MONOGRAM

OWNER'S MANUAL

Indoor Hearth Oven

ENGLISH / ESPAÑOL

MONOGRAM.COM

TABLE OF CONTENTS

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

CARE AND CLEANING 14
- Cleaning Outside 14
- Cleaning Inside 14

TROUBLESHOOTING 18
LIMITED WARRANTY 19

MODEL INFORMATION

MODEL NUMBERS

ZEP30FLSS, ZEP30SKSS

WRITE DOWN THE MODEL AND SERIAL NUMBERS

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

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

Please write these numbers here:

Model Number

Serial Number

CONSUMER SUPPORT

MONOGRAM WEBSITE

Have a question or need assistance with your appliance? Try the Monogram website 24 hours a day, any day of the year! You can also shop for more great Monogram products and take advantage of all our on-line support services designed for your convenience. In the US: **monogram.com.**

REGISTER YOUR APPLIANCE

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

SCHEDULE SERVICE

Expert Monogram repair service is only one step away from your door.
To request service in the US, visit our website at **monogram.com/contact** or call 800.444.1845.

REMOTE CONNECTIVITY

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable),
visit our website at **monogram.com/connect** or call 800.444.1845.

PARTS AND ACCESSORIES

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today 24 hours every day.
In the US: **monogram.com/use-and-care/parts** or call 800.444.1845.

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

CONTACT US

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

In the US: General Manager, Customer Relations | Monogram Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
monogram.com/contact or call 800.444.1845.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

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

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

⚠WARNING Follow these instructions to prevent risk of fire.

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

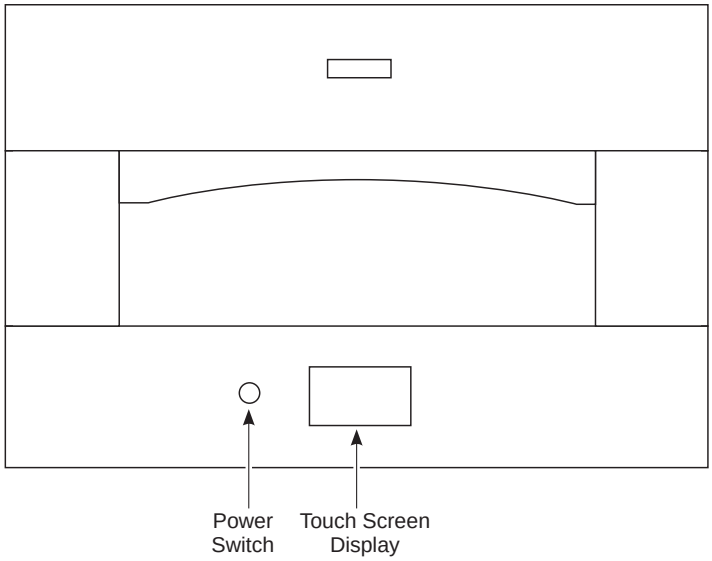
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

OVEN SETUP

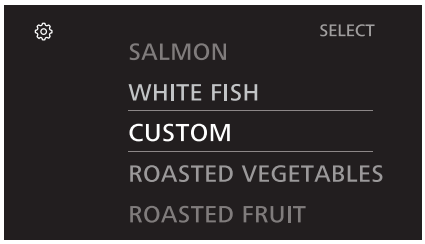


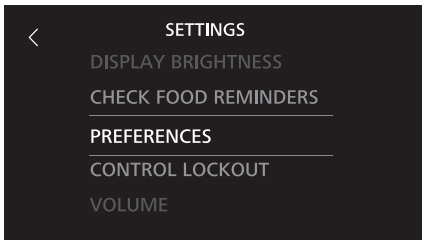
Connect to Wi-Fi (recommended)

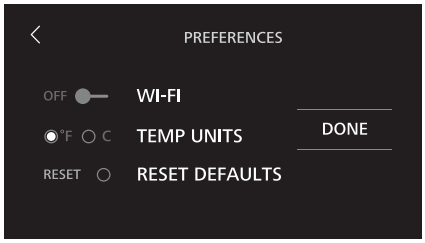
To keep your Monogram Indoor Hearth Oven up to date with the latest cooking options and diagnostics information, connect your local Wi-Fi using the following procedure:

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

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







WiFi CONNECT

Monogram WiFi Connect:

Monogram WiFi Connect Enabled

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

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

REGULATORY INFORMATION

FCC/IC Compliance Statement:

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

1. This device may not cause harmful interference.

2. This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

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

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

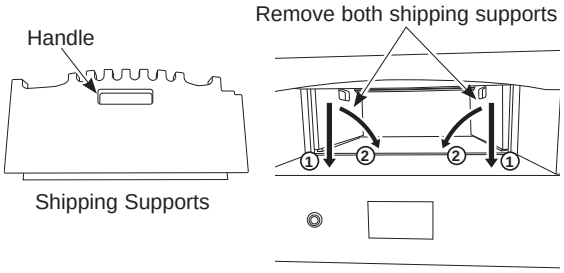
Labeling: Changes or modifications to this unit not expressly approved by the manufacturer could void the user's authority to operate the equipment.

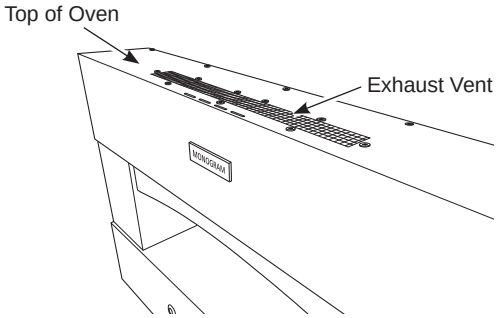
COOKING INSTRUCTIONS

BEFORE YOU COOK

Before you begin cooking with the Monogram Indoor Hearth Oven:

