roast, Auto Recipe Conversion convertirá de forma automática las temperaturas de horneado regular ingresadas a temperaturas de cocción de horneado por convección cuando se active. Se debe observar que esta opción no convierte los tiempos de cocción del horneado por convección, sino sólo las temperaturas. Esta función podrá ser encendida o apagada. Presione y gire la **Mini Perilla** para seleccionar AUTO CONVERT (Conversión Automática), y luego siga las instrucciones para activar o desactivar esta función.

Auto Off (Apagado Automático)

Esta función apaga el estufa luego de 12 horas de funcionamiento continuo. Podrá estar activada o desactivada. Presione y gire la **Mini Perilla** para seleccionar 12HR SHUTOFF (Apagado en 12 Hrs.), a fin de activar o desactivar esta función.

Sound (Sonido)

Podrá ajustar el volumen y el tipo de alerta que su dispositivo utilice. Presione y gire la **Mini Perilla** para seleccionar SOUND (Sonido). Siga las instrucciones para realizar ajustes de volumen o para cambiar entre tonos de alerta continuos o simples. Una configuración continua seguirá haciendo que un tono suene hasta que se presione un botón del control. El volumen del tono del estufa podrá ser ajustado. El control hará que el tono del estufa suene en el nuevo nivel de volumen cada vez que el nivel de sonido sea modificado.

F/C (Fahrenheit o Celsius)

El control del estufa está configurado para su uso con temperaturas Fahrenheit (F), pero puede ser modificado a temperaturas Celsius (C). Presione y gire la **Mini Perilla** para seleccionar **TEMP UNIT** (Unidad de Temp.). Seleccione F/C para alternar entre las escalas de temperatura exhibidas.

*Se requiere el uso de dispositivos compatibles con Apple o Android y una red Wi-Fi hogareña.

UTILIZANDO LA ESTUFA

CONFIGURACIONES (cont.)

Ajuste del Termostato del Horno

Esta función permite que la temperatura de horneado del horno sea ajustada hasta 35° más caliente o 35° más fría. Use esta función si considera que la temperatura de su horno está demasiado caliente o demasiado fría y desea modificarla. Este ajuste afecta cada modo de cocción excepto para asar.

1. Gire la **Mini Perilla** y presione la misma para seleccionar **ADJUST TEMP.** (Ajuste de Temp.).
2. Gire la **Mini Perilla** nuevamente para seleccionar el termostato del horno que desee ajustar y presione la misma para realizar la selección.
3. Gire la **Mini Perilla** para ajustar el termostato del horno hasta 35° más caliente o (-) 35° más frío por incrementos de 1°.

Oven Info (Información del Horno)

Seleccione **Settings (Configuraciones)**, **More (Más)**, y **Oven Info (Información del Horno)** para activar o desactivar esta función. Esta configuración muestra el Número de Modelo y la Versión del Software.

Modelo y Número de Serie

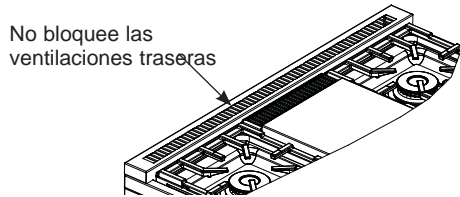
Presione y gire la **Mini Perilla** para seleccionar **MODEL SERIAL (Modelo y Serie)**, a fin de exhibir el modelo y el número de serie de su unidad.

UTILIZANDO LA ESTUFA

Ventilaciones de Aire del Horno

Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la estufa. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la estufa se mantenga fresca y funcione de forma correcta con la combustión adecuada.

Las aberturas de aire se encuentran ubicadas en la parte trasera de la estufa, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la estufa.

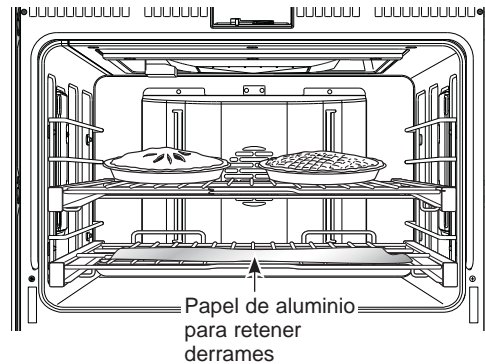


Papel de Aluminio y Cobertores del Horno

⚠ PRECAUCIÓN

No use ningún tipo de aluminio o cobertor de horno para cubrir el fondo del horno. Estos ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios. Los daños por uso inadecuado de estos ítems no están cubiertos por la garantía del producto.

Se podrá usar aluminio para evitar derrames, colocando una hoja sobre un estante inferior varias pulgadas debajo de la comida. No use más aluminio que el necesario y nunca cubra totalmente el estante de un horno con papel de aluminio. Mantenga el aluminio a por lo menos 1 1/2" de las paredes del horno, para evitar una circulación deficiente del calor.



ANTES DE COMENZAR

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar posibles quemaduras, coloque las bandejas en la posición correcta antes de encender el horno.

En la Guía de Cocción se brindan recomendaciones de posiciones de los estantes para diferentes tipos de comidas. Ajustar la posición del estante es una forma de afectar los resultados de cocción. Por ejemplo, si se prefieren partes superiores más oscuras en tartas, panecillos o galletas, pruebe moviendo la comida a un estante que se encuentre una posición más arriba. Si encuentra que las comidas están demasiado doradas en la parte superior, pruebe moviendo las mismas más abajo la próxima vez.

Al hornear con múltiples bandejas y en múltiples estantes, asegúrese de que haya por lo menos 1 1/2" entre las bandejas, a fin de dejar suficiente espacio para que fluya el aire.

Es posible que su horno cuente con estantes extensibles y/o estantes planos tradicionales.

Para acceder a recomendaciones sobre posiciones de estantes, consulte las secciones de la Guía de Cocción y Modos del Horno.

Bandejas del horno de extensión total

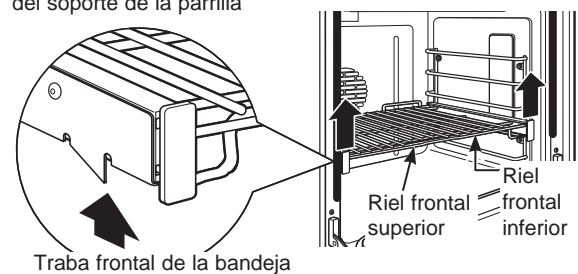
Las bandejas cuentan con un armazón que bloquea los soportes sobre ambos lados. Una vez que el armazón se encuentra bloqueado en su lugar, siempre tire de la bandeja hacia fuera, de su riel frontal superior, hasta su posición de extensión total, cuando coloque o quite recipientes de cocción.

Cómo colocar y quitar bandejas del horno

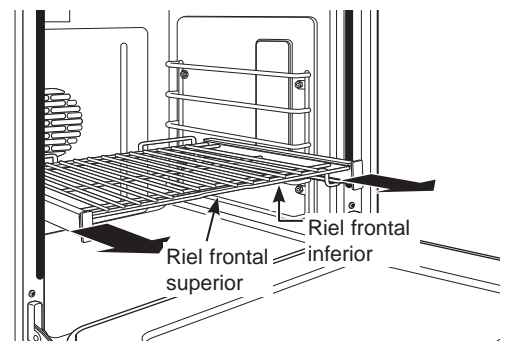
Para quitar una bandeja:

1. Asegúrese de empujar la bandeja hasta el fondo del horno.
2. Tome la bandeja desde el riel frontal superior y su riel frontal inferior y levántela hacia arriba para desbloquear las trabas de los soportes de la parrilla.

Levante para desbloquear las trabas de la bandeja frontal del soporte de la parrilla



3. Sosteniendo firmemente los rieles de las bandejas frontales superior e inferior, tire de la parrilla hacia adelante y quítela del horno.

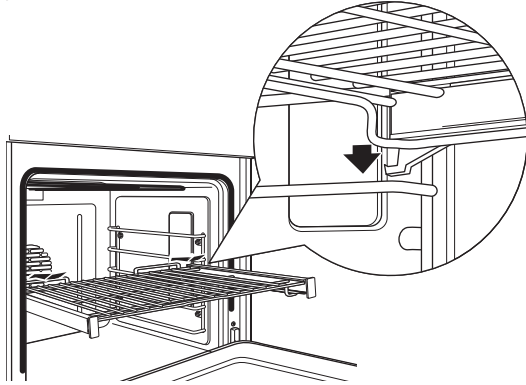


UTILIZANDO LA ESTUFA

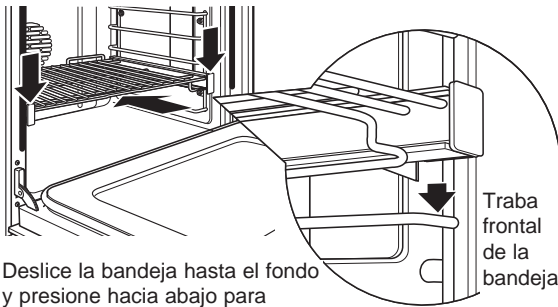
ANTES DE COMENZAR (Cont.)

Para reemplazar una bandeja:

1. Coloque las trabas traseras de la bandeja sobre y dentro de los soportes de la parrilla (hay cinco posiciones de parrilla incluyendo la posición superior).



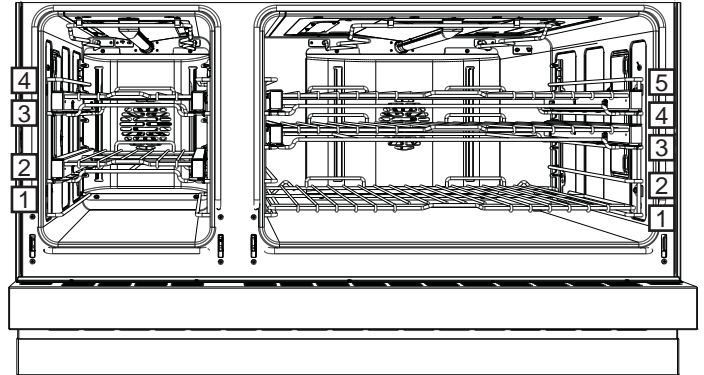
2. Deslice la bandeja hacia el fondo hasta que las trabas traseras de la parrilla se encuentren en los soportes de la parrilla y presione las trabas frontales de la parrilla dentro de los soportes frontales de la parrilla.



Deslice la bandeja hasta el fondo y presione hacia abajo para bloquear las trabas frontales dentro de los soportes frontales

3. Tire la bandeja hacia afuera por completo para verificar que se halle bien enganchada. Si resulta difícil reemplazar o retirar los estantes extensibles, limpie los soportes de los estantes del horno con aceite de estufa. No quite el aceite de estufa del espacio de deslizamiento.

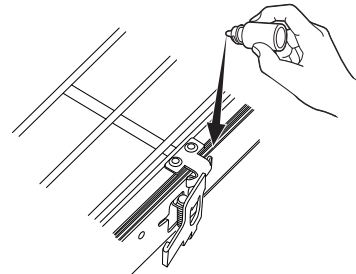
Es posible que resulte difícil deslizar los estantes, especialmente luego de un ciclo de limpieza automática. Para mejorar las condiciones de deslizamiento, use una tela suave o una toalla de papel para frotar aceite vegetal sobre los extremos izquierdo y derecho de los estantes y/o sobre los soportes del estante.



NOTA: Retire los estantes en desuso al usar el horno para un precalentamiento más rápido, mayor eficiencia y un rendimiento óptimo de la cocción.

Para lubricar la palanca:

Agite y aplique el lubricante sobre las partes móviles de los mecanismos de la palanca como se muestra:



UTILIZANDO LA ESTUFA

MODOS DE COCCIÓN DEL HORNO

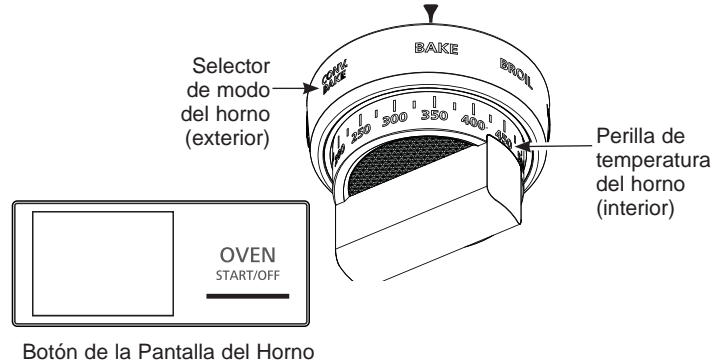
Su nuevo horno posee una variedad de modos de cocción para que pueda obtener los mejores resultados. Estos modos se describen a continuación. Consulte en la sección de la Guía de Cocción sobre posiciones de estantes recomendadas y otros consejos para usar estos modos. Coloque los estantes en la posición(es) deseada antes de iniciar el horno.

Para algunos modos de cocción, tales como Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por Convección), y Convection Roast (Dorar por Convección), el horno realizará un precalentamiento y sonará un tono cuando éste se encuentre listo para cocinar. Algunos modos de cocción no requieren precalentamiento. A fin de reducir los tiempos del precalentamiento, retire estantes que no se usen y evite abrir la puerta del horno hasta que suene el tono de precalentamiento.

Mientras se encuentre en uso, los calentadores del horno y el ventilador de convección realizarán ciclos de encendido y apagado según sea necesario, a fin de mantener las

condiciones de cocción adecuadas. Evite la apertura frecuente de la puerta del horno, ya que esto podrá impactar en los tiempos y en el rendimiento de la cocción.

