



MANUEL DE L'UTILISATEUR

Four à pizza intérieur

ENGLISH / FRANÇAIS

TABLE DES MATIÈRES

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

RENSEIGNEMENTS SUR LE MODÈLE

NUMÉROS DE MODÈLE

ZEP30FR

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

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

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

Veillez écrire ces numéros :

Numéro de modèle

Numéro de série

SERVICE À LA CLIENTÈLE

SITE WEB DE MONOGRAM

Vous avez des questions ou besoin d'assistance concernant votre appareil? Consultez le site Web de Monogram, accessible 24 heures sur 24, tous les jours de l'année! Vous pouvez également acheter d'autres excellents produits de Monogram et bénéficier de tous nos services de soutien en ligne conçus pour votre commodité. Aux États-Unis : monogram.com.

ENREGISTREZ VOTRE APPAREIL

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

DEMANDE DE SERVICE

Le service de réparation par un expert de Monogram n'est qu'à un pas de votre porte. Pour demander un service aux États-Unis, visitez notre site Web à monogram.com/contact ou appelez le 1-800-444-1845.

CONNECTIVITÉ À DISTANCE

Pour de l'assistance concernant la connectivité réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), visitez notre site Web à monogram.com/connect ou appelez le 1-800-444-1845.

PIÈCES ET ACCESSOIRES

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires

(les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne dès aujourd'hui, 24 heures sur 24.

Aux États-Unis : monogram.com/use-and-care/parts ou appelez le 1-800-444-1845.

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

POUR NOUS JOINDRE

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

Aux États-Unis : General Manager, Customer Relations | Monogram Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
monogram.com/contact ou appelez le 1-800-444-1845

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

▲ AVERTISSEMENT

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

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

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

▲ AVERTISSEMENT

Suivez ces instructions pour éviter tout risque d'incendie.

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

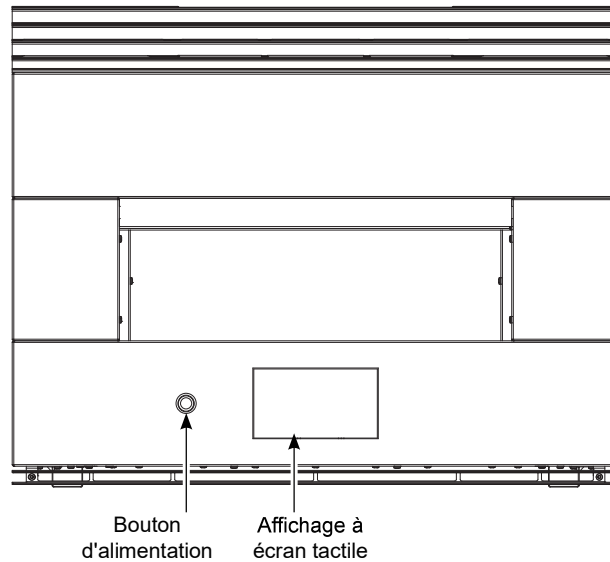
- **ATTENTION** Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus du four, les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre.
- Ne tentez PAS de réparer ou de remplacer une pièce du four. L'entretien de l'appareil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

MISE AU REBUT APPROPRIÉE DE VOTRE VIEIL APPAREIL

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

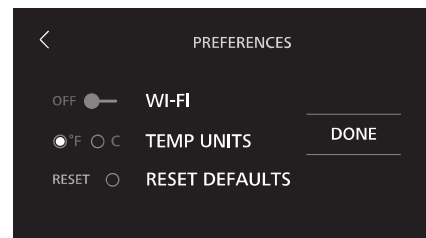
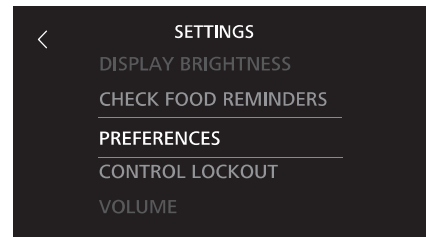
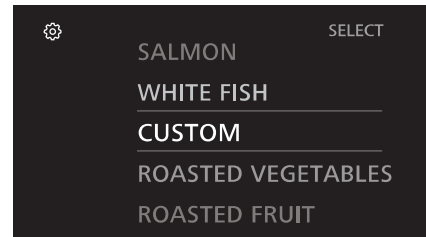
CONFIGURATION DU FOUR