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



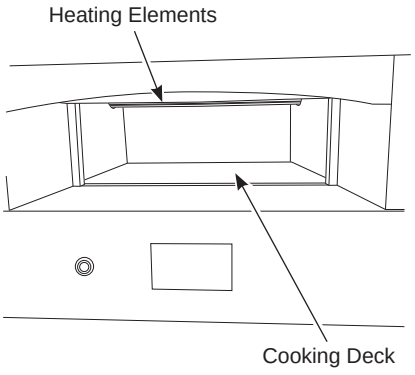


WHILE YOU ARE COOKING

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

AFTER COOKING

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



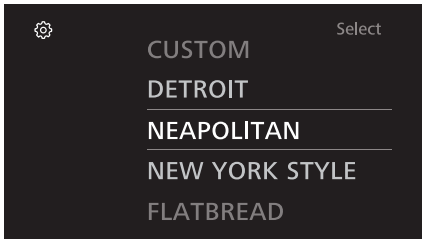
- Do not use brass bristled cleaning brush on stainless steel surfaces. The brush will scratch these surfaces.
- Never reach into the oven with bare hands. Always use long-handled cooking or cleaning tools and wear heat resistant gloves or mitts that fully cover your wrists.

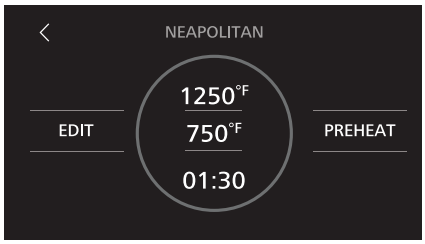
COOKING INSTRUCTIONS

PIZZA COOKING PROCEDURE

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

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







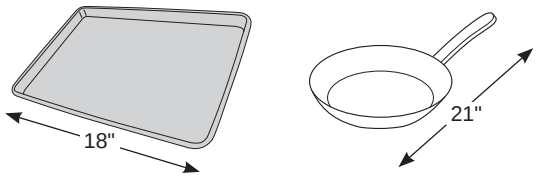
PIZZA BAKING TIPS

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

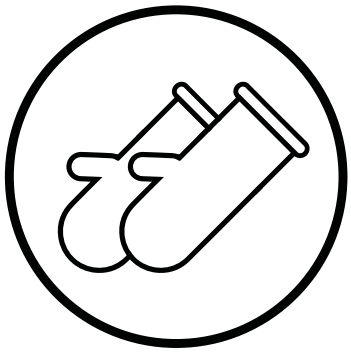
COOKING INSTRUCTIONS

PREPARING TO COOK FOODS OTHER THAN PIZZA

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



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



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

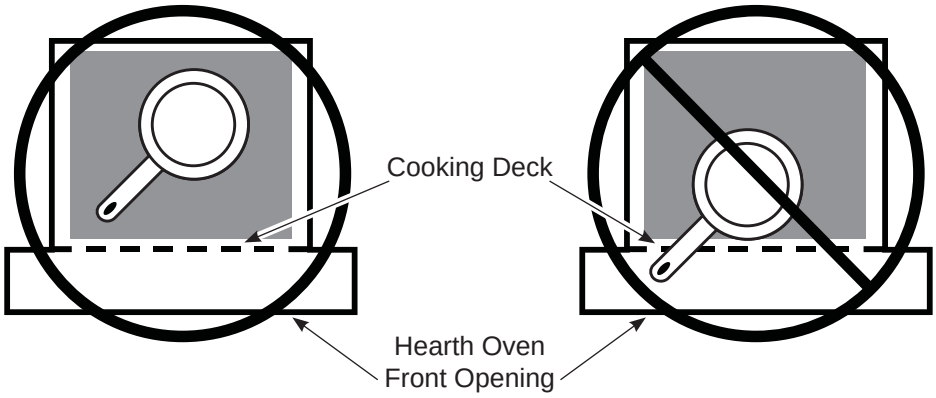
⚠CAUTION Do not use towels or pot holders when reaching into the oven. Hands and wrists should be fully covered with oven gloves or mitts to prevent burns from the heating elements or oven surfaces.



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

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

Hearth Oven Top View



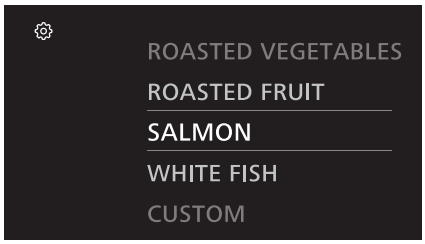
COOKING INSTRUCTIONS

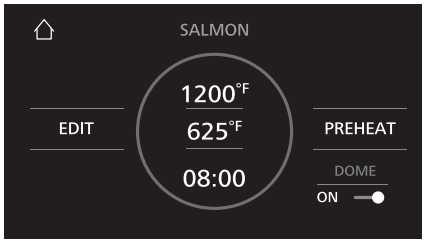
COOKING PROCEDURE FOR FOODS OTHER THAN PIZZA

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

   NOTE: Cooking timer and reminders may be modified based on personal preference. For instructions on customizing cooking profiles, see the Creating a Custom Profile section.
5. When you are done with your cooking session, turn the power OFF using the Power Switch.

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



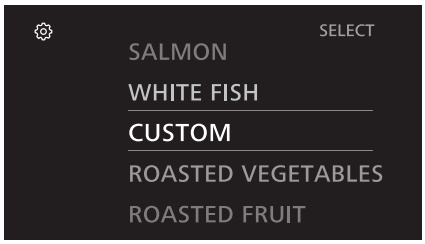




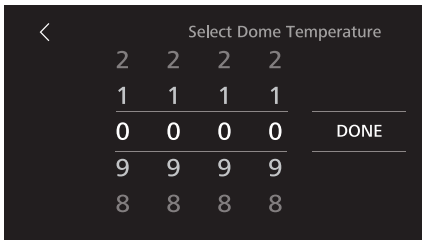
COOKING INSTRUCTIONS

CREATING A CUSTOM PROFILE OR MODIFYING EXISTING PROFILE

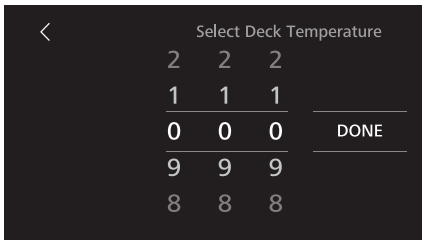
1. Select **Custom** cooking profile to create a NEW custom profile. To modify an existing profile, select the profile you wish to modify.
2. Touch **Edit** to begin the customization sequence.