NOTA: Se encenderá un ventilador de refrigeración para enfriar las piezas internas. Esto es normal, y el ventilador puede continuar funcionando aún después de apagado el horno.



HORNEADO

El modo Bake (Hornear) fue diseñado para la cocción en un solo estante. Al preparar comidas horneadas tales como tortas, galletas y masas, siempre precaliente el horno primero.

Cómo configurar el horno para hornear

1. Gire el selector del modo del horno a **BAKE (hornear)**.
2. Utilizando la perilla de temperatura del horno, configure la temperatura deseada, incrementando la temperatura en unidades de 25°F, de 175°F a 550°F.
3. Una vez seleccionados Bake Mode (Modo de Hornear) y la temperatura, presione el botón de la pantalla del horno **START/OFF** (Iniciar/ Apagar) para **ENCENDER** el horno.

El horno comenzará a precalentarse. La pantalla de temperatura comenzará en 100°F.

El tono de precalentamiento sonará cuando el horno se encuentre precalentado y la comida pueda ahora ser colocada dentro del mismo.

4. Presione el botón de la pantalla del horno **START/OFF** (Encender/ Apagar) para **APAGAR** el horno una vez finalizado el horneado.

Utilice la sonda de temperatura cuando resulte importante una temperatura interna precisa. Para más información, consulte la sección de la Sonda de Temperatura.

Para obtener mejores resultados al hornear tortas de 4 capas, coloque cuatro bandejas usando los estantes 2 y 4. Monte las bandejas de manera que una no esté directamente encima de la otra, como se muestra arriba.

Para acceder a información sobre cómo usar, retirar y volver a colocar estantes, consulte la sección de estantes del horno.



GUÍA PARA HORNEAR

TIPO DE COMIDA	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE ABIERTO (modelos de 48" únicamente)	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE DEL HORNO U HORNO DERECHO (modelos de 48" únicamente)
Tortas con capas, tortas rectangulares, pastel de bundt, pan rápido en un solo estante	2	2 o 3
Tortas con capas en múltiples estantes	-	2 y 4
Tortas de grasa (pastel de ángel)	1	1
Galletas, galletitas, bizcochitos, muffins en un solo estante	2	2 o 3
Panes de levadura	2	2 o 3
Dorados	2	2 o 3
Pollo entero	2	2 o 3
Pechugas con huesos, patas, muslos	2	2 o 3
Pechugas de pollo deshuesadas	2	2 o 3
Pavo entero	-	1 o 2
Pechuga de pavo	1 o 2	2 o 3
Cazuelas	2 o 3	2 o 3
Pizza en un solo estante	2	2 o 3
Productos con papa, patatas, entradas en un solo estante	2	2 o 3
Vegetales	2 o 3	3 o 4

Las posiciones de estantes sugeridas deben utilizarse como una guía general. Experimente con estas posiciones mediante alimentos específicos y preferencia personal.

UTILIZANDO LA ESTUFA

ASADO

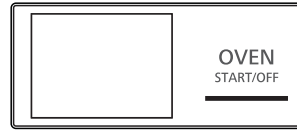
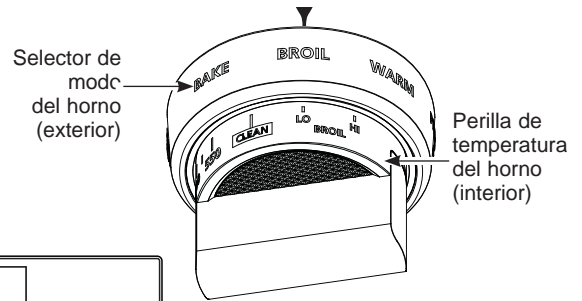
Los modos para Asar fueron diseñados para soasar y generar coberturas crocantes. Siempre ase con la puerta del horno cerrada. Monitoree la comida de cerca al asar. Tenga cuidado al asar en estantes de posiciones superiores, ya que colocar la comida más cerca del quemador para asar incrementa el humo, salpicaduras y la posibilidad de que se incendien las grasas.

Intente asar las comidas que normalmente haría a la parrilla. Ajuste las posiciones de los estantes para ajustar la intensidad del calor a la comida. Coloque las comidas más cerca del quemador para asar, cuando se desee una superficie más cocinada y un interior poco cocido. Las comidas más gruesas y aquellas que se deben cocinar completamente se deberán asar en un estante de una posición más baja o usando una configuración para asar más baja.

Use Broil High (Asado Alto) para cortes más finos de carne y/o cuando desee lograr una superficie soasada y un interior jugoso. Use la función Broil Low (Asado Bajo) para cortes de carne más gruesos y/o comidas que desee que queden completamente cocinadas. No es necesario precalentar al usar los modos para asar; sin embargo, se recomienda precalentar entre 5 y 10 minutos para obtener mejores resultados al soasar.

Cómo configurar el horno para asar

1. Gire el selector de modo del horno a **BROIL (asado)**.
2. Gire la perilla de temperatura del horno a **LO BROIL (asado baja)** o **HI BROIL (asado alta)**. Aparecerán en la pantalla **LO (baja)** o **HI (alta)**.
3. Una vez seleccionados Broil Mode (Modo Asar) y la configuración, presione el botón de la pantalla del horno **START/OFF** (Iniciar/ Apagar) para **ENCENDER** el horno.



Botón de la Pantalla del Horno

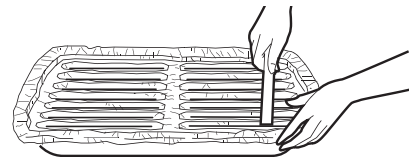
NOTA: Siempre ase con la puerta cerrada. Si la puerta se deja abierta, la pantalla exhibirá "CLOSE DOOR" (Cerrar la Puerta). y los elementos no se encenderán hasta que se cierre la puerta.

4. Presione el botón de la pantalla del horno **START/OFF** (Encender/ Apagar) para **APAGAR** el horno cuando se termine de asar.

NOTA: La función Broil (Asar) no se podrá iniciar si la sonda de temperatura está enchufada. Nunca deje la sonda dentro del horno durante un ciclo de asado.

Papel De Aluminio

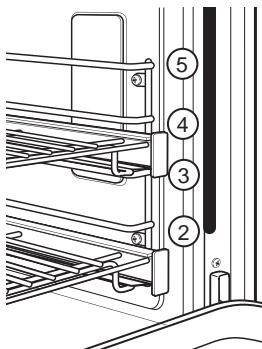
Usted puede usar papel de aluminio para cubrir la asadera y la rejilla. Sin embargo, debe ajustarse bien el papel de aluminio a la rejilla, y efectuarse cortes siguiendo la forma de la misma.



GUÍA DE ASADO

Las posiciones de estantes sugeridas deben utilizarse como una guía general. Experimente con estas posiciones con alimentos específicos y preferencia personal.

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y el punto de cocción preferido afectarán los tiempos de asado. Esta guía está basada en carnes con temperatura de refrigerador.



NOTA: En general, las posiciones más altas de la bandeja dan como resultado un sellamiento externo de los alimentos mientras que las posiciones más bajas dan como resultado en un nivel de cocción más completo.

TIPO DE COMIDA	CONFIGURACIÓN	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE ABIERTO (modelos de 48" únicamente)	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE DEL HORNO U HORNO DERECHO (modelos de 48" únicamente)
Hamburguesas	ALTO	3 o 4	4 o 5
Bifes y Chuletas	ALTO	3 o 4	4 o 5
Pescado	BAJO	3 o 4 (Grosor de ½ pulgada o menos) 2 o 3 (>1/2 pulgada)	4 o 5 (Grosor de ½ pulgada o menos) 3 o 4 (>1/2 pulgada)
Pechugas con huesos, patas, muslos	BAJO	2	2 o 3
Pechugas de pollo deshuesadas	BAJO	2	2 o 3
Vegetales	BAJO	2 o 3	3 o 4

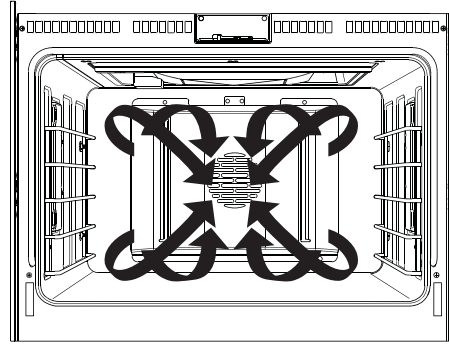
El Ministerio de Agricultura de los EE.UU. afirma que "la carne vacuna jugosa es muy popular, pero debe saberse que al cocinarla a sólo 140°F algunos organismos que provocan intoxicación pueden sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. Junio 1985).

UTILIZANDO LA ESTUFA

COCCIÓN POR CONVECCIÓN

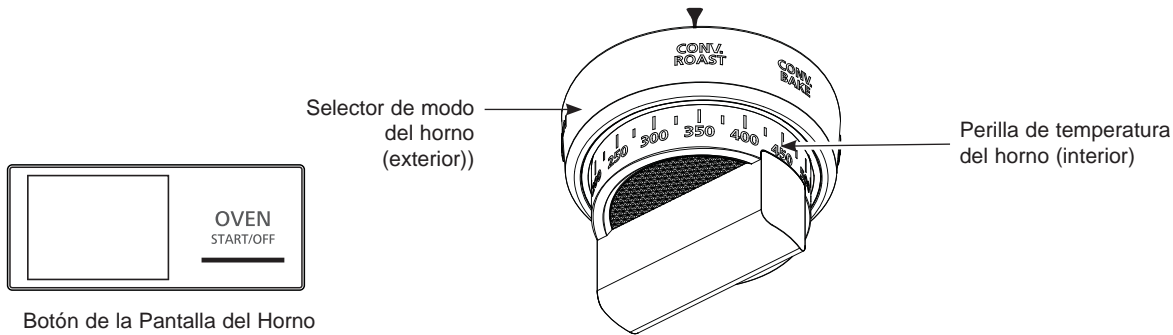
Estos modos utilizan Precise Air (Aire Preciso) para una cocción más pareja, mejorar dorados y/o reducir los tiempos de cocción.

NOTA: El ventilador por convección se apaga cuando se abre la puerta de horno.



HORNEADO POR CONVECCIÓN

El modo Convection Bake Multi Rack (Hornear por Convección en Estantes Múltiples) fue diseñado para hornear en múltiples estantes al mismo tiempo. Este modo usa Precise Air (Aire Preciso) para una cocción más pareja. El horno está equipado con la función Auto Recipe Conversion (Conversión de Receta Automática); de modo que no es necesario ajustar la temperatura al usar este modo. Siempre realice el precalentamiento al usar este modo. Es posible que los tiempos de cocción sean un poco más prolongados con estantes múltiples, en comparación con lo que se espera con un solo estante.



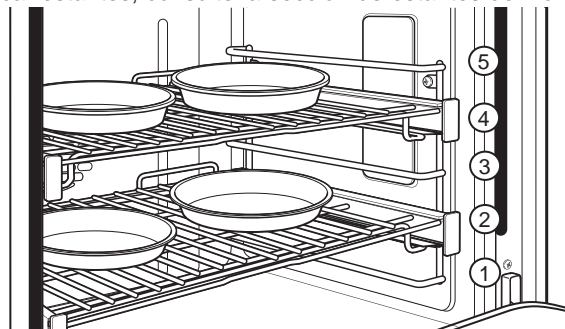
Cómo Configurar el Horno para el Horneado por Convección en Estantes Múltiples

1. Gire el selector de modo del horno a **CONV BAKE (horneado por convección)**.
2. Utilizando la perilla de temperatura del horno, configure la temperatura deseada, incrementando la temperatura en unidades de 25°F, de 175°F a 550°F.
3. Una vez seleccionados Convection Mode (Modo de Convección) y la temperatura, presione el botón de la pantalla del horno **START/OFF** (Iniciar/ Apagar) para ENCENDER el horno.
4. Presione el botón de la pantalla del horno **START/OFF** (**Encender/ Apagar**) para APAGAR el horno una vez finalizado el horneado por convección.

Utilice la sonda de temperatura cuando resulte importante una temperatura interna precisa. Para más información, consulte la sección de la Sonda de Temperatura.

Para obtener mejores resultados al hornear tortas de 4 capas, coloque cuatro bandejas usando los estantes 2 y 3. Las tortas deberán estar centradas desde el frente hacia la parte trasera en ambos estantes.

Para acceder a información sobre cómo usar, retirar y volver a colocar estantes, consulte la sección de estantes del horno.



Las posiciones de estantes sugeridas deben utilizarse como una guía general. Experimente con estas posiciones para alimentos específicos y preferencia personal.

El horno comenzará a precalentarse. La pantalla de temperatura comenzará en 100°F.

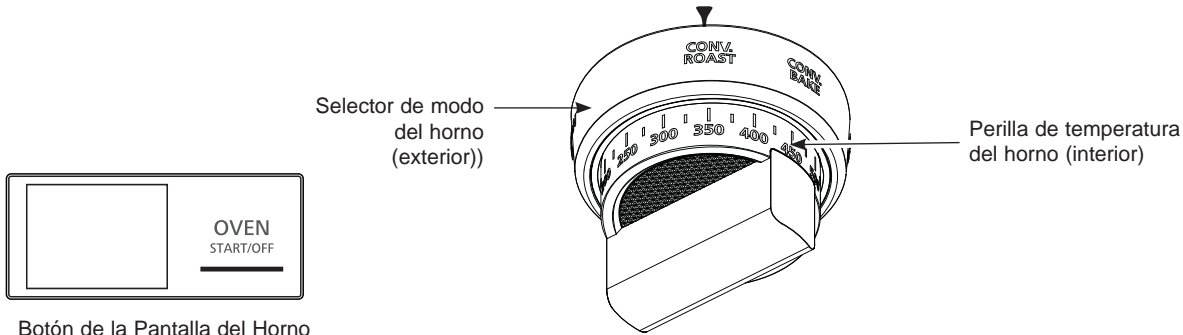
El tono de precalentamiento sonará cuando el horno se encuentre precalentado y la comida pueda ser colocada dentro del mismo.