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

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

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



CONNEXION WiFi

Monogram WiFi Connect :

Compatibilité avec Monogram WiFi Connect

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

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

INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES

Déclaration de conformité de la FCC/IC :

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

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

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

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

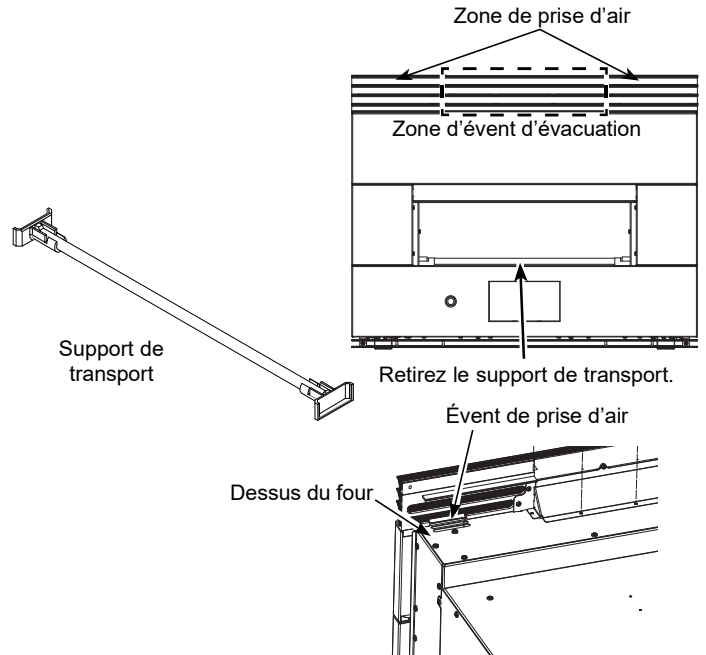
Étiquette : Des changements ou des modifications apportés à cet appareil qui ne sont pas expressément approuvés par le fabricant peuvent annuler votre droit à l'utiliser.

INSTRUCTIONS DE CUISSON

AVANT LA CUISSON

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

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

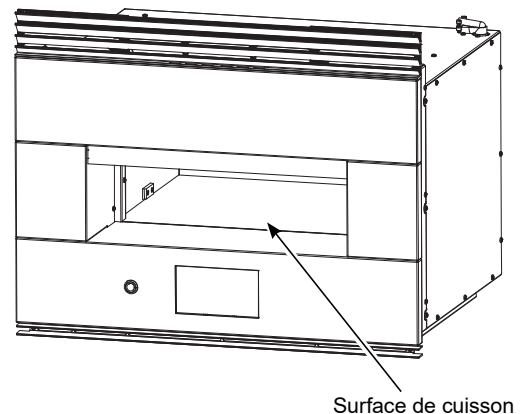


PENDANT LA CUISSON

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

APRÈS LA CUISSON

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



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

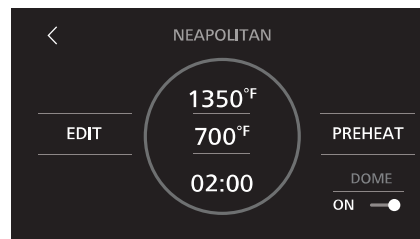
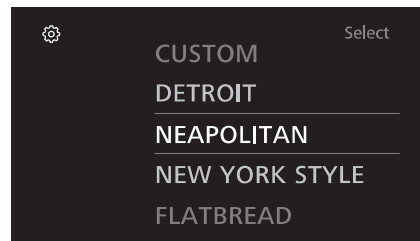
INSTRUCTIONS DE CUISSON