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



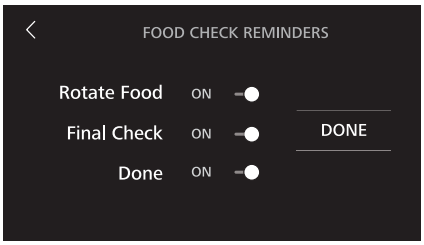
4. Adjust Deck Temperature using the scroll wheels, then select **Done**.



5. Set desired Cook Time using the scroll wheels, then select **Done**.



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



COOKING INSTRUCTIONS

SETTINGS

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

Temperature Units

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

Sound Volume

Sound volume can be adjusted higher or lower as desired.

Display Brightness

Brightness can be adjusted higher or lower as desired.

Control Lockout

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

OVEN AIR VENTS

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

COOKWARE

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

For best results, use the following guidelines:

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

CARE AND CLEANING

CLEANING OUTSIDE

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

Control Panel

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

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

Aluminum Vents (ZEP30F models only)

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

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

Stainless Steel Surfaces

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

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

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

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

CLEANING INSIDE

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

Cooking Deck

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

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

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

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

Never use spray cleaners inside the oven.

NOTES

NOTES

NOTES

TROUBLESHOOTING

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

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

LIMITED WARRANTY

Monogram.com

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

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

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

What Monogram will not cover:

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

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

This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by an Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized Service location. In Alaska, the limited warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

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

Louisville KY,40225

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

49-80785-2
04-19 GEA
Printed in the United States

MONOGRAM

MONOGRAM

MANUAL DEL PROPIETARIO

Horno de Hogar Para Interiores

CONTENIDOS

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR 2
SOPORTE PARA EL CONSUMIDOR 3
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 4
CONFIGURACIÓN DEL HORNO 6
WIFI CONNECT 7
INSTRUCCIONES PARA LA COCCIÓN 8
- Antes de Cocinar 8
- Mientras Está Cocinando 8
- Luego de la Cocción 8
- Procedimiento de Cocción de Pizza 9
- Consejos para Hornear Pizza 9
- Preparación para Cocinar Comidas que no Sean Pizza 10
- Procedimiento de Cocción de Comidas que no Sean Pizza 11
- Creación de un Perfil Personalizado o Modificación de un Perfil Existente 12
- Configuraciones 13
- Ventilaciones de Aire del Horno 13
- Utensilio 13

CUIDADO Y LIMPIEZA 14
- Limpieza Externa 14
- Limpieza Interna 14

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 18
GARANTÍA LIMITADA 19

INFORMACIÓN DEL MODELO

NÚMEROS DE MODELO

ZEP30FLSS, ZEP30SKSS

ESCRIBA LOS NÚMEROS DE MODELO Y SERIE

Los encontrará en una etiqueta del lado izquierdo del panel inferior, debajo del botón de encendido.

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

Por favor 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 Mongram 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**

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**

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

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** o 800.444.1845

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/use-and-care/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.

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:

En EE.UU.: General Manager, Customer Relations | Monogram Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
monogram.com/contact o 800.444.1845

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA Lea todas las instrucciones antes de usar el producto. Si no se siguen estas instrucciones se podrán producir incendios, descargas eléctricas, lesiones graves o la muerte.

Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario.

Solicite que un instalador calificado instale su electrodoméstico y que esté adecuadamente conectado a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.

⚠ADVERTENCIA **Siga estas instrucciones a fin de evitar riesgos de incendio.**

- NO deje el horno desatendido durante su uso.
- NO agregue aceite a la piedra para pizza antes del uso, la cual podrá incendiarse. NO intente freír ni cocinar comidas en aceite.
- NO permita que la grasa de la cocción se acumule en o cerca del horno. Antes del uso, retire la grasa y restos de comida del horno.
- NO deje productos de papel u otros materiales combustibles en o cerca del horno.
- Si los productos dentro de la cavidad del horno se incendian, deje los materiales en el horno y apague el mismo. NO desconecte el cable de corriente. NO apague la corriente desde el fusible o el panel del disyuntor.
- Se podrá producir un incendio si el horno es cubierto o entra en contacto con materiales inflamables, incluyendo manijas de asaderas, prendas blancas, cobertores de pared, cortinas, paños y gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen mientras usa el electrodoméstico. Estas prendas se podrán incendiar si entran en contacto con superficies calientes.
- A fin de evitar el riesgo de quemaduras graves y daños sobre la propiedad, NO use agua sobre incendios de grasa. Nunca tome una asadera que se esté incendiando. NO intente retirar comidas que se están incendiando del horno.
- NO intente extinguir un incendio en el horno. La puerta de contención de llamas se activará para extinguir cualquier incendio. NO toque la puerta de contención de incendios u otras superficies del horno luego de un incendio. Estas superficies podrán estar demasiado calientes. Siga todas las instrucciones en el panel de la pantalla.
- NO introduzca las manos en el horno a menos que cuente con guantes o mitones para horno resistentes al calor.
- Use sólo la paleta para pizza suministrada para retirar pizzas de la cavidad del horno.
- Nunca use el electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación.
- NO toque el elemento calentador ni la superficie interna 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 interna del horno; espere a que haya pasado un tiempo suficiente para que se enfríen.
- NO caliente envases de comida que no hayan sido abiertos. Se podría acumular presión y el envase podría explotar, ocasionando una lesión.
- NO use ningún tipo de papel de aluminio o revestimiento para cubrir la parte inferior del horno o cualquier parte del horno. Los revestimientos para horno pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descarga, humo o incendio.
- 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.
- Asegúrese de que todos los controles se encuentren apagados y que el electrodoméstico esté frío antes de usar cualquier tipo de limpiador en aerosol o rociador en o alrededor del electrodoméstico. El químico que produce la acción de rociar podría, en presencia del calor, encenderse o hacer que las piezas metálicas queden corroídas.
- Mantenga desobstruida la ventilación del horno. NO coloque objetos en la parte superior del horno.
- Este electrodoméstico no deberá ser usado por niños – no se deberá dejar a los niños solos o sin 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.
- NO bloquee la abertura principal del horno durante el calentamiento o mientras se realiza la cocción.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