TIPO DE COMIDA	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE ABIERTO (modelos de 48" únicamente)	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE DEL HORNO U HORNO DERECHO (modelos de 48" únicamente)
Tortas con capas en múltiples estantes	-	2 y 4
Galletas, galletitas, bizcochitos, muffins en múltiples estantes	2 y 3	2 y 4 1, 3, y 5
Pizza en múltiples estantes	-	2 y 4
Productos con papa, patitas de pollo, entradas en múltiples estantes	2 y 3	2 y 4

UTILIZANDO LA ESTUFA

ASADO POR CONVECCIÓN

El modo Convection Roast (Dorado por Convección) fue diseñado para dorar vegetales y cortes enteros de carne en un solo estante. Este modo usa Precise Air (Aire Preciso) para mejorar el dorado y reducir el tiempo de cocción. Controle la comida antes del tiempo sugerido en la receta. No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.



Botón de la Pantalla del Horno

Cómo configurar el horno para horneado o rostizado por convección

1. Gire el selector de modo del horno a **CONV ROAST (rostizado por convección)**.
2. Utilizando la perilla de temperatura del horno, configure la temperatura deseada, incrementando la temperatura en unidades de 25°F, de 175°F a 550°F.
3. Una vez seleccionados Convection Mode (Modo de Convección) y la temperatura, presione el botón de la pantalla del horno **START/OFF (Iniciar/ Apagar)** para ENCENDER el horno.

El horno comenzará a precalentarse. La pantalla de temperatura comenzará en 100°F.

El tono de precalentamiento sonará cuando el horno se encuentre precalentado y la comida pueda ser colocada dentro del mismo.

4. Presione el botón de la pantalla del horno **START/OFF (Encender/ Apagar)** para APAGAR el horno una vez finalizado el horneado por convección.

Utilice la sonda de temperatura cuando resulte importante una temperatura interna precisa. Para más información, consulte la sección de la Sonda de Temperatura.

Para acceder a información sobre cómo usar, retirar y volver a colocar estantes, consulte la sección de estantes del horno.

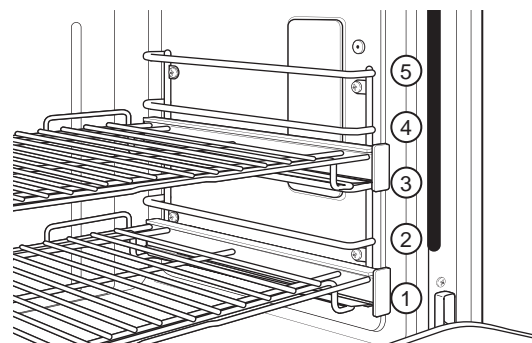
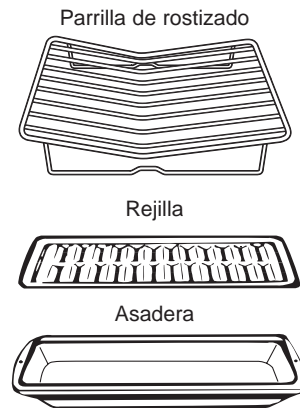
TIPO DE COMIDA	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE ABIERTO (modelos de 48" únicamente)	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE DEL HORNO U HORNO DERECHO (modelos de 48" únicamente)
Dorados	2	2 o 3
Pollo entero	2	2 o 3
Pavo entero	-	1 o 2
Pechuga de pavo	-	2
Productos con papa, patitas de pollo, entradas en un solo estante	2	2 o 3
Vegetales	2 o 3	3

Las posiciones de estantes sugeridas deben utilizarse como una guía general. Experimente con estas posiciones para alimentos específicos y preferencia personal.

Consejos de rostizado por convección

Use la bandeja para asar, la rejilla y el estante para dorar para obtener mejores resultados al dorar cortes de carne grandes. Use la bandeja para asar al dorar vegetales. Use la bandeja para asar y la rejilla al dorar cortes de carne pequeños.

Para realizar el ensamble, coloque la carne sobre la parrilla de rostizado.



UTILIZANDO LA ESTUFA

ASADO POR CONVECCIÓN

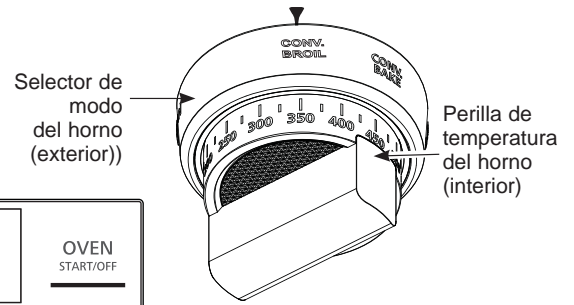
Los modos de Convection Broil (Asar por Convección) fueron diseñados para soasar y generar coberturas crocantes. Siempre ase con la puerta del horno cerrada. Monitoree la comida de cerca al asar. Tenga cuidado al asar en estantes de posiciones superiores, ya que colocar la comida más cerca del quemador para asar aumenta el humo, salpicaduras y la posibilidad de que se incendien las grasas.

Intente asar las comidas que normalmente haría a la parrilla. Ajuste las posiciones de los estantes para ajustar la intensidad del calor a la comida. Coloque las comidas más cerca del quemador para asar, cuando se desee una superficie más cocinada y un interior poco cocido. Las comidas más gruesas y aquellas que se deben cocinar completamente se deberán asar en un estante de una posición más baja o usando una configuración para asar más baja.

Los modos de Convection Broil (Asar por Convección) utilizan el calentador para asar junto con el movimiento del aire para mejores soasados y dorados. Use Convection Broil High (Asado por Convección Alto) para cortes más finos de carne y/o cuando desee lograr una superficie soasada y un interior jugoso. Use la función Convection Broil Low (Asado por Convección Bajo) para cortes de carne más gruesos y/o comidas que desee que queden completamente cocinadas. No es necesario precalentar al usar los modos de Convection Broil (Asar por Convección); sin embargo, se recomienda precalentar entre 5 y 10 minutos para obtener mejores resultados al soasar.

Cómo Configurar el Horno para Asar por Convección

1. Gire el selector de modo del horno a **CONV BROIL. (Asar por Convección)**.
2. Utilizando la perilla de temperatura del horno, configure la temperatura deseada, incrementando la temperatura en unidades de 25°F, de 175°F a 550°F.
3. Una vez seleccionados Convection Mode (Modo de Convección) y la temperatura, presione el botón de la pantalla del horno **START/OFF (Iniciar/ Apagar)** para ENCENDER el horno.



Botón de la Pantalla del Horno

El horno comenzará a precalentarse. La pantalla de temperatura comenzará en 100°F.

El tono de precalentamiento sonará cuando el horno se encuentre precalentado y la comida pueda ser colocada dentro del mismo.

NOTA: Siempre ase con la puerta cerrada. Si la puerta se deja abierta, la pantalla exhibirá "CLOSE DOOR" (Cerrar la Puerta). y los elementos no se encenderán hasta que se cierre la puerta.

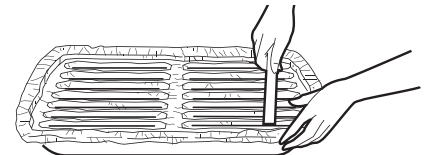
4. Presione el botón de la pantalla del horno **START/OFF (Encender/ Apagar)** para APAGAR el horno una vez finalizado el horneado por convección.

Para acceder a información sobre cómo usar, retirar y volver a colocar estantes, consulte la sección de estantes del horno.

NOTA: La función Broil (Asar) no se podrá iniciar si la sonda de temperatura está enchufada. Nunca deje la sonda dentro del horno durante un ciclo de asado.

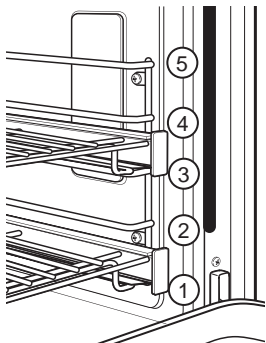
Papel De Aluminio

Usted puede usar papel de aluminio para cubrir la asadera y la rejilla. Sin embargo, debe ajustarse bien el papel de aluminio a la rejilla, y efectuarse cortes siguiendo la forma de la misma.



GUÍA DE ASADO POR CONVECCIÓN

Las posiciones de estantes sugeridas deben utilizarse como una guía general. Experimente con estas posiciones con alimentos específicos y preferencia personal.



NOTA: En general, las posiciones más altas de la bandeja dan como resultado un sellamiento externo de los alimentos mientras que las posiciones más bajas dan como resultado en un nivel de cocción más completo.

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y el punto de cocción preferido afectarán los tiempos de asado. Esta guía está basada en carnes con temperatura de refrigerador.

TIPO DE COMIDA	CONFIGURACIÓN	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE ABIERTO (modelos de 48" únicamente)	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE DEL HORNO U HORNO DERECHO (modelos de 48" únicamente)
Hamburguesas	ALTO	3 o 4	4 o 5
Bifes y Chuletas	ALTO	3 o 4	4 o 5
Pescado	BAJO	3 o 4 (Grosor de ½ pulgada o menos) 2 o 3 (>1/2 pulgada)	4 o 5 (Grosor de ½ pulgada o menos) 3 o 4 (>1/2 pulgada)
Pechugas con huesos, patas, muslos	BAJO	2	2 o 3
Pechugas de pollo deshuesadas	BAJO	2	2 o 3
Vegetales	BAJO	2 o 3	3 o 4

El Ministerio de Agricultura de los EE.UU. afirma que "la carne vacuna jugosa es muy popular, pero debe saberse que al cocinarla a sólo 140°F algunos organismos que provocan intoxicación pueden sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. Junio 1985).

UTILIZANDO LA ESTUFA

CALENTAMIENTO

El modo Warm (Calentar) fue diseñado para mantener calientes las comidas calientes. Cubra las comidas que necesitan mantener la humedad y no cubra aquellas comidas que deban quedar crocantes. No se requiere precalentar las mismas. No use este modo para calentar comida fría excepto galletas crujientes, papas fritas o cereales secos. También se recomienda que la comida no se mantenga caliente por más de 2 horas.

Cómo Programar el Horno para Calentar

1. Gire el Selector del Modo del Horno a WARM (Calentar). La pantalla mostrará "WARM" (Calentar).
2. Una vez finalizado el calentamiento, gire el Selector del Modo del Horno a OFF (Apagar).

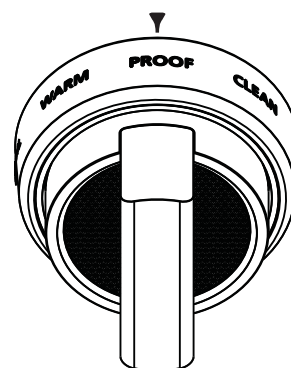
LEUDADO

El modo Proof (Leudar) mantiene el ambiente caliente para leudar masa fermentada a base de levadura. Para obtener mejores resultados, cubra la masa mientras realiza el leudado y haga un control anticipado para evitar un leudado excesivo.

Cómo configurar el horno para leudar

Use la posición 2 o 3 del estante del horno (Horno derecho en modelos de 48"). Use la posición 2 del estante del horno izquierdo.

1. Gire el selector de modo del horno a **PROOF (leudado)**. En la pantalla podrá verse "PROOF". El modo **PROOF** no funciona cuando el horno se encuentra por encima de los 125°F. La pantalla indicará "too hot to proof" (demasiado caliente para leudar). Deje enfriar el horno.
2. Cuando el leudado haya finalizado, gire el selector de modo del horno a **OFF**.



⚠ PRECAUCIÓN

No utilice el modo de leudado para calentar alimentos o para mantenerlos calientes. La temperatura de leudado del horno no es lo suficientemente caliente para conservar alimentos a temperaturas seguras.

COCCIÓN DE PRECISIÓN – Disponible en SmartHQ

Estos modos brindan orientación o algoritmos de cocción configurados previamente para ayudar al usuario en la cocción de diferentes tipos de comidas. La selección que usted realizó en el menú Precision Cooking (Cocción de Precisión) lo guiará para ingresar la información requerida como ayuda para cocinar su comida. Al final del tiempo de cocción estimado, controle que la comida esté hecha de acuerdo a su gusto. Observe que las diferencias en la forma de la comida, la preparación y las preferencias de terminación pueden afectar en el tiempo requerido para cocinar la comida.