PROCÉDURE DE CUISSON DE PIZZA

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

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

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



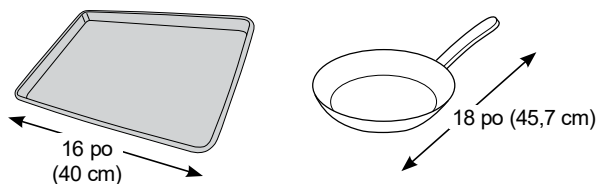
CONSEILS DE CUISSON DE PIZZA

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

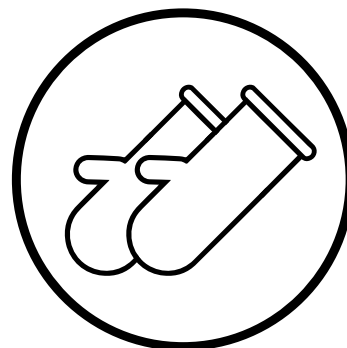
INSTRUCTIONS DE CUISSON

PRÉPARATION D'AUTRES ALIMENTS QUE LA PIZZA

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



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



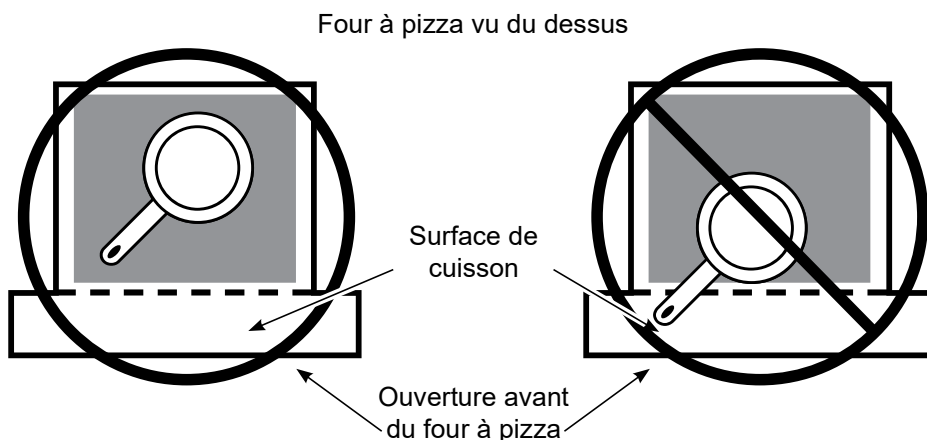
ATTENTION Les gants isolants entièrement en coton n'offrent pas la même protection que ceux en matières synthétiques, comme la silicone. Le coton peut aussi être brûlé s'il entre en contact avec un ustensile de cuisson chaud.

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



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

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



INSTRUCTIONS DE CUISSON

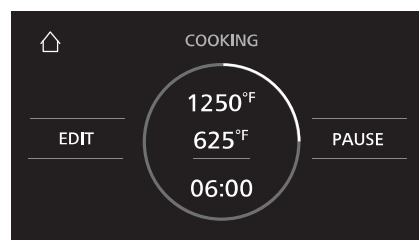
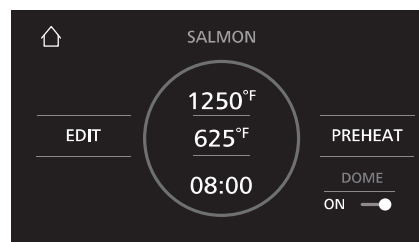
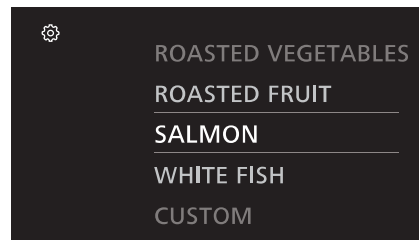
PROCÉDURE DE CUISSON D'AUTRES ALIMENTS QUE LA PIZZA