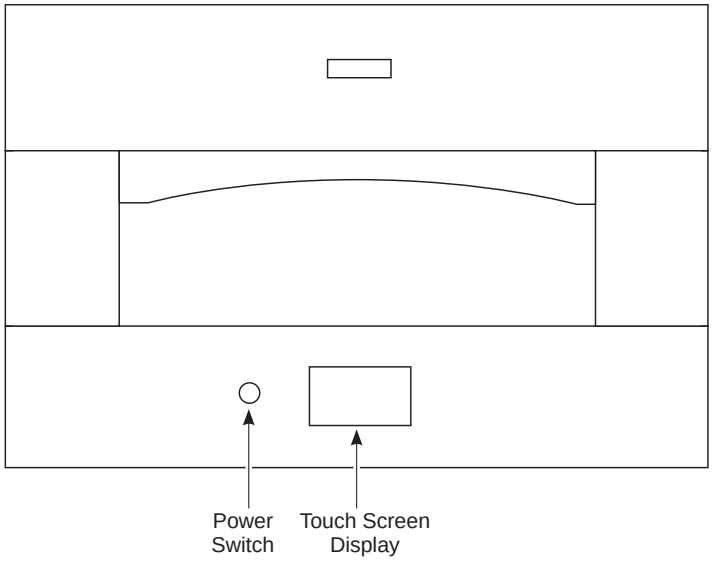
INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

- **⚠PRECAUCIÓN** No coloque artículos de interés para los niños sobre los gabinetes que están encima del horno – si los niños trepan sobre el horno para llegar a estos artículos podrán sufrir lesiones graves.
- No intente reparar ni reemplazar cualquier pieza del horno. Todo el servicio técnico deberá ser realizado por un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier servicio técnico, desconecte el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONFIGURACIÓN DEL HORNO

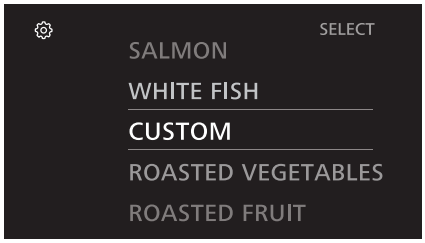


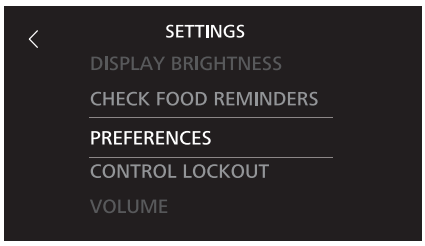
Conéctese a Wi-Fi (recomendado)

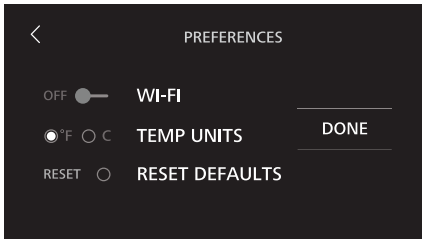
A fin de mantener su Horno de Hogar para Interior de Monogram actualizado con las opciones de cocción más recientes e información de diagnóstico, conecte su Wi-Fi local utilizando el siguiente procedimiento:

1. Descargue la Aplicación Monogran Kitchen a través de la Descarga de Aplicaciones de su teléfono móvil. Si aún no cuenta con una, cree una nueva cuenta.
2. ENCIENDA el horno presionando el Interruptor de Corriente.
3. Ingrese las configuraciones presionando el ícono del equipo en la esquina superior izquierda de la pantalla inicial.
4. Desplácese para seleccionar Preferences (Preferencias).
5. Active el WiFi presionando el deslizador.
6. Finalice presionando la tecla Done (Hecho).
7. Abra la Aplicación Monogram Kitchen y seleccione “Agregar Nuevo electrodoméstico”. Siga las instrucciones de la aplicación para completar el proceso de configuración.

NOTA: El Wi-Fi sólo cumple la función de actualizar los menús y brindar información de diagnóstico. No permite el funcionamiento remoto del horno.







WiFi CONNECT

WiFi Connect de Monogram:

WiFi Connect de Monogram Activado

Su horno de hogar está **Activado con WiFi Connect de Monogram**. Una tarjeta de comunicación WiFi está incorporada en el producto, permitiendo que se comunique con su teléfono inteligente para un monitoreo remoto y notificaciones. Para conocer más sobre las funciones del electrodoméstico conectado, y para saber qué aplicaciones de electrodomésticos conectados funcionarán con su teléfono inteligente, visite
www.monogram.com/connect.

Conectividad WiFi: para solicitar asistencia para el electrodoméstico o la conectividad de red (para modelos que poseen WiFi), por favor comuníquese al **800.220.6899**.

INFORMACIÓN REGULATORIA

Declaración de Cumplimiento de la FCC/IC

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 causa interferencias perjudiciales.
2. Este dispositivo tolera cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado.

Este equipo ha sido 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 han sido diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en la 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 para 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 que 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.
- Consulte a el proveedor minorista o a un técnico experimentado de radio/ TV.

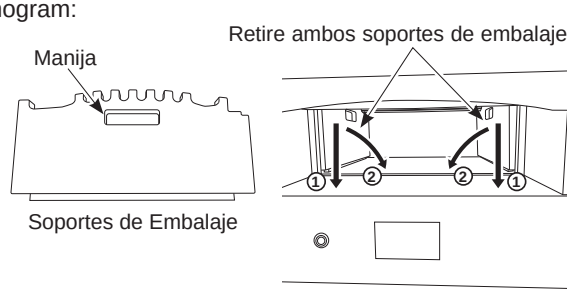
Etiqueta de Clasificación: Los cambios o modificaciones sobre esta unidad no aprobadas expresamente por el fabricante podrían anular la autoridad del usuario para utilizar el equipo.