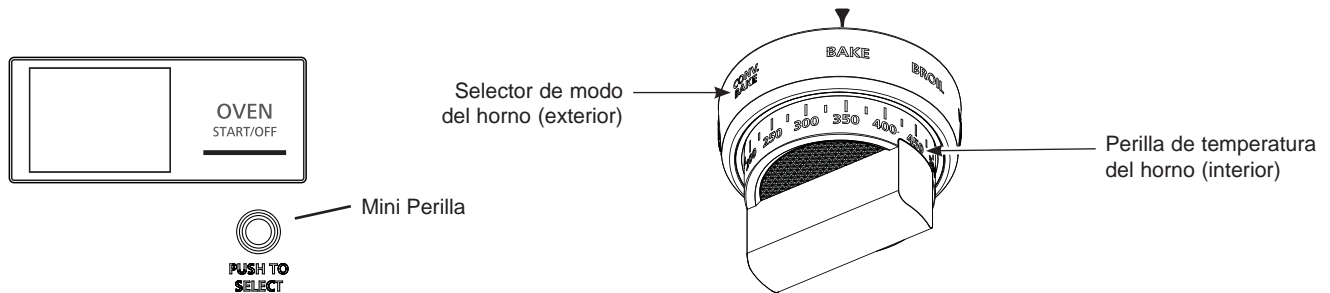
Algunos ciclos requieren que la sonda de temperatura de la comida sea suministrada con el horno. El temperatura específica para la sonda es configurada de forma automática en base a las selecciones realizadas para cada comida. Siempre controle las comidas usando un termómetro de comidas secundario, ya que el posicionamiento de la sonda puede impactar en la temperatura medida. [See the Temperature Probe section for more information.](#)

UTILIZANDO LA ESTUFA

SONDA DE TEMPERATURA

⚠ ADVERTENCIA

El consumo de comida semicruda puede hacer que se contraigan enfermedades producidas por la comida. Use la sonda de acuerdo con las siguientes instrucciones, a fin de asegurar que todas las partes de la comida alcancen temperaturas de cocción mínimamente seguras. Puede encontrar recomendaciones de temperaturas de cocción mínimamente seguras en foodsafety.gov o en IsItDoneYet.gov.



⚠ PRECAUCIÓN

Stilice agarraderas cuando introduzca o quite la sonda del horno caliente. Las áreas que rodean la entrada de la sonda pueden estar muy calientes.

La temperatura interna de la comida con frecuencia se usa como indicador de que está lista, especialmente al dorar o preparar carne de ave. El modo Probe (Sonda) monitorea la temperatura interna de la comida y apaga el horno cuando esta última alcanza la temperatura programada.

Siempre controle la temperatura en múltiples ubicaciones de la comida con un termómetro de comida luego de la cocción, a fin de asegurar que todas las partes de la comida hayan alcanzado la temperatura interior mínima segura para dicha comida.

La sonda se puede usar con los modos BAKE (Hornear), CONV BAKE (Hornear por Conv.) y CONV ROAST (Dorar por Conv.).

Cómo Programar el Horno para el Uso de la Sonda

1. Introduzca la punta de la sonda dentro de la parte más gruesa de la carne.
2. Coloque la bandeja en la posición deseada.
3. Configure los controles del horno. Gire el selector de modo del horno a **CONV BAKE (hornearo por convección)**, **CONV ROAST (rostizado por convección)** o **BAKE (hornearo)**. Gire la perilla de temperatura del horno a la temperatura de horno deseada, incrementando la temperatura en unidades de 25°F, de 175°F a 550°F. Deje que el horno se precaliente si fuese necesario.

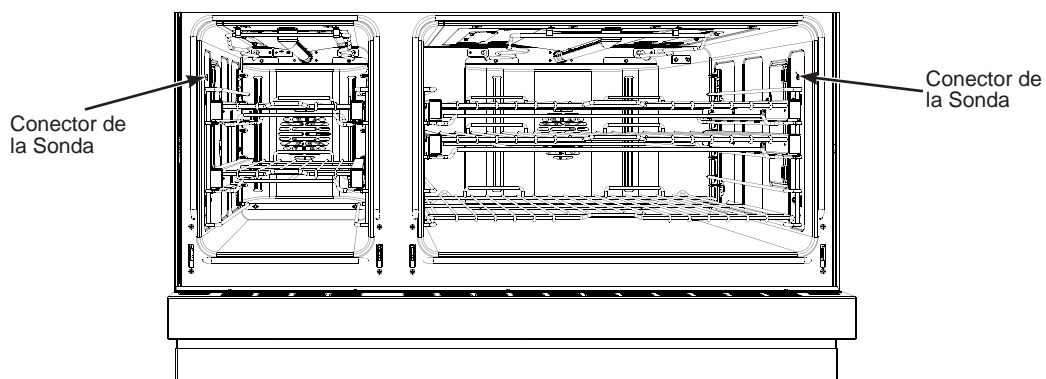
4. Utilice agarraderas para colocar la comida en el horno caliente. Introduzca el enchufe en la salida. Verifique que esté introducida hasta el fondo. Cierre la puerta del horno.
5. Gire la Mini Perilla hasta encontrar la temperatura interior deseada de la comida. Presione la Mini Perilla para seleccionar dicha temperatura.

Las palabras SET PROBE (Configurar Sonda) parpadearán en la pantalla hasta que se seleccione una temperatura. Si no se configura una temperatura, la sonda utilizará una temperatura predeterminada de 100°F.

La temperatura interna de los alimentos puede configurarse desde un mínimo de 100°F hasta un máximo de 200°F.

6. Cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna configurada, la pantalla emitirá un pitido y el horno se apagará. Para detener el pitido, gire el selector de modo del horno y la perilla de temperatura del horno a OFF. Use agarraderas para quitar la sonda de la salida del horno.

Para cambiar la temperatura interior configurada en cualquier momento del proceso de cocción, presione y gire la **Mini Perilla** para ajustar la temperatura. Presione la Mini Perilla para seleccionar la opción.

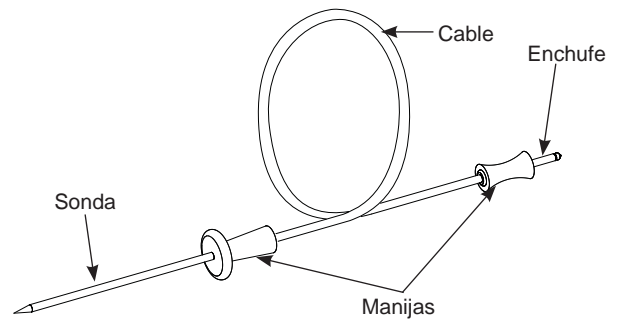


UTILIZANDO LA ESTUFA

SONDA DE TEMPERATURA (Cont.)

Pautas para el Cuidado de la Sonda

- Si se usa una sonda que no sea la provista con este producto se podrán producir daños sobre el tomacorriente de la sonda.
- Use las manijas de la sonda y el enchufe al insertar o retirar la misma de la carne y del tomacorriente.
- Para evitar daños sobre la sonda, no use agarraderas para empujar el cable al retirarlo.
- Para evitar romper la sonda, asegúrese de que la comida haya sido completamente descongelada antes de insertarla.
- Para evitar posibles quemaduras, no desenchufe la sonda del tomacorriente hasta que el horno se haya enfriado.
- Nunca deje la sonda dentro del horno durante un ciclo de asado o de limpieza con vapor.
- No almacene la sonda en el horno.



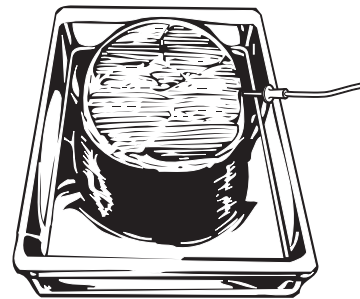
La sonda de temperatura cuenta con una sonda similar a un pincho en un extremo y un enchufe en el otro extremo que se introduce en la salida del horno.

Ubicación Adecuada de la Sonda

Luego de preparar la comida y de colocarla en la bandeja de cocción, siga estas instrucciones para una ubicación adecuada de la sonda.

- Inserte la sonda en la comida, de modo que la punta de la sonda se apoye sobre el centro de la parte más gruesa de la comida. Para un mejor rendimiento, la sonda deberá estar completamente insertada en la comida. Si la sonda no se coloca de forma apropiada, es posible que no mida de forma precisa la temperatura de la parte más fría de la comida. Algunas comidas, particularmente ítems pequeños, no son adecuados para la cocción con sonda debido a sus formas o tamaños.
- La sonda no deberá tocar el hueso, la grasa ni el cartílago.
- Para cocinar un ave entera, inserte la sonda en la parte más gruesa de la pechuga.
- Para dorar sin huesos, inserte la sonda en el centro del dorado.

- Para cocinar jamón o cordero con huesos, inserte la sonda en el centro del músculo o articulación más bajo y largo.
- Para preparar cazuelas o platos tales como pastel de carne, inserte la sonda en el centro del plato.
- Para cocinar pescado, inserte la sonda justo arriba de la agalla en la zona más carnosa paralela a la columna.



GUÍA DE COCCIÓN DEL HORNO

Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Puede encontrar recomendaciones sobre temperatura mínima para cocinar de forma segura en IsItDoneYet.gov. Use un termómetro de comidas para medir la temperatura de las mismas.

PAUTAS DEL UTENSILIO DE HORNO

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

Las bandejas oscuras, revestidas y opacas absorben el calor más rápidamente que las bandejas claras y brillantes. Al usar bandejas que absorben el calor más rápidamente, las comidas podrán resultar más doradas, crocantes y con una capa más gruesa. Si utiliza utensilios oscuros y revestidos, controle la comida antes del tiempo mínimo de cocción. Si se obtienen resultados no deseados con este tipo de utensilios, considere la posibilidad de reducir la temperatura del horno en 25°F la próxima vez.

Las bandejas brillantes pueden producir resultados de horneado más parejos en productos tales como tortas y galletas.

Las bandejas de vidrio y cerámica calientan con lentitud, pero retienen bien el calor. Estos tipos de bandejas funcionan bien con platos tales como tartas y postres con natilla.

Las bandejas con aislante de aire calientan con lentitud y pueden reducir los fondos dorados.

Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja.

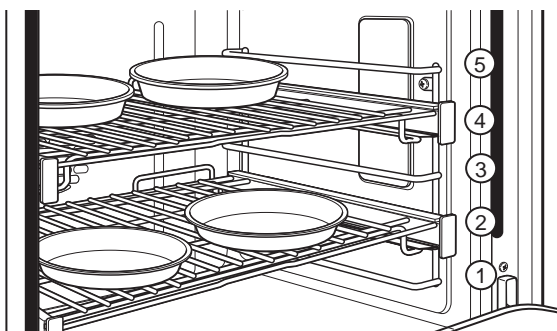
La cerámica se calienta de forma lenta y retiene bien el calor. Si es posible, se recomienda precalentar este tipo de utensilios. Se podrá requerir tiempo de cocción adicional.

Aquellos utensilios usados en los modos para asar deberán ser de uso seguro para asar.

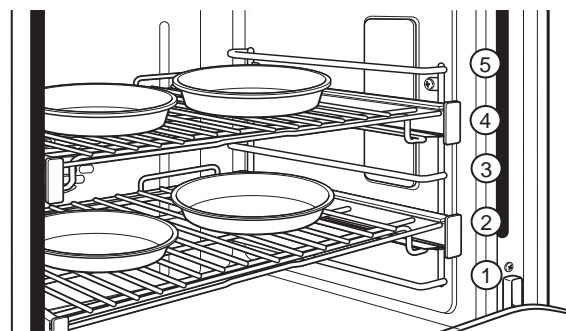
TIPO DE COMIDA	MODO(S) RECOMENDADO(S)	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE ABIERTO (modelos de 48" únicamente)	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE DEL HORNO U HORNO DERECHO (modelos de 48" únicamente)	SUGERENCIAS ADICIONALES
Productos Horneados				
Tortas con capas, tortas rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido en un Solo Estante	Hornear	2	2 o 3	Use utensilios brillantes.
Tortas con capas* en Múltiples Estantes	Hornear Horneado Múltiple por Convección	-	2 y 4	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado (Vea la ilustración).
Tortas de grasa (pastel de ángel)	Hornear	1	1	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante	Hornear	2	2 o 3	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes	Horneado Múltiple por Convección	2 y 3	2 y 4 1, 3, y 5	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado.
Panes de Levadura	Leudar	1 o 2	2 o 3	Cubra la masa sin mucha rigidez.
	Hornear	2	2 o 3	

Continúa en la página siguiente

*Para obtener mejores resultados al hornear tortas de 4 capas, coloque cuatro bandejas usando los estantes 2 y 4. Las tortas deberán estar centradas desde el frente hacia la parte trasera en ambos estantes.