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

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

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

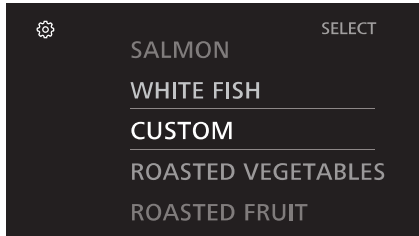
REMARQUE : Le four peut demeurer chaud pendant plusieurs heures après que le four est éteint. Le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à 50 minutes en mode de refroidissement.



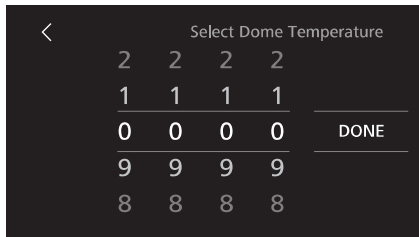
INSTRUCTIONS DE CUISSON

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

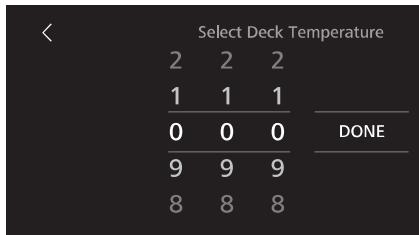
1. Sélectionnez le profil de cuisson **Custom** (personnalisé) pour créer un profil personnalisé. Pour modifier un profil existant, sélectionnez le profil que vous voulez modifier.
2. Touchez **Edit** (modifier) pour commencer la séquence de personnalisation.



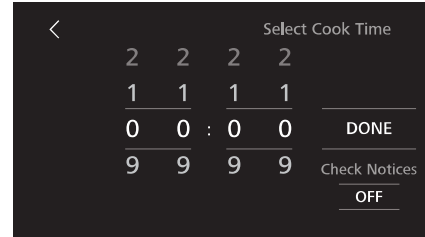
3. Réglez la température du dôme avec les molettes de défilement et puis sélectionnez **Done** (terminé).



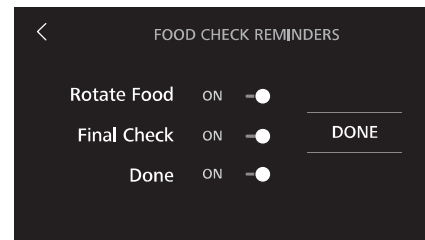
4. Réglez la température de la surface de cuisson avec les molettes de défilement et puis sélectionnez **Done** (terminé).



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



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



INSTRUCTIONS DE CUISSON

RÉGLAGES

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

Unités de température

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

Volume sonore

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

Luminosité de l'affichage

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

Verrouillage des commandes

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

ÉVÉNEMENTS DU FOUR

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

USTENSILES DE CUISSON

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

Pour de meilleurs résultats, suivez ces directives :

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE EXTÉRIEUR

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

Tableau de commande

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

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

Surfaces en acier inoxydable

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

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

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

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

NETTOYAGE INTÉRIEUR

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

Surface de cuisson

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

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

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

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

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

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

NOTES

DÉPANNAGE

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

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

GARANTIE LIMITÉE

Monogram.com

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

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

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

Ce que Monogram ne couvre pas :

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

EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

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

Cette garantie limitée est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique aux États-Unis. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé. En Alaska, la garantie limitée exclut les coûts d'expédition et les appels de service nécessitant une visite à domicile.

Dans certains États, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie limitée vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre État ou votre province, communiquez avec le bureau de la protection du consommateur de votre région, de votre État ou de votre province, ou le procureur général.

Garant : Électroménagers GE, une entreprise de Haier
Louisville KY, 40225

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