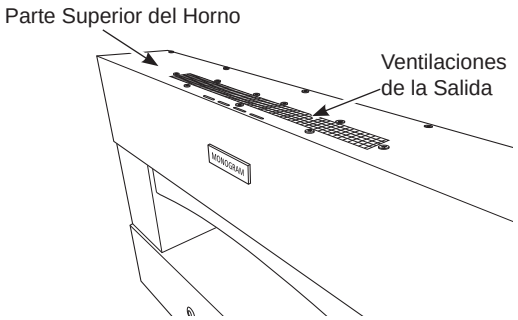
INSTRUCCIONES PARA LA COCCIÓN

ANTES DE COCINAR

Antes de comenzar a cocinar con el Horno de Hogar para Interior de Monogram:

- **Inspeccione la cavidad del horno para asegurarse de que esté libre de objectos o residuos: verifique que el instalador haya retirado los soportes de embalaje de madera.**
- Verifique que la salida de la ventilación en la parte superior del horno esté desobstruída. Nunca coloque objetos en la parte superior del horno.
- Verifique que toda la película protectora haya sido retirada.
- Verifique que no haya riesgos de tropiezos frente al horno. El horno de hogar requiere por lo menos de cuatro (4) pies de espacio libre frente al horno.
- No use prendas sueltas, especialmente con mangas sueltas, mientras utiliza el horno.



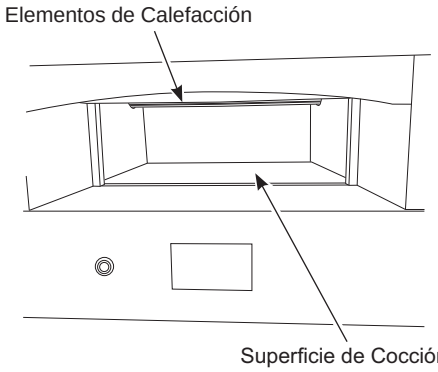


MIENTRAS ESTÁ COCINANDO

- **Siempre esté alerta sobre los ítems que se están cocinando en el horno. Nunca deje la sala mientras el horno esté en uso.**
- Nunca use el horno sin protección en las manos. Siempre use paletas para pizza con mango largo y herramientas de limpieza. Al cocinar comidas que no sean pizza, siempre use guantes o mitones para horno resistentes al calor que cubran sus muñecas completamente.
- Tenga cuidado al transportar comida caliente. Las comidas y utensilios calientes pueden ocasionar lesiones graves sobre su persona o aquellos a su alrededor.
- Mantenga limpia la superficie de cocción. Use el cepillo de limpieza con cerdas de latón mientras usa guantes aislantes para eliminar residuos. Si la superficie de cocción no es limpiada, se podrá producir un exceso de humo.
- **No use el cepillo de limpieza con cerdas de latón sobre superficies de acero inoxidable. El cepillo rayará estas superficies.**
- Retire las comidas inmediatamente luego de haber completado la cocción. El horno permanecerá caliente incluso luego de que el temporizador llegue a cero o que la corriente sea apagada.

LUEGO DELA COCCIÓN

- Apague el horno. Aunque el horno no esté encendido, el ventilador para enfriar permanecerá encendido durante algún tiempo y la superficie de cocción permanecerá caliente durante varias horas una vez apagado el horno.
- Limpie la superficie de cocción con el cepillo de limpieza incluido, pasando el mismo de forma suave sobre la superficie superior de la piedra para aflojar cualquier residuo luego de hornear. Cepille cualquier sobra del extremo frontal de la superficie, donde puedan ser retiradas con una tela húmeda una vez frías. **NOTA:** No intente limpiar ninguno de los elementos para calentar. Todos los elementos para calentar son de limpieza automática. Nunca use líquidos para limpiar la parte interna del horno, incluyendo la superficie de cocción.
- No use el cepillo de limpieza con cerdas de latón sobre superficies de acero inoxidable. El cepillo rayará estas superficies.



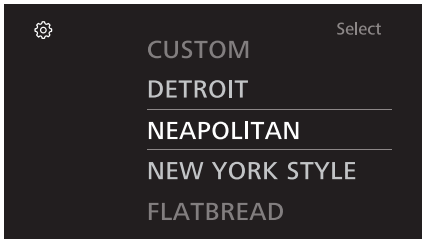
- Nunca use el horno sin protección en las manos. Siempre use herramientas de cocción o limpieza manuales con manija larga y use guantes o mitones resistentes al calor que cubran sus muñecas completamente.

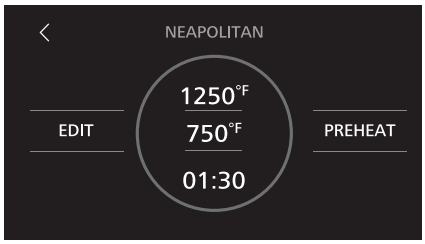
INSTRUCCIONES PARA LA COCCIÓN

PROCEDIMIENTO DE COCCIÓN DE PIZZA

1. ENCIENDA el electrodoméstico presionando el **Interruptor de Corriente**.
2. Seleccione un perfil de cocción preconfigurado. Algunos perfiles de cocción preconfigurados incluyen Detroit, Sin Levadura, Napolitana, Nueva York, y Personalizada. Para acceder a instrucciones donde se explique cómo configurar un perfil personalizado, consulte la sección de Creación de un Perfil Personalizado.
3. Presione **Preheat (Precalentar)** para iniciar el calentamiento del horno. El precalentamiento varía según el perfil, pero típicamente dura aproximadamente 30 minutos. El indicador de progreso en la pantalla le permitirá monitorear el estado de precalentamiento y sonará una campanilla una vez completado el precalentamiento.
4. Inserte la pizza usando una paleta de **madera** para pizza y presione **Start (Iniciar)** para activar el temporizador de cocción. En la mitad del ciclo de cocción, la campanilla de recordatorio sonará indicando que es hora de rotar la pizza usando la paleta **metálica** para pizza. Cuando la cocción de la pizza esté casi finalizada, una segunda campanilla de recordatorio sonará. En este momento, la pizza está casi lista para su retiro. Una vez completado el temporizador, retire la pizza del horno usando la paleta **metálica** para pizza. **NOTA:** El temporizador de cocción y los recordatorios podrán ser modificados en base a su preferencia personal. Para acceder a instrucciones sobre la personalización de perfiles de cocción, consulte la sección de Creación de un Perfil Personalizado.
5. Una vez finalizada la sesión de cocción, APAGUE el interruptor usando el **Interruptor de Corriente**.