Posiciones de estantes para hornear tortas de 4 capas a la vez



Posiciones de estantes para hornear por convección tortas de 4 capas a la vez

GUÍA DE COCCIÓN DEL HORNO

TIPO DE COMIDA	MODO(S) RECOMENDADO(S)	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE ABIERTO (modelos de 48" únicamente)	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE DEL HORNO U HORNO DERECHO (modelos de 48" únicamente)	SUGERENCIAS ADICIONALES
Bife y Cerdo				
Hamburguesas	Asar Alto Asado por Convección Alto	3 o 4	4 o 5	Use la parte para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Bifes y Chuletas	Asar Alto Asado por Convección Alto	3 o 4	4 o 5	Use la parte para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Dorados	Hornear Dorado por Convección	2	2 o 3	Use una olla chata tal como una olla para asar. No es necesario precalentar.
Cazuelas	Hornear	2 o 3	2 o 3	
Pescado	Asado Bajo Asado por Convección Bajo	3 o 4 (Grosor de ½ pulgada o menos) 2 o 3 (>1/2 pulgada)	4 o 5 (Grosor de ½ pulgada o menos) 3 o 4 (>1/2 pulgada)	Mueva la comida hacia abajo para que quede más preparada y menos soasada.. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Comidas Congeladas a Conveniencia				
Pizza en un Estante Simple	Hornear	2	2 o 3	No precalentar.
Pizza en Estantes Múltiples	Horneado Múltiple por Convección	-	2 y 4	Escalone las pizzas de izquierda a derecha, y no las coloque directamente una sobre otra.
Productos con papa, patitas de pollo fritas, aperitivos en un Solo Estante	Hornear Dorado por Convección	2	2 o 3	No precalentar. Use un utensilio oscuro para que quede más dorado/ crocante; use utensilios brillantes para un menor dorado.
Productos con papa, patitas de pollo fritas, aperitivos en Múltiples Estantes	Horneado Múltiple por Convección	2 y 3	2 y 4	Use un utensilio oscuro para que quede más dorado/ crocante; use utensilios brillantes para un menor dorado.
Ave				
Pollo entero	Hornear Dorado por Convección	2	2 o 3	Use una olla chata tal como una olla para asar.
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asado Bajo Asado por Convección Bajo Hornear	2	2 o 3	Si se empanó o cubrió con salsa, evite los modos Broil High (Asar Alto). Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Para un mejor rendimiento al asar, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Pechugas de pollo deshuesadas	Asado Bajo Asado por Convección Bajo Hornear	2	2 o 3	Mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada y más arriba para soasar/ dorar al asar. Para un mejor rendimiento al asar, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Pavo entero	Hornear Dorado por Convección	-	1 o 2	Use una olla chata tal como una olla para asar.
Pechuga de Pavo	Hornear Dorado por Convección	-	2	Use una olla chata tal como una olla para asar.
Vegetales	Hornear Dorado por Convección Asado Bajo Asado por Convección Bajo	2 o 3	3	Use un utensilio oscuro para que quede más dorado/ crocante; use utensilios brillantes para un menor dorado.

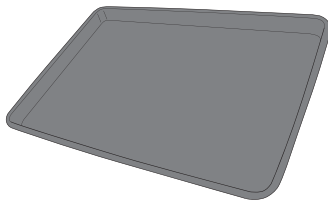
Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Puede encontrar recomendaciones sobre temperatura mínima para cocinar de forma segura en www.IsItDoneYet.gov. Asegúrese de usar un termómetro de comidas para medir la temperatura de las mismas.

MODO DE COCCIÓN PARA FREÍR CON AIRE (disponible en Smart HQ)

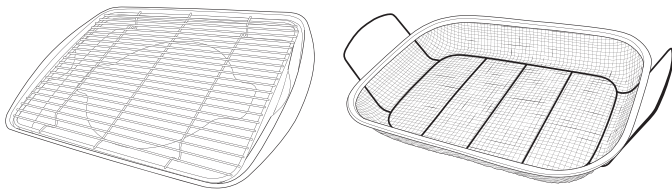
Air Fry (Freír con Aire) es un modo de cocción especial sin precalentamiento, que fue diseñado para producir comidas que en su exterior queden más crocantes que en la cocción en hornos tradicionales. Seleccione Air Fry (Freír con Aire) y luego ingrese la configuración de temperatura deseada y presione Start (Iniciar). La temperatura se puede configurar entre 300°F and 500°F.

Pautas del Utensilio para Freír con Aire

- Utilice utensilios de uso seguro para asar al utilizar el modo Air Fry (Freír con Aire).
- Se recomienda el uso de una bandeja de lámina oscura. Una bandeja oscura promueve un mejor dorado y que la comida quede más crocante.
- También se podrán usar canastas de horneado en el horno y rejillas de horneado. Se deberá colocar una bandeja plana sobre el estante debajo de las comidas, a fin de atrapar cualquier goteo al usar la canasta de horneado.



Utensilio principal recomendado



Opciones de utensilios alternativos

Consejos Generales sobre el Modo para Freír con Aire

- El modo Air Fry (Freír con Aire) fue diseñado para cocinar en un solo estante.
- El modo Air Fry (Freír con Aire) fue diseñado para un uso sin precalentamiento.
- Las comidas se podrán cocinar más rápido de lo esperado si el horno ya está caliente cuando se coloca la comida en el mismo.
- Al freír con aire comidas con salsa, se recomienda aplicar esta última al final de la cocción.
- Si las comidas se doran demasiado rápido, intente colocar la misma en un estante que se encuentre en una posición más baja o en una configuración de temperatura de horno más baja.
- En el caso de comidas empaquetadas, utilice las instrucciones de cocción tradicionales para horno en relación a la configuración de temperatura y tiempos de cocción esperados.
- No es necesario voltear o revolver la comida durante la cocción.
- Ubique la comida en una sola capa sobre la bandeja, sin sobrecargar la misma.
- Siempre controle la temperatura interior de la comida, a fin de confirmar que se hayan alcanzado las temperaturas mínimas seguras. Las temperaturas mínimas seguras de la comida se podrán encontrar en los paquetes y en IsItDoneYet.gov.

TIPO DE COMIDA	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADAS	CONFIGURACIÓN DE TEMPERATURA RECOMENDADA (°F)	TIEMPO DE COCCIÓN RECOMENDADO (MÍN.)	NOTAS
Trozos de pescado fresco deshuesado o ave, empanados en forma de patitas, frituras crocantes, filetes	3 para la Estufa o la Estufa Derecha 2 para la Estufa Izquierda (sólo Estufas de 48")	375-400	15-30	Use configuraciones de temperatura más bajas para piezas más grandes. Use utensilios brillantes.
Huesos frescos de alitas de pollo	3 para la Estufa o la Estufa Derecha 2 para la Estufa Izquierda (sólo Estufas de 48")	375-400	25-40	Sale las alitas o cubra las mismas con un roce en seco si usará salsa luego de la cocción o hacia el final de la cocción.
Huesos frescos de patas o muslos de pollo	3 para la Estufa o la Estufa Derecha 2 para la Estufa Izquierda (sólo Estufas de 48")	375-400	30-55	Use configuraciones de temperatura más bajas para piezas más grandes.
Papas fritas frescas y delgadas (< ½ pulgada)	3 para la Estufa o la Estufa Derecha 2 para la Estufa Izquierda (sólo Estufas de 48")	400-425	15-30	Se recomienda el uso de papel para hornear al preparar papas fritas frescas. Para frituras más crocantes, mezcle las papas fritas con almidón de maíz o harina de arroz antes de la cocción.
Papas fritas frescas y delgadas (< ½ pulgada)	3 para la Estufa o la Estufa Derecha 2 para la Estufa Izquierda (sólo Estufas de 48")	375-400	20-35	Se recomienda el uso de papel para hornear al preparar papas fritas frescas. Para frituras más crocantes, mezcle las papas fritas con almidón de maíz o harina de arroz antes de la cocción.
Comidas envasadas congeladas	3 para la Estufa o la Estufa Derecha 2 para la Estufa Izquierda (sólo Estufas de 48")	Use las instrucciones de cocción para horno tradicional (no para Freír con Aire) como guía de configuración de temperatura y tiempo de cocción. Con algunas comidas, se podrá requerir un tiempo de cocción adicional diferente al tiempo recomendado en el paquete. Si el horno está caliente al iniciar la cocción, la comida se podrá cocinar más rápido que el tiempo mínimo que figura en el paquete.		

CUIDADO Y LIMPIEZA

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

PANEL DE CONTROL Y PERILLAS

Una buena idea es limpiar el panel de control luego de cada uso. Limpie con un jabón suave y agua o vinagre y agua, enjuague con agua limpia y pule con seco con una tela suave. No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico ni limpiadores de horno en el panel de control, ya que estos dañarán el acabado.

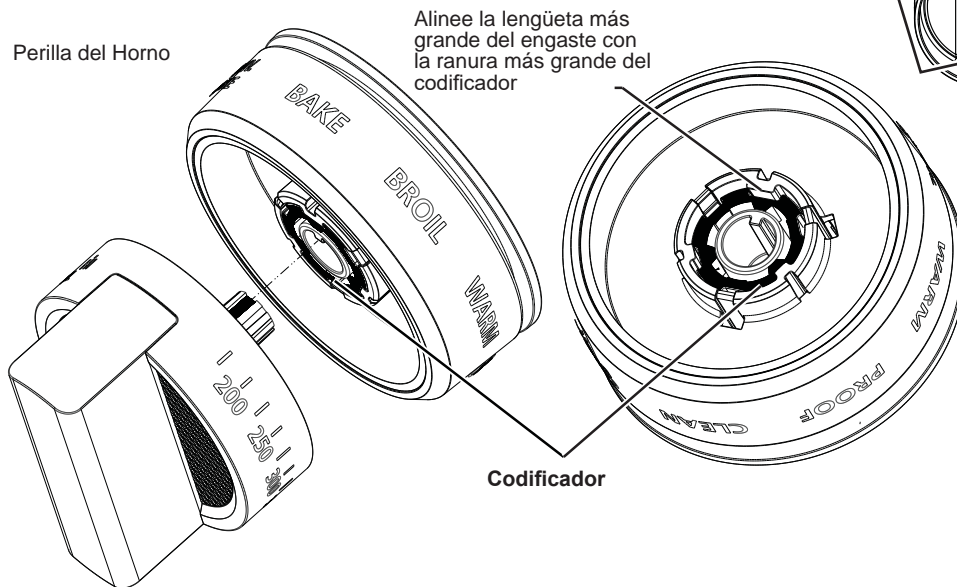
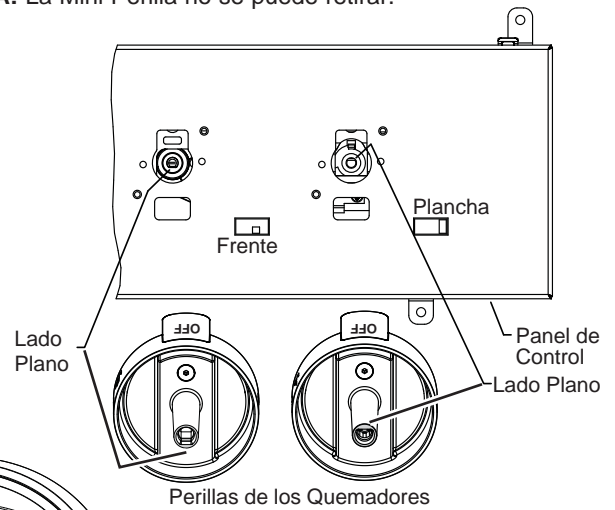
Para una limpieza más fácil, las perillas de control se podrán retirar empujando las mismas directamente hacia afuera, una vez que éstas se encuentren en la posición OFF (Apagado). No empuje las perillas hacia arriba o abajo ni cuelgue objetos de las mismas. Esto podrá dañar el eje de la válvula de gas. Para una vista detallada de estas perillas, consulte la sección de Quemadores de la Superficie de Cocción. Las perillas se podrán lavar de forma manual con agua y jabón.

Al retirar las perillas del horno y de los quemadores, recuerde sus ubicaciones. Las perillas no son intercambiables, y se deberán colocar en la misma ubicación luego de su limpieza. Para una vista detallada de estas perillas, consulte la sección de Quemadores de la Superficie de Cocción y control del horno.

Para reemplazar las perillas luego de la limpieza, alinee la parte inferior de la perilla con la orientación del perno de enlace hacia el eje dentro del engaste. Presione la perilla hasta que quede completamente apoyada.

Use una tela suave y no abrasiva para limpiar el interior del engaste. No retire la película del difusor. Evite la exposición a la humedad, ya que ésta dañará los componentes electrónicos de la iluminación.

NOTA: La Mini Perilla no se puede retirar.



ASADERA, REJILLA Y PARRILLA DE ROSTIZADO

PRECAUCIÓN No limpie la bandeja para asar, la rejilla ni el estante para asar en el horno con limpieza automática.

La asadera, rejilla y parrilla de rostizado son todas aptas para lavaplatos. Sin embargo, los elementos pegados durante el horneado pueden necesitar limpieza a mano con un limpiador de

horno comercial o un detergente abrasivo.

No guarde una asadera o rejillas sucias dentro del horno. Siempre elimine los restos de grasa.



CUIDADO Y LIMPIEZA

EXTERIOR DEL HORNO

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar de plástico, ni polvos limpiadores en el interior o el exterior del horno. Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar superficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar.

Si las manchas en el borde de la ventana de la puerta son persistentes, use un limpiador abrasivo suave o una esponja con estropajo para obtener un mejor resultado. El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos podrán ocasionar descoloración y se deberán limpiar de inmediato. Espere a que las superficies calientes se enfríen, y luego limpie y enjuague.

Superficies Pintadas

Las superficies pintadas podrán incluir la puerta y el marco alrededor del panel de control. Limpie los mismos con agua y jabón o con una solución de vinagre y agua. No use limpiadores

comerciales para horno, polvos de limpieza, estropajos de acero o abrasivos duros sobre cualquier superficie pintada.

Acero Inoxidable

No use una viruta de acero; ésta dañara la superficie. Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable. Los limpiadores con ácido oxálico tales como Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ eliminarán el óxido, deslustres y pequeñas manchas. Use sólo un limpiador líquido libre de material abrasivo y frote en la dirección de las líneas del cepillo con una esponja suave y húmeda. Para realizar consultas sobre la adquisición de productos de limpieza, incluyendo limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable, consulte la sección de Soporte al Consumidor para más información.

INTERIOR DEL HORNO

El interior de su nuevo horno se podrá limpiar de forma manual o usando el modo Steam Clean (Limpieza con Vapor). El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar de inmediato. Espere a que las superficies calientes se enfríen, y luego limpie y enjuague.

Limpieza Manual

No use limpiadores de horno, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, ni almohadillas para fregar en el interior del horno. Limpie con agua y jabón suave o con una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar las superficies, asegúrese de que se encuentren a temperatura ambiente.

Modo de Limpieza con Vapor

La función Steam Clean (Limpieza con Vapor) permite eliminar las suciedades suaves de su horno a una temperatura más suave que en la función Self Clean (Limpieza Automática).

Para usar la función Steam Clean (Limpieza con Vapor):

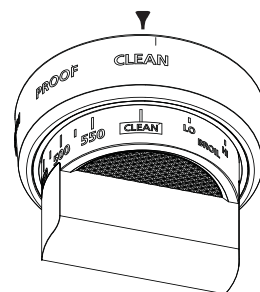
1. Comience con el horno a temperatura ambiente.
2. Limpie la grasa excesiva y la suciedad del horno.
3. Vierta una taza de agua en la parte inferior del horno.
4. Cierre la puerta.

No abra la puerta durante el ciclo Steam Clean (Limpieza con Vapor) de 30 minutos. Al final del ciclo de Steam Clean (Limpieza con Vapor), absorba el agua restante, y limpie la suciedad ablandada con humedad de las paredes y la puerta del horno.

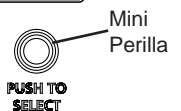
HORNO CON LIMPIEZA CON VAPOR

Cómo Configurar el Horno para la Limpieza con Vapor

1. Gire el selector de modo del horno a **CLEAN (limpieza)**.
2. Gire la perilla de temperatura del horno a la posición **CLEAN (limpieza)**.
3. Presione la Mini Perilla para seleccionar Steam Clean (Limpieza con Vapor).
El control vuelve de forma automática al tiempo del ciclo de limpieza al vapor por omisión recomendado.
4. Presione el botón de la pantalla del horno START/OFF (Iniciar/ Apagar) para iniciar el ciclo STEAM CLEAN (Limpieza con Vapor).
Si se visualiza "CLOSE door" (Cerrar la Puerta) en la pantalla, el ciclo de limpieza con vapor fue seleccionado pero no puerta no está cerrada. Cierre la puerta del horno.
5. Una vez completado el ciclo de limpieza con vapor, gire el Selector de Modo del Horno y la perilla de temperatura del horno hasta OFF (Apagado).
Para interrumpir un ciclo de limpieza, presione el botón de la pantalla del horno **START/OFF (Iniciar/ Apagar)**.



Botón de la Pantalla del Horno



CUIDADO Y LIMPIEZA

HORNO AUTO-LIMPIANTE

Seguridad

La característica de auto-limpieza del horno se encuentra diseñada para facilitar la limpieza de la parte interna del horno utilizando temperaturas muy elevadas para quemar y eliminar derrames de alimentos.

▲ ADVERTENCIA

Limpie la grasa excesiva y otros derrames de alimentos con un paño húmedo. La suciedad excesiva de alimentos puede prenderse fuego, lo que provoca humo y daños por calor.

- No limpie las juntas del horno porque pueden provocarse daños.
- Quite los elementos de cocción, asadera, rejilla, sonda y cualquier trozo de papel de aluminio del horno.
- Verifique que la lente de la luz del horno y el marco de la lente se encuentren en su lugar.
- No utilice limpiadores de horno comerciales, abrasivos o protectores de horno en o cerca de un horno auto-limpiante.
- Recomendamos ventilar su estufa con una ventana abierta o utilizando un ventilador/campana durante el ciclo de auto-limpieza.
- Limpie la suciedad ubicada alrededor del armazón o alrededor de la puerta del horno, en la parte exterior de las juntas del horno. Estas áreas deben limpiarse a mano.

- Las bandejas del horno pueden dejarse en el horno durante el ciclo de auto-limpieza.



IMPORTANTE: Las emanaciones producidas durante el ciclo de auto-limpieza de cualquier horno afectan la salud de algunas aves de manera notoria. Procure llevar a sus aves a otra habitación bien ventilada.


NOTA: Durante el ciclo de auto-limpieza, la estufa se bloqueará y no funcionará. Si se enciende un quemador después de que el ciclo de auto-limpieza haya empezado, aparecerá una advertencia en la pantalla del horno "err turn surf frnr off" y se escuchará un sonido.

NOTA: El modo de auto-limpieza no funciona si la sonda de temperatura se encuentra enchufada.

En modelos de estufa doble, usted no podrá iniciar los modos Self Clean (Auto-Limpieza) en ambas estufas al mismo tiempo. Además, no podrá activar ninguna de las demás funciones de la estufa mientras una estufa esté realizando el ciclo Self Clean (Auto-Limpieza). Se impedirá que en la estufa que no esté realizando el ciclo Self Clean (Auto-Limpieza) se pueda seleccionar otro modo de estufa. Si se enciende el quemador de la placa de cocción, un mensaje en pantalla le indicará al usuario que apague el quemador o que el ciclo Self Clean (Auto-Limpieza) será cancelado de forma inmediata.

Cómo configurar el horno para la limpieza

1. Apague todos los quemadores de la superficie. (El ciclo de **limpieza** no empieza hasta que todos los quemadores de la superficie se hayan apagado).
2. Gire el selector de modo del horno a **CLEAN (limpieza)**.
3. Gire la perilla de temperatura del horno a la posición **CLEAN (limpieza)**.
4. Presione y gire la **Mini Perilla** para seleccionar **Self-Clean** (Limpieza Automática).
El control automáticamente utiliza el tiempo predeterminado de ciclo de limpieza recomendado de 5 horas. El ciclo de limpieza puede ajustarse a cualquier tiempo entre 3 y 5 horas utilizando la mini-perilla. La pantalla mostrará el tiempo restante.
5. Presione el botón de la pantalla del horno **START/OFF (Iniciar/ Apagar)** para iniciar el ciclo SELF-CLEAN (Limpieza Automática).
Si "CLOSE DOOR" (Cerrar la Puerta) aparece en la pantalla, se ha seleccionado el ciclo de auto-limpieza pero no se ha cerrado la puerta. Cierre la puerta del horno.
El símbolo  destellará hasta que se bloquee la puerta del horno. No podrá abrirse la puerta del horno durante el ciclo de limpieza.
6. Después de que el ciclo de limpieza haya finalizado y el horno se haya enfriado, el  se apagará. Presione el botón de la pantalla del horno **START/OFF (Iniciar/ Apagar)**.

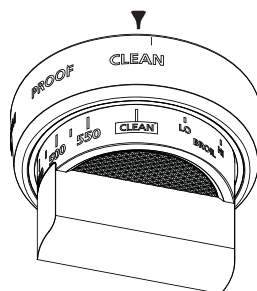
Para interrumpir un ciclo de limpieza automática, presione el botón de la pantalla del horno **START/OFF (Iniciar/ Apagar)**. Cuando la temperatura del horno haya bajado a un nivel seguro, el símbolo  se apagará indicando que puede abrirse la puerta. Un ciclo de limpieza que se interrumpe no puede reiniciarse hasta que el horno se enfríe lo suficiente para que la puerta se destrabe.

Después de un Ciclo de Limpieza Automática

Pueden quedar cenizas blancas en el horno. Límpielas con un paño húmedo después de que se enfríe el horno.

Si quedan unas manchas blancas, quítelas con agua jabonosa tibia y enjuague bien con una mezcla de vinagre y agua. En general, estos depósitos son restos de sal que no pueden eliminarse durante el ciclo de limpieza.

Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repítalo.

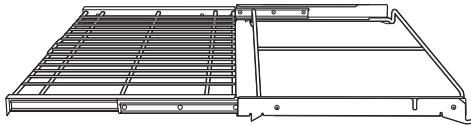


CUIDADO Y LIMPIEZA

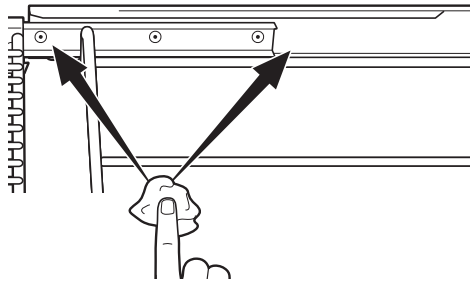
BANDEJAS DEL HORNO

De forma periódica, es posible que sea necesario lubricar los estantes del horno usando la Lubricación con Grafito enviada con su estufa. Para solicitar lubricante de grafito adicional, llame a nuestro centro nacional de repuestos al 800.626.2002 con la referencia WB02T10303.

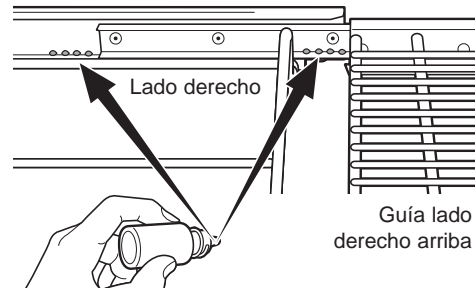
1. Quite la bandeja del horno. Ver la sección Bandejas del horno de extensión total.
2. Extienda por completo la bandeja sobre una mesa o mostrador de encimera. Puede colocarse papel de diario debajo de la bandeja para una limpieza sencilla.



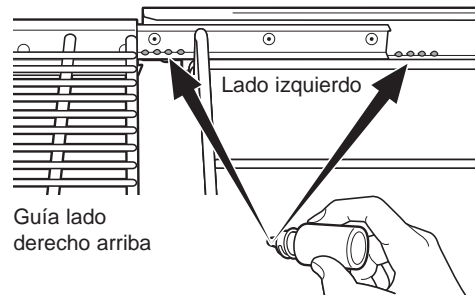
3. Si hay residuos en las guías de deslizamiento, límpielas con una toalla de papel. **NOTA:** Todo el lubricante de grafito que se haya eliminado durante la limpieza debe volver a colocarse.



4. Agite el lubricante de grafito antes de abrirlo. Comenzando con el mecanismo de deslizamiento izquierdo de la guía, coloque cuatro (4) gotas de lubricante sobre las dos (2) guías traseras cercanas a los cojinetes de apoyo.



5. Repita en el mecanismo del lado derecho de la guía.



6. Abra y cierre la guía varias veces para distribuir el lubricante.
7. Reemplace la tapa del lubricante y agítela nuevamente. Dé vuelta la bandeja y repita los pasos 3, 4, 5 y 6.
8. Cierre la bandeja, gire la bandeja dejando el lado derecho hacia arriba y colóquela en el horno. Ver la sección Bandejas del horno de extensión total.
9. Repita los pasos anteriores para cada bandeja.

NOTA: No utilice un pulverizador de cocción u otros pulverizadores lubricantes sobre los deslizadores.

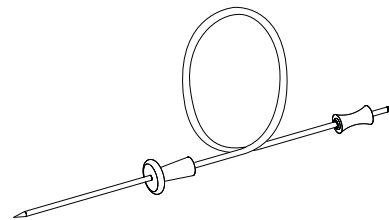
SONDA DE TEMPERATURA

Permita que la sonda de temperatura se enfríe antes de limpiarla.

La sonda debe limpiarse a mano con agua y jabón.

No sumerja la sonda de temperatura en agua.

No almacene la sonda de temperatura en el horno.



BASE DEL HORNO

La base del horno tiene un acabado de esmalte de porcelana. Para hacer la limpieza más fácil, proteja la base del horno de derrames excesivos. Una lámina de aluminio más pequeña o una lata se puede usar para recoger los derrames colocándola en la bandeja debajo de la bandeja en la cual usted está cocinando. Esto es particularmente importante al hornear un pastel de frutas u otros alimentos que son altamente ácidos. Los rellenos de fruta caliente u otros alimentos que tienen alto nivel de ácido (como los tomates, el sauerkraut y las salsas con vinagre o jugo de limón) pueden causar que el esmalte de la porcelana se pele y se dañe, por lo que se debe limpiar de inmediato.

Nunca cubra completamente una bandeja con papel aluminio. Esto impedirá la circulación del calor y resultará en un horneado deficiente.

Para limpiar derrames, use agua y jabón, un limpiador abrasivo o una almohadilla para fregar llena de jabón. Enjuague bien para eliminar el jabón antes de la limpieza automática.

CUIDADO Y LIMPIEZA

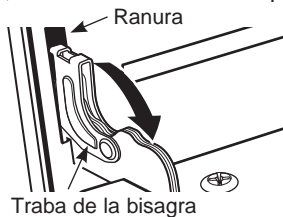
PUERTA DEL HORNO CON APERTURA ASCENDENTE Y CIERRE SUAVE

La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.

No levante la puerta de la manija.

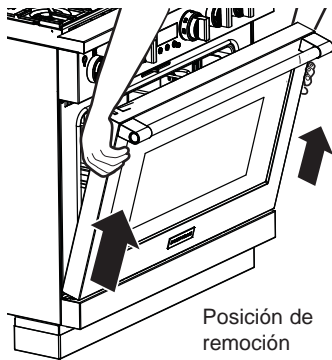
Para quitar la puerta:

1. Abra la puerta por completo.
2. Presione las trabas de la bisagra hacia abajo en dirección del armazón de la puerta hasta destrabarlas. Puede necesitarse una herramienta, como un destornillador plano.



Tire las trabas de la bisagra hacia abajo para destrabar

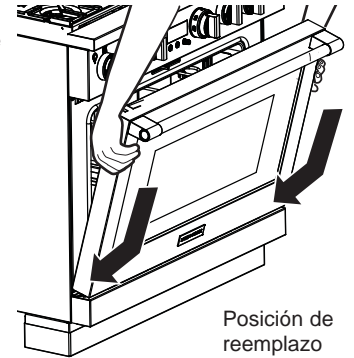
3. Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior.