   NOTA: El horno permanecerá caliente durante varias horas luego de que el interruptor haya sido apagado. El ventilador pasará a una velocidad más baja y podrá funcionar hasta durante 50 minutos.







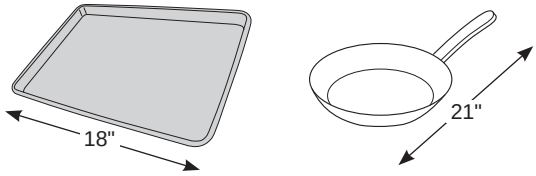
CONSEJOS PARA HORNEAR PIZZA

- Agregue polvo de harina de maíz a la paleta, para facilitar el corte de la pizza.
- No agregue cantidades excesivas de harina a la paleta. Hacer esto podrá generar humo.
- No sobrecargue las coberturas. Esto podrá generar capas pastosas.
- No coloque una pizza congelada en el horno. La pizza deberá estar a temperatura ambiente para que se pueda cocinar apropiadamente.
- Use una paleta de madera para insertar una pizza no cocinada.
- Use la paleta metálica para rotar y retirar las pizzas.
- Evite que la pizza entre en contacto con la parte trasera o los costados del horno.
- Gire la pizza al llegar a la mitad del ciclo de cocción.
- Asegúrese de que la superficie de cocción esté libre de restos de comida antes de insertar la pizza.
- Cocine sólo una pizza a la vez.

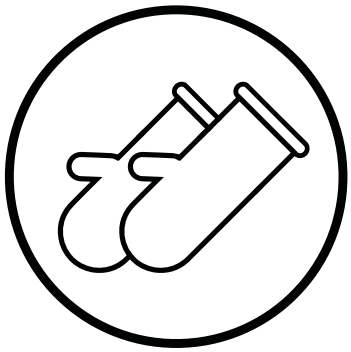
INSTRUCCIONES PARA LA COCCIÓN

PREPARACIÓN PARA COCINAR COMIDAS QUE NO SEAN PIZZA

1. Antes de cocinar, determine que utensilio será usado. El utensilio, incluyendo la manija, deberán ser de uso seguro en hornos y parrillas. No se deberán usar utensilios con revestimiento no adherente. Asegúrese de que el utensilio pueda ingresar completamente dentro de la cavidad del horno. La longitud máxima para un utensilio rectangular no deberá superar las 18 pulgadas. La longitud de la sartén con una manija extendida no deberá superar las 21 pulgadas.



2. Ubique los guantes o mitones para horno que serán usados. Siempre use las dos manos para introducir y retirar la comida del horno, asegurándose de contar con protección en ambas manos. Los guantes o mitones para horno deberán ser resistentes al calor y deberán cubrir sus muñecas completamente.



⚠PRECAUCIÓN Los guantes o mitones para horno hechos exclusivamente de algodón no ofrecen la misma protección que aquellos hechos de materiales sintéticos, tales como la silicona. El algodón también se podrá quemar al entrar en contacto con una parte de un utensilio caliente.

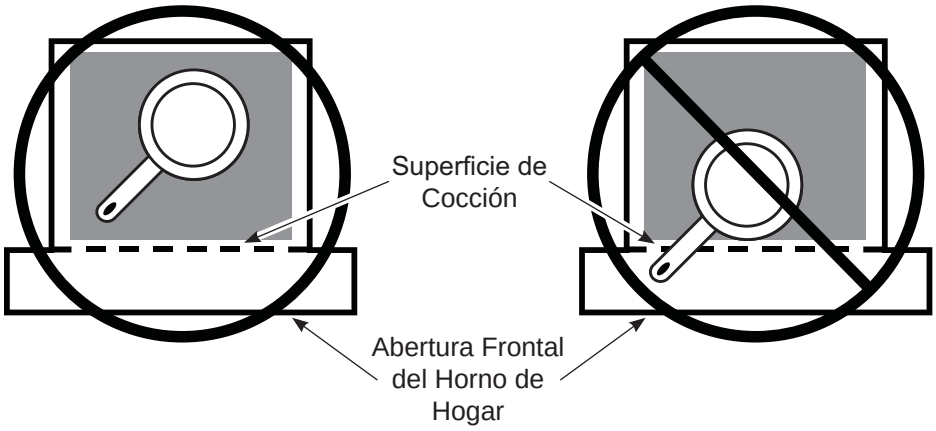
⚠PRECAUCIÓN No use toallas ni las manijas de las ollas al introducir el utensilio en el horno. Las manos y las muñecas deberán estar completamente cubiertas con guantes o mitones para horno, a fin de prevenir quemaduras por contacto con elementos calientes o superficies del horno.



3. Antes de realizar la cocción, determine dónde será ubicado el utensilio luego de retirar el mismo del horno. El utensilio estará demasiado caliente y deberá ser ubicado en una superficie resistente al calor.

⚠ADVERTENCIA NO permita que la posición de cualquier utensilio de cocción supere el extremo frontal de la superficie de cocción. Hacer esto interferirá con el funcionamiento correcto de la puerta de contención de incendios.

Vista Superior del Horno de Hogar



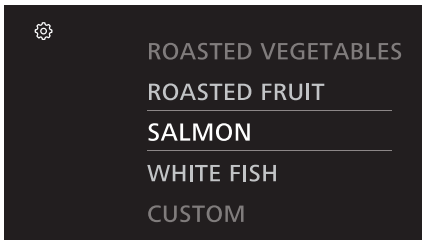
INSTRUCCIONES PARA LA COCCIÓN

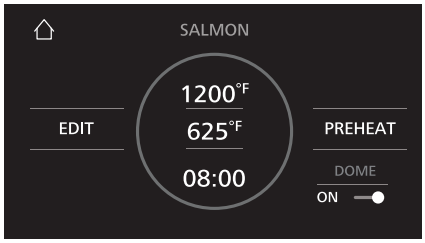
PROCEDIMIENTO DE COCCIÓN DE COMIDAS QUE NO SEAN PIZZA

1. ENCIENDA el electrodoméstico presionando el **Interruptor de Corriente**.
2. Seleccione un perfil de cocción preconfigurado. Algunos perfiles de cocción preconfigurados incluyen Roasted Vegetables (Vegetales Asados), Roasted Fruit (Fruta Asada), Salmon (Salmón), White Fish (Pescado Blanco) y Custom (Personalizado). Para acceder a instrucciones donde se explique cómo configurar un perfil personalizado, por favor consulte la sección de Creación de un Perfil Personalizado.
3. Presione Preheat (Precalentar) para iniciar el calentamiento del horno. El precalentamiento variará según el perfil, pero típicamente dura aproximadamente 30 minutos. El indicador de progreso en la pantalla le permitirá monitorear el estado de precalentamiento y sonará una campanilla una vez completado el precalentamiento.
4. Inserte la comida que desea cocinar con el utensilio adecuado y presione Start (Iniciar) para iniciar el temporizador de cocción. Para acceder a más detalles sobre utensilios aprobados para uso y ubicación adecuados, consulte la sección de Preparación para Cocinar Comidas que no Sean Pizza. A mitad del ciclo de cocción, una campanilla sonará para recordarle que es hora de rotar la comida. Cuando la cocción de la comida esté casi finalizada, sonará una segunda campanilla. En este momento, la comida estará casi lista para su retiro. Cuando el temporizador finalice, retire la comida del horno usando guantes o mitones para horno. Para acceder a más detalles sobre guantes o mitones para horno aprobados para dicho uso, consulte la sección de Preparación para Cocinar Comidas que no Sean Pizza.

   NOTA: El temporizador de cocción y los recordatorios podrán ser modificados en base a su preferencia personal. Para acceder a instrucciones sobre la personalización de perfiles de cocción, consulte la sección de Creación de un Perfil Personalizado.
5. Una vez finalizada la sesión de cocción, APAGUE el interruptor usando el Interruptor de Corriente.

   NOTA: El horno permanecerá caliente durante varias horas luego de que el interruptor haya sido apagado. El ventilador pasará a una velocidad más baja y podrá funcionar hasta durante 50 minutos.



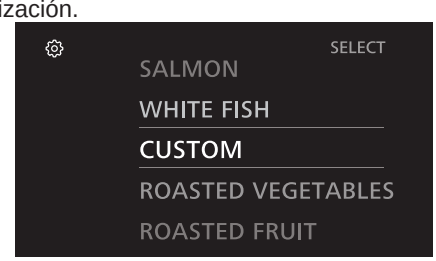




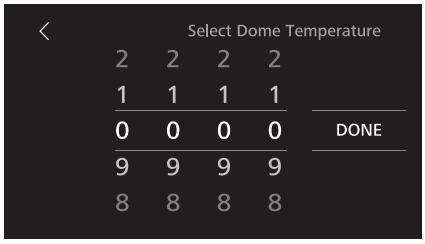
INSTRUCCIONES PARA LA COCCIÓN

CREACIÓN DE UN PERFIL PERSONALIZADO O MODIFICACIÓN DE UN PERFIL EXISTENTE

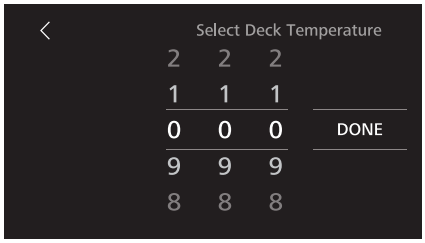
1. Seleccione el perfil de cocción **Custom (Personalizado)** para crear un NUEVO perfil personalizado. Para modificar un perfil existente, seleccione el perfil que desee modificar.
2. Presione **Edit (Editar)** para iniciar la secuencia de personalización.



3. Ajuste Dome Temperature (Temperatura de la Bóveda) usando las ruedas de desplazamiento, y luego seleccione **Done (Hecho)**.



4. Ajuste Deck Temperature (Temperatura de la Superficie) usando las ruedas de desplazamiento, y luego seleccione **Done (Hecho)**.



5. Configure Cook Time (Tiempo de Cocción) según desee, usando las ruedas de desplazamiento, y luego seleccione **Done (Hecho)**.



6. Alterne los recordatorios presionando el deslizador, y luego seleccione **Done (Hecho)**. ¡Ya está listo para usar sus configuraciones personalizadas!



INSTRUCCIONES PARA LA COCCIÓN

CONFIGURACIONES

Las configuraciones del horno de hogar se podrán ajustar seleccionando el ícono del equipo en la esquina superior izquierda de la pantalla inicial.

Unidades de Temperatura

El control del horno está configurado para mostrar temperaturas Fahrenheit (F), pero lo puede modificar para que muestre temperaturas Celsius (C).

Volumen del Sonido

El volumen del sonido puede ser ajustado más alto o más bajo, según lo desee.

Brillo de la Pantalla

El brillo puede ser ajustado más alto o más bajo, según lo desee.

Bloqueo del Control

El control del horno puede ser bloqueado. Se requiere una contraseña para bloquear o desbloquear el control.

VENTILACIONES DE AIRE DEL HORNO

Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) del horno de hogar. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la cocina se mantenga fresca y funcione de forma correcta. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte superior e inferior. Bloquear la abertura del horno desplegará el sistema de contención de llamas y desactivará el horno. Un profesional del servicio técnico deberá luego reiniciar el horno.