4. Cierre la puerta hasta su posición de remoción (aproximadamente 15 grados desde la posición cerrada) y levántela hacia arriba y afuera hasta que el brazo de la bisagra quede liberado de la ranura.

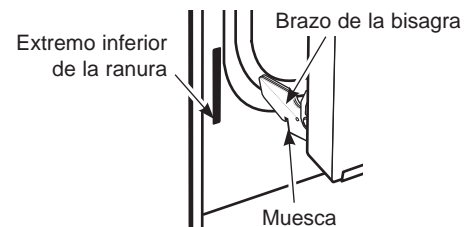
Para reemplazar la puerta:

1. Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior.

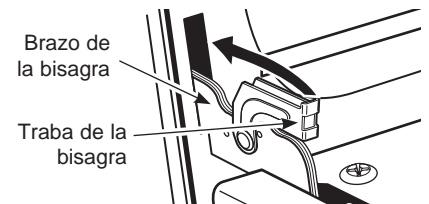


2. Con la puerta en el mismo ángulo de la posición de remoción, introduzca la muesca del brazo de la bisagra dentro del extremo inferior de la ranura de la bisagra. La ranura del brazo de la bisagra debe estar bien colocada en la parte inferior de la ranura.

3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre por completo, la muesca no está bien colocada en el extremo inferior de la ranura.



4. Presione las trabas de la bisagra hacia arriba contra el armazón frontal de la cavidad del horno, hasta alcanzar la posición de trabado.



5. Cierre la puerta del horno.

Presione las trabas de la bisagra hacia arriba para trabar

LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO

Limpieza del Interior de la Puerta

No permita que el excedente de agua entre a ningún agujero o ranuras de la puerta.

Aplique detergente para lavar platos sobre cualquier salpicadura que haya sobre el vidrio debido al horneado. Use el filo de una navaja del lado seguro para despejarlo. Luego limpie el vidrio con una tela con jabón para eliminar cualquier residuo y seque.

El área fuera de la junta se podrá limpiar con un estropajo de plástico con jabón. No frote ni limpie la junta de la puerta; ésta posee una resistencia extremadamente baja a la abrasión.

Si observa que la junta comienza a gastarse, se deshilacha o daña de cualquier forma y si quedó fuera de la puerta, deberá reemplazar la misma.

Cómo Limpiar el Exterior de la Puerta

Si una mancha en el marco de la ventana de la puerta es persistente, use un limpiador abrasivo suave o una esponja con estropajo para obtener un mejor resultado. No use este método sobre ninguna otra superficie.

Superficies de Acero Inoxidable (en algunos modelos)

No use una viruta de acero; ésta dañara la superficie. Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable. Para realizar consultas sobre la adquisición de productos de limpieza, incluyendo limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable, consulte la sección de Soporte al Consumidor para más información.

CUIDADO Y LIMPIEZA

LUCES DEL HORNO

⚠ ADVERTENCIA PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA O QUEMADURAS:

Antes de reemplazar la bombilla del horno, desconecte la alimentación de energía al horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos. No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o una quemadura.

⚠ PRECAUCIÓN RIESGO DE INCENDIO:

La tapa de vidrio y la lámpara de luz se deberán retirar cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente sin protección en las manos o con un trapo húmedo puede ocasionar quemaduras.

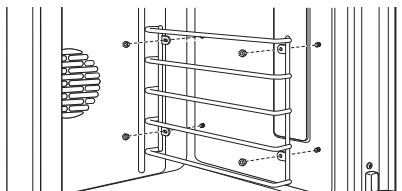
Los hornos están equipados con columnas de luces halógenas ubicadas en la paredes laterales del horno. Las luces se encienden cuando se abre la puerta o cuando el horno se encuentra en un ciclo de cocción.

Cada ensambladura de luz está compuesta por una tapa de luz desmontable con dos ganchos de trabado y un compartimento de luz con tres focos halógenos.

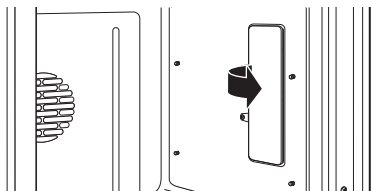
Verifique que la tapa de la lámpara y el foco se hayan enfriado por completo. Para mayor seguridad, no toque el foco con las manos desnudas o con un trapo húmedo.

Para quitar:

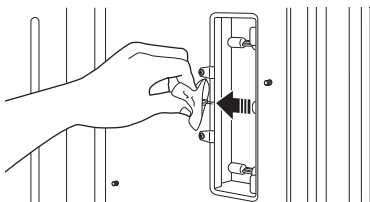
1. Quite las bandejas del horno. Ver la sección Bandejas del horno de extensión total.
2. Utilizando una llave de tuercas de 7/16", quite las cuatro tuercas que sostienen los soportes de la bandeja a la pared del horno.



3. Quite la tapa de luz de vidrio tirando su extremo trasero hacia afuera y acercándolo hacia usted. No quite ningún tornillo.



4. Utilizando guantes o un trapo seco, retire el foco de luz quemado tirando en línea recta hacia fuera.



Para reemplazar:

Utilice un foco halógeno nuevo de 120 voltios, con clavijas G8, que no supere los 40 vatios.

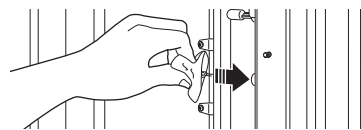


Pueden adquirirse focos de repuesto llamando al 800.626.2002. Solicite el número de pieza WB25X39610.

NOTA: El uso de focos de un vataje mayor puede dañar su horno.

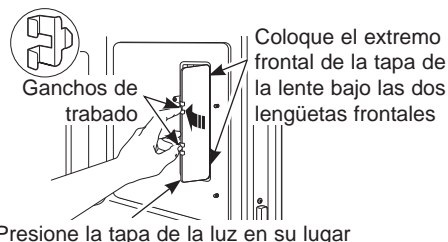
Retire el foco de su envoltorio utilizando guantes o un trapo seco. No toque el foco con las manos desnudas. El aceite de las manos desnudas puede provocar puntos calientes en la superficie de vidrio y causar una falla prematura del foco. Si toca el vidrio, límpielo con alcohol antes de la instalación.

1. Empuje por completo el foco en línea recta dentro del receptáculo.



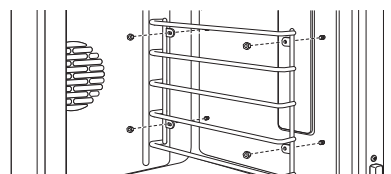
2. Reemplace la tapa de la luz, colocando el extremo frontal bajo las dos lengüetas frontales del compartimento de luz. Coloque el extremo trasero en su lugar, verificando que esté bien firme.

NOTA: Si los ganchos de trabado se cayeron de la tapa de la lente de vidrio, sosténgalos sobre la tapa, en la posición correcta, mientras reemplaza la tapa del compartimento de la luz.



La tapa de la luz debe estar en su lugar cuando utilice el horno.

3. Reinstale el soporte de la bandeja. Asegúrese de orientar el soporte de modo que las lengüetas superiores para las tuercas se encuentren lo más cerca posible de la parte superior del horno. Asegure suavemente con las cuatro tuercas quitadas con anterioridad, pero no ajuste de más porque el esmalte puede saltarse.



4. Reemplace las bandejas. Ver la sección Bandejas del horno de extensión total.
5. Reconecte la energía eléctrica al horno.

CUIDADO Y LIMPIEZA

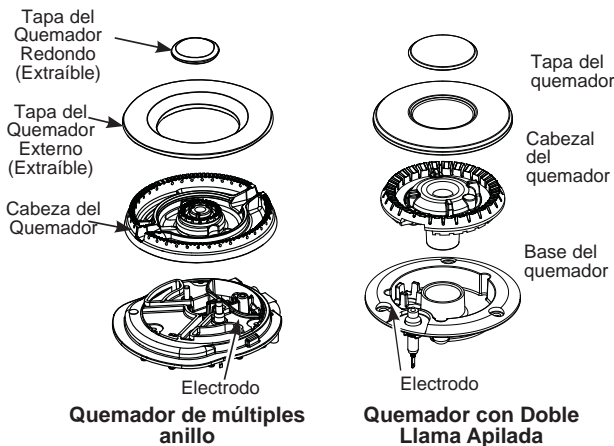
QUEMADORES DE LLAMA DUAL APILADA Y ANILLOS MÚLTIPLES

⚠ PRECAUCIÓN

NO UTILICE EL QUEMADOR SIN TODAS LAS PIEZAS EN SU LUGAR.

Los quemadores de la superficie de cocción se deberán limpiar de forma rutinaria, especialmente luego de grandes derrames, los cuales podrán atascar las ranuras y agujeros de las cabezas de los quemadores.

El electrodo se encuentra ubicado en la parte trasera de cada quemador. No intente desensamblar ni limpiar un quemador mientras otro quemador está encendido. Se podrá producir una descarga eléctrica.



Para quitar las piezas del quemador:

1. Gire todos los controles a **OFF (apagado)** antes de quitar piezas de los quemadores.
2. Cuando se enfríen, usted puede levantar las rejillas, las tapas y los cabezales del quemador para efectuar una limpieza más sencilla. No quite las bases de los quemadores.

NOTA: Asegúrese de reemplazar los quemadores en la misma ubicación y orientación.

Limpieza de los cabezales de los quemadores

Los cabezales de los quemadores están contruidos 100% de latón, para que pueda aprovechar las propiedades térmicas naturales de este material de calidad superior y elevar su experiencia en la cocción.

El latón real posee una pátina natural que se acumula con el paso del tiempo, a medida que es expuesto al calor y el ambiente. Esta pátina y tono profundo del latón se forman para proteger los quemadores de la corrosión. Se espera que este proceso de oxidación se produzca, el cual asegura que sus quemadores de latón resistan incluso las temperaturas más altas.

A fin de eliminar la grasa pegada de los cabezales y restaurar el aspecto bonito del latón, remoje los cabezales en una solución de 1 taza de agua y 1 cucharada sopera de vinagre blanco durante 18 horas, o 1 taza de agua 1/3 De taza de vinagre blanco durante 1 hora. Limpie con una tela suave. No limpie con un cepillo metálico, ya que éste podrá dañar el latón.

Si no le agrada el aspecto de los cabezales de latón, podrá eliminar la inserción de latón del quemador con pila dual y reemplazar estos por los cabezales de esmalte negro opcionales para el quemador de múltiples anillos, que están incluidos con su producto.

Limpieza de los cabezales de los quemadores

Quite todas las piezas del quemador sólo cuando estén frías. Lávelas en agua caliente jabonosa.

Para remover alimentos quemados y pegados, deje en remojo los cabezales de los quemadores en una solución de detergente líquido suave y agua caliente durante 20-30 minutos. Para manchas más rebeldes, utilice una almohadilla plástica o un cepillo de dientes.

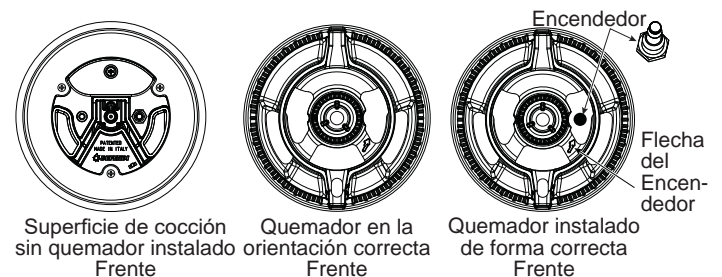
Si el derrame ingresa a la ensambladura del cabezal del quemador, lávela bajo agua corriente y agítela para remover el exceso de agua.

Después de la limpieza

Después de reemplazar las piezas del quemador, agítelas para quitar el exceso de agua y luego séquelas bien.

Para reemplazar las piezas del quemador de Anillos Múltiples:

Alinee la cabeza del quemador como se muestra. Pase el encendedor a través de la abertura de la cabeza del quemador, mientras se asegura de que la flecha del encendedor esté apuntando hacia el encendedor. Asegúrese de que el quemador esté apoyado de forma plana. Instale las tapas de los quemadores con cuidado, a fin de controlar que estén apoyadas de forma plana sobre la cabeza del quemador. Controle el funcionamiento de lo quemadores, asegurando que la llama sea uniforme y azul en torno al quemador. En caso de que haya llamas amarillas o desperejas, de forma inmediata apague el quemador, espere hasta que se enfríe y vuelva a ajustar el quemador y su tapa.



Para reemplazar las piezas del quemador con Estructura Dual:

Asegúrese de que las piezas de los quemadores se coloquen en los lugares correctos.

1. Reemplace el cabezal del quemador sobre la base del quemador, verificando que el orificio del cabezal se encuentre bien alineado con el electrodo de la base. Un espacio pequeño entre la base y el cabezal resulta normal.
2. Coloque la tapa del quemador sobre el cabezal del quemador. Verifique que la tapa del quemador esté bien colocada sobre el cabezal del quemador.



CUIDADO Y LIMPIEZA

ENCENDEDOR POR CHISPA Y ELECTRODOS

El electrodo del sistema de encendido electrónico se encuentra ubicado en la parte trasera de la base del quemador. Cuando limpie la estufa, tenga cuidado de no enganchar el encendedor con el paño de limpieza. El encendedor podría dañarse.

Tenga cuidado de no empujar la perilla de control hacia adentro mientras realiza la limpieza. Podría provocar el accionamiento del encendedor por chispa.

Asegúrese de que los encendedores de cerámica blancos ubicados sobre la estufa estén secos y limpios. Limpie la porción de metal del electrodo con un paño suave o una lija.

No trate que quitar el electrodo de la estufa.

Limpie esta parte de metal con una lija.



No limpie esta parte de cerámica blanca con una lija.

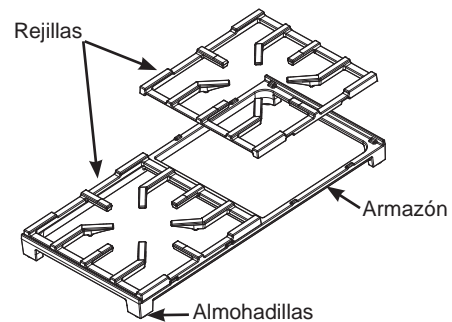
REJILLAS DEL QUEMADOR

Las rejillas del quemador de hierro fundido esmaltado deben limpiarse regularmente.

Lávalos en agua caliente jabonosa, enjuague y seque bien.

A pesar de ser resistentes, las rejillas gradualmente irán perdiendo el brillo, aunque les brinde el mayor cuidado. Esto se debe a su exposición continua a altas temperaturas.

No haga funcionar el quemador durante un período prolongado sin recipientes de cocción sobre la rejilla. El acabado de la rejilla puede saltarse sin un recipiente que absorba el calor.



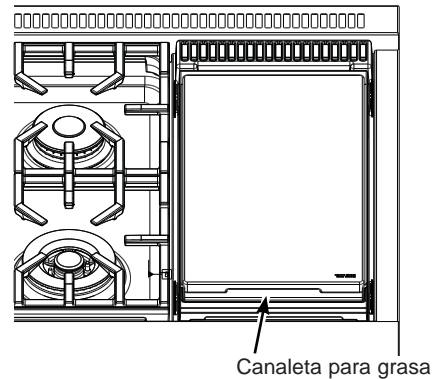
Para estabilidad, los armazones cuentan con almohadillas de goma en cada esquina. Durante la limpieza y el uso, tenga cuidado de no dañar o enganchar las almohadillas de goma.

CANALETAS PARA GRASA (en algunos modelos)

La grasa de la plancha será drenada a la canaleta para grasa de hierro fundido, ubicada en el frente de la estufa. Asegúrese de empujar la fosa de grasa por debajo del borde de la plancha, a fin de atrapar la grasa mientras estufa. Una vez que la fosa se haya enfriado, se podrá extraer para una limpieza más fácil.

Para quitar la canaleta para grasa fría de la plancha, deslícela hacia el frente y levántela.

No permita la acumulación de grasa en las canaletas porque pueden generar un peligro de incendio. Limpie las canaletas para grasa tan pronto como se enfríen. Las canaletas para grasa pueden limpiarse a mano con agua caliente jabonosa o en el lavaplatos. Limpie cualquier derrame del tazón de la canaleta con un paño suave.



PLANCHA (en algunos modelos)

Quite bien la grasa y las partículas de comida de la plancha utilizando una espátula de metal de lados rectos, mientras todavía esté caliente.

Limpie la plancha con un paño seco, resistente y grueso para eliminar los residuos restantes y partículas de alimentos. Si la plancha se limpia con otro elemento que no sea un paño seco, resistente y grueso, ésta tendrá que volver a curarse.

Nunca llene la plancha caliente con agua fría. Esto podría quebrar o torcer la plancha.


NOTA: Es normal que la plancha en acero inoxidable se ponga de color amarillo-café después del uso.

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Problema	Causa Posible
El horno no funciona	el fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado. Los controles del horno no están bien configurados. Los controles del horno están configurados para limpieza. Si fuera necesario, deje enfriar el horno; luego abra la puerta. Verifique que el selector de modo del horno esté configurado en BAKE (hornear) y que la perilla de temperatura del horno esté configurada en una temperatura.
Los quemadores de la superficie prenden pero el horno no	la válvula de apagado del gas del horno puede haberse movido accidentalmente durante la limpieza o el traslado.
Las luces del horno no funcionan	el foco de luz no funciona. Cambie el foco. Las luces del horno no se encienden durante la limpieza automática. El horno está configurado en el modo Proof (leudado). Las luces se encienden y apagan según sea necesario para mantener la temperatura de leudado.
Los alimentos no se hornean o rostizan de manera adecuada	los controles del horno no están bien configurados. Ver la sección Horneado o Rostizado. El horno no se precalentó el tiempo suficiente; espere a que el horno dé la señal de precalentamiento. Se están utilizando recipientes de cocción incorrectos o de tamaño inapropiado. Ver los Consejos de horneado. Las bandejas no están en la posición correcta. Ver la sección Horneado o Rostizado. Utilice papel de aluminio para retardar el dorado durante el rostizado. El termostato del horno debe ajustarse. Ver la sección Ajuste del termostato del horno.
Los alimentos no se asan de manera adecuada	este modelo está diseñado sólo para asado con la puerta cerrada Cierre la puerta. Siempre ase con la puerta cerrada. Los controles del horno están configurados en BROIL (asar). Ver la sección Asado. a sonda está enchufada dentro de la salida del horno. Quite la sonda del horno. Se está usando una posición de bandeja inadecuada. Los recipientes no son adecuados para asar. Use la bandeja para asar y rejilla que vinieron con su estufa. El papel metálico usado en la asadera y la rejilla no se ha colocado de manera correcta y no se han realizado los cortes recomendados.
Sonido de chasquido o traqueo	esto es normal. Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.
La temperatura del horno es muy elevada o muy baja	el termostato del horno debe ajustarse. Ver la sección Ajuste del termostato del horno.
F – y un Número Parpadean en la Pantalla	El horno presenta un código de error de función. Gire el Selector de Modo del Horno y las Perillas de Temperatura del Horno a OFF (Apagado). Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a poner el horno en funcionamiento. Desconecte totalmente la corriente del horno durante 30 segundos y vuelva a conectar la misma. Si el código de error de función se repite, llame al servicio técnico.
La pantalla queda en blanco	la pantalla queda en blanco cuando el horno o el temporizador no se encuentran en uso. Un fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado. Cambie el fusible o reconfigure el interruptor de circuito.
Aparece “probe” (sonda) en la pantalla	esto le recuerda de ingresar una temperatura de sonda después de enchufarla. Ingrese una temperatura de sonda.
Corte de energía	si el horno se encontraba en uso durante un corte de energía o subida de tensión, el horno debe reconfigurarse. Gire la perilla de temperatura del horno y el selector de modo del horno a OFF (apagado). Reconfigure los controles para comenzar de nuevo.
Sale vapor de la ventilación	Cuando se utiliza el modo por convección, es normal ver vapor saliendo de la ventilación del horno. A medida que el número de bandejas o la cantidad de alimentos a cocinar se incrementa, la cantidad de vapor visible se elevará

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa Posible
Sale olor a quemado o a aceite desde la ventilación	Esto es normal en un horno nuevo y desaparece con el tiempo.
Olor penetrante	Esto es temporal. Las primeras veces que se utiliza el horno es normal sentir un olor proveniente del aislante que recubre la parte interna del horno.
Se oye un ventilador	Un ventilador de enfriamiento o un ventilador por convección (según la función que se esté utilizando) puede encenderse. Esto es normal. Se encenderá un ventilador de refrigeración para enfriar las piezas internas. Puede funcionar aún después de que el horno se haya apagado. El ventilador por convección puede encenderse y apagarse hasta que termine la función o se abra la puerta.
El ventilador de convección no está encendido en todo momento	El ventilador de convección (dependiendo de la función que esté usando) puede tener un ciclo de encendido y apagado hasta que la función termine y la puerta se abra para un mejor desempeño. Esto es normal. Además, el ventilador de convección puede realizar un ciclo en el sentido del reloj y en sentido contrario hasta que la función termine y la puerta se abra.
El quemador no se enciende	<p>El enchufe en la estufa no está completamente insertado en el tomacorriente eléctrico. Asegúrese de que el cable de electricidad esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.</p> <p>El suministro de gas no fue conectado o encendido. Consulte las Instrucciones de Instalación provistas con su estufa.</p> <p>Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado. Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.</p> <p>Las piezas del quemador no fueron reemplazadas correctamente. Lea la sección Cuidado y limpieza de la estufa.</p> <p>Es posible que las hendiduras de los quemadores, o el puerto del encendedor redondo en el quemador oval, estén atascados. Retire los quemadores o limpie los mismos. Controle que no haya comida quemada ni grasa en el área del electrodo. Lea la sección de Cuidado y Limpieza de la estufa.</p> <p>Residuos de comida en el electrodo. Suavemente pula el extremo plano del electrodo con una lima de uñas o con una lija hasta que quede brillante.</p>
Los quemadores superiores no queman de forma pareja	<p>Ensamble del quemador inapropiado. Asegúrese de que las tapas de los quemadores estén instaladas correctamente. Consulte Cuidado y limpieza en la sección de la estufa.</p> <p>Las hendiduras al costado del quemador se podrán atascar. Retire los quemadores para su limpieza. Consulte la sección de Cuidado y limpieza de la estufa.</p>
Llamas de los quemadores son muy grandes o amarillas	Promedio inadecuado de aire a gas. Si la estufa es conectada a gas Propano, contacte al técnico que instaló la estufa o que hizo la conversión.
Condensación o neblina en el vidrio interior de la puerta	La condensación o neblina en el interior del vidrio de la puerta del horno es normal durante el precalentamiento del horno y por lo general se evaporará antes del final del ciclo de precalentamiento.
El horno no realiza la auto-limpieza	<p>la temperatura del horno está muy elevada para configurar la función de auto-limpieza. Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo y reconfigure los controles.</p> <p>Los controles no están bien configurados. Ver la sección Horno auto-limpiante. .</p>
El horno no queda limpio después un ciclo de limpieza	<p>el horno estaba muy sucio. Limpie los derrames más rebeldes antes de iniciar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar un nuevo ciclo de auto-limpieza.</p> <p>El horno se encuentra conectado a un suministro eléctrico de 208V. Configure el tiempo de limpieza a 5 horas.</p> <p>Los controles del horno no están bien configurados. Ver la sección Horno auto-limpiante.</p>
Resulta difícil deslizar las bandejas del horno	las bandejas se limpiaron en el ciclo de auto-limpieza y ahora necesitan lubricación periódica. No rocíe con pulverizador para estufar u otros lubricantes en spray. Ver Bandejas del horno de extensión total en la sección Cuidado y Limpieza.
El temporizador no funciona	el temporizador no puede utilizarse mientras el horno está efectuando la auto-limpieza.
"Err turn surface burners off" aparece en la pantalla	la auto-limpieza está en progreso y la función de bloqueo de la estufa está activada. No se permite cocinar en la superficie durante la operación de la auto-limpieza. Espere a que la operación de auto-limpieza se haya completado.
En la pantalla aparece "close door" (cerrar puerta)	se ha seleccionado el ciclo de auto-limpieza pero la puerta no está cerrada. Cierre la puerta del horno. El símbolo  aparecerá en la pantalla.

GARANTÍA LIMITADA DE MONOGRAM

Monogram.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fábrica, o por un técnico autorizado de Customer Care® (Servicio al Cliente). Para programar el servicio a través de Internet, visítenos en monogram.com/contact. En Canadá, visite monogram.ca.

Por el Período de	Monogram Appliances reemplazará
Garantía limitada de dos años	Durante dos años a partir de la fecha original de compra, otorgaremos, en forma gratuita, piezas y servicio técnico en su hogar para reparar o reemplazar cualquier parte de su estufa que falle debido a defectos en la fabricación.
Garantía limitada de cinco años	Durante cinco años a partir de la fecha original de compra, otorgaremos, en forma gratuita, quemadores de superficie a gas de repuesto si fallan a partir de un uso doméstico normal. (La plancha y quemadores del horno no están incluidos). Usted deberá pagar las visitas a su domicilio y todos costos de mano de obra.
Garantía de por vida limitada	Durante la vida útil de las bandejas del horno de esmalte de porcelana gris, otorgaremos, en forma gratuita, bandejas de repuesto si fallan bajo un uso doméstico normal. Usted deberá pagar las visitas a su domicilio y todos costos de mano de obra.

Qué no cubrirá Monogram:

- Visitas a su hogar para enseñarle a usar el producto.
- Decoloración de la placa de la plancha o de las bandejas del horno.
- Saltado de las rejillas de esmalte de porcelana o de las bandejas del horno.
- Reemplazo de fusibles domésticos o la reconfiguración de los interruptores de circuito.
- Daños incidentales o resultantes provocados por posibles defectos de este aparato.
- Daños provocados después de la entrega.
- Daños al producto provocados por accidentes, incendios, inundaciones o fuerza mayor.
- Fallas del producto si se utiliza para un objetivo diferente del previsto o si se usa en forma comercial.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
Si tiene un problema con la instalación, comuníquese con su vendedor o instalador. Usted es responsable de suministrar adecuadas instalaciones eléctricas, de gas, de salida y otras conexiones como se describe en las Instrucciones de Instalación incluidas con el producto.
- Producto no accesible para prestar el servicio técnico solicitado.

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

Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. Si el producto se encuentra en un área donde no se encuentra disponible un proveedor autorizado del servicio técnico, usted será responsable por el costo de un viaje o se le podrá requerir que traiga el producto a una ubicación Autorizada del Servicio Técnico. En Alaska, la garantía limitada excluye el costo de envío o llamadas del servicio a su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía limitada le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

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

Garante en Canadá: MC COMMERCIAL INC, Burlington, ON, L7R 5B6

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