UTENSILIO

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

Para obtener mejores resultados, siga las siguientes pautas:

- Pizza con masa fina o media, incluyendo Napolitana y Nueva York: cocine directamente en la superficie de cocción.
- Plato profundo estilo Detroit: cocine en una asadera rectangular estilo Detroit.
- Sin levadura: cocine directamente en la superficie de cocción.
- Los utensilios oscuros, revestidos y opacos absorben el calor más rápidamente que las asaderas claras y brillantes. Las asaderas que absorben el calor más rápidamente podrán producir capas más oscuras, crocantes y gruesas.
- Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja.

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA EXTERNA

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

Panel de Control

Limpie el panel de control luego de cada uso del horno con una tela húmeda. Para limpiar, use una tela húmeda con agua tibia y jabón o una solución que sea mitad de vinagre y mitad de agua. Pula en seco con una tela suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico ni almohadillas de horno en el panel de control; dañarán el acabado. Evite rociar con espráis sobre el panel de control.

Ventilaciones de Aluminio (modelos ZEP30F únicamente)

Limpie las ventilaciones de aluminio (si fueron instaladas) luego de cada uso del horno con una tela húmeda. Para limpiar, use una tela húmeda con agua tibia y jabón. Pula en seco con una tela suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico ni almohadillas de horno en las ventilaciones; dañarán el acabado. Evite el uso de limpiadores con rociador sobre el horno.

Superficies de Acero Inoxidable

No use una viruta de acero; ésta dañara la superficie.

No use un cepillo con cerdas de latón; éste rayará 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 de las líneas del cepillo. 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.

LIMPIEZA INTERNA

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

Superficie de Cocción

Nunca use el horno sin protección en las manos. Siempre use herramientas de cocción o de limpieza con mango largo, siempre use guantes para horno resistentes al calor que cubran sus muñecas completamente.

No use un cepillo de limpieza sobre superficies de acero inoxidable; el cepillo rayará estas superficies.

Para limpiar la superficie de cocción, use el cepillo de limpieza incluido, pasando el mismo de forma suave sobre la superficie superior de la piedra para aflojar cualquier residuo luego de hornear. Cepille cualquier sobra del extremo frontal de la superficie, donde puedan ser retiradas con una tela húmeda.

NOTA: La superficie de cocción y las paredes internas típicamente cambiarán de color con el uso. Esto es normal.

Nunca use limpiadores con rociador dentro del horno.

NOTAS

NOTAS

NOTAS

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	Qué Hacer
La comida no se cocina de forma apropiada	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Instrucciones de Cocción.
	Uso de una cacerola incorrecta o de una cacerola de tamaño incorrecto.	Consulte la sección de Utensilios.
	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección de Funciones Especiales.
	Sustitución de ingredientes	Sustituir ingredientes puede modificar el resultado de la receta.
	La temperatura ambiente deberá ser superior a 60°F	Incremente la temperatura ambiente.
La temperatura del horno es demasiado caliente o demasiado fría	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección de Funciones Especiales.
El horno no funciona o parece no funcionar	Es posible que se haya quemado un fusible en su hogar o que se haya desconectado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Uso del Horno.
Sonido de “chasquido” o “traqueo”	Éste es el sonido del metal calentándose o enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.	Esto es normal.
¿Por qué la cocina hace un sonido de “clic” cuando uso el horno?	Su horno de hogar fue diseñado para mantener un control más ajustado sobre la temperatura del horno. Es posible que escuche que los elementos de calentamiento del horno hacen y dejan de hacer sonidos de “clic” con mayor frecuencia que con hornos de tipo más estándar para lograr mejores resultados durante los ciclos de cocción.	Esto es normal.
A veces el horno tarda más en precalentarse a la misma temperatura	Utensilio o comida en el horno.	El utensilio o la comida en el horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire estos artículos para reducir el tiempo de precalentamiento.
Exceso de humo durante un ciclo de cocción	Restos de comida o harina en exceso.	Presione la tecla **Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar)**. Abra las ventanas para liberar el humo en la habitación. Una vez que el horno se haya enfriado, limpie el exceso de suciedad.
La pantalla queda en blanco	Es posible que se haya quemado un fusible en su hogar o que se haya desconectado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
Olor a “quemado” o “aceite” desde la ventilación	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.	Esto es normal.
Olor fuerte	Un olor en la aislación del horno es normal durante las primeras veces en que el horno es usado.	Esto es temporario y desaparecerá luego de varios usos.

GARANTÍA LIMITADA

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**. o 800.444.1845
En Canadá, visite **monogram.ca** o 800.561.3344

Para realizar el servicio técnico de su electrodoméstico se podrá requerir el uso de datos del puerto de abordaje para su diagnóstico. Esto da al técnico del Servicio de Fábrica de Monogram la habilidad de diagnosticar de forma rápida cualquier problema con su electrodoméstico, y de ayudar a Monogram a mejorar sus productos al brindarle a Monogram la información sobre su electrodoméstico. Si no desea que los datos de su electrodoméstico sean enviados a Monogram, solicitamos que le indique a su técnico NO entregar los datos a Monogram en el momento del servicio.

Por el Período de	Monogram Appliances reemplazará
Garantía limitada por dos años	Por dos años desde la fecha original de compra, le brindaremos, sin costo, piezas y trabajos del servicio técnico en su hogar para la reparación o reemplazo de cualquier parte del horno que presente fallas debido a defectos de fabricación.

Qué no cubrirá Monogram:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños sobre el acabado, tales como óxido sobre la superficie, deslustres o manchas pequeñas no informadas dentro de las 48 horas luego de la entrega.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.
- Reinicio de la puerta de contención de incendios desplegada debido a un mal uso.

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

Grape aquí su recibo. Se requiere facilitar prueba de la fecha de compra original para obtener un servicio bajo la garantía.

49-80785-2
04-19 GEA
Impreso en los Estados Unidos

MONOGRAM