MONOGRAM

OWNER'S MANUAL

Built-In Electric Wall Oven

ENGLISH/FRANÇAIS/ESPAÑOL

Elevate Everything™

MONOGRAM.COM

TABLE OF CONTENTS

MODEL INFORMATION . . . 2
CONSUMER SUPPORT . . . 3
SAFETY INFORMATION . . . 4
USING THE APPLIANCE . . . 7
- Wi-Fi Connectivity . . . 7
- Voice Control . . . 8
- Appliance Display . . . 9
- Settings . . . 11
- Sabbath Mode . . . 12
- Oven Door Camera . . . 12
- French Doors . . . 12
- Oven Racks . . . 13
- Aluminum Foil And Oven Liners . . . 14
- Cookware Guidelines . . . 14
- Cooking Modes . . . 15
- Probe . . . 19
- Cooking Guide . . . 20
- Air Fry Cooking Guide . . . 23
- Roasting Guide . . . 24
- Dehydrating Guide . . . 25

CARE AND CLEANING . . . 26
- Cleaning The Oven - Exterior . . . 26
- Cleaning The Oven - Interior . . . 27
- Probe . . . 28
- Oven Racks . . . 28
- French Doors . . . 29
- Oven Light . . . 29
- Oven Door . . . 30

TROUBLESHOOTING . . . 31
MONOGRAM LIMITED WARRANTY . . . 33
ACCESSORIES . . . 34

MODEL INFORMATION

MODEL NUMBERS

Wall Oven 70, 90, and X1 Series

WRITE DOWN THE MODEL AND SERIAL NUMBERS

You'll find them on a label located behind the left burner knob or below the control panel.

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

Please write these numbers here:

Model Number

Serial Number

CONSUMER SUPPORT

In the United States - Visit us at **monogram.com** or call 800.444.1845

In Canada - Visit us at **monogram.ca** or call 888.880.3030

Find owner support information on our website**:**

- **Information**
- **Register the Appliance**
- **Schedule Service through Bodewell**
- **Purchase Parts, Accessories or Extended Warranties**
- **Set up your Smart Appliance** - 800.220.6899

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

In the United States - General Manager, Customer Relations | Monogram | Appliance Park | Louisville, KY 40225

In Canada - Director, Customer Relations | MC Commercial Inc. | 1100 Burloak Dr. Suite 601 | Burlington, ON L7L 6B2

monogram.com

monogram.ca



IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this appliance only for its intended purpose as described in the Owner's Manual.
- Have your appliance installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Any adjustment, repair or service not specifically recommended in the Owner's Manual should be performed ONLY by a qualified appliance installer or service technician.
- Before performing any service, unplug the appliance or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating to prevent ignition of these materials.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cooktops, or control panels. Doing so may lead to glass breakage.
- Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire, or cuts may occur.
- Do not leave children alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **⚠CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above or on top of the appliance - children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door, drawer, or cooktop. They could damage the appliance or tip it over causing severe injury or death.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface units or oven heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Do not touch the burners, griddles (on some models), grates (on some models), the cooktop or oven heating elements, or the interior surface of the oven. These surfaces may remain hot enough to burn for an extended period of time following cooking, even though they no longer appear to be on or hot.
- During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include burners or heating elements, grates (on some models), cooktop surface, oven vent openings, surfaces near the openings, crevices around the oven door, metal trim parts above the door, any backguard, or shelves located above cooking surface.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations are provided by the USDA and FDA. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.
- Keep the ventilator hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires. Turn the ventilator OFF in case of a fire. The blower if in operation, could spread the flames.

⚠WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE OVEN

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

- Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.
- Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside of or on the appliance.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.
- (On some models) Remote Operation – This appliance is configurable to allow remote operation at any time.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE APPLIANCE
Failure to do so may result in fire or personal injury.

- Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.
- Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside of or on the appliance.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.
- (On some models) **Remote Operation** – This appliance is configurable to allow remote operation at any time.

⚠WARNING IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT INJURY AND FIRE SPREADING

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- (On some models) If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

⚠WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Stand away from the appliance when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Never place cooking utensils, pizza or baking stones, or any type of foil or liner on the oven floor. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, be careful to avoid touching hot surfaces and do not let pot holder contact hot heating element in oven.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave items on the cooktop near the oven vent. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.
- Never broil with the door open.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- **SHOCK OR BURN HAZARD:** Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the appliance at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn.
- ⚠CAUTION **BURN HAZARD:** The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.
- Do not use any type of foil or liner to cover the oven bottom or anywhere in the oven, except as described in the Owner's Manual. Oven liners can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING (on some models) This oven may be equipped with a microphone to allow for voice control of your oven's operations. Enabling use of the microphone will cause it to be capable of listening for certain voice commands to activate and operate the oven at all times. It is possible for background or environmental noise to mimic words or sounds that this appliance recognizes as an instruction, and the unit may activate or initiate a feature or cooking mode as a result, even when the unit is unattended and no activation of the feature or cooking mode was desired. Never store flammable or temperature-sensitive items inside of the appliance.

REGULATORY INFORMATION

FCC/IC Compliance Statement:

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following 2 conditions:

1. This device may not cause harmful interference, and

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

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

PROPER DISPOSAL OF YOUR APPLIANCE

Dispose of or recycle your appliance in accordance with Federal and Local Regulations. Contact your local authorities for the environmentally safe disposal or recycling of your appliance.

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

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

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

NOTE: All protective packing must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

Consider recycling options for your appliance packaging material.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

USING THE APPLIANCE

WI-FI CONNECTIVITY (On Some Models)

Your appliance is designed to provide you with two-way communication between your appliance and smart devices. In addition, this appliance may require a software update to enable all features on initial setup. By using the SmartHQ™ mobile app, you will be able to connect to a variety of features (including but not limited to using your appliance as a smart speaker with Amazon Alexa) and using your smartphone or tablet*. Visit your app store and download SmartHQ or use the QR code below:

To connect your appliance to Wi-Fi, follow the prompts on the appliances controls display. For the best experience, prior to beginning:

· Download the SmartHQ app and sign in or create an account.

NOTE: New users must verify their email address to complete the sign in process.

· Have your home Wi-Fi network password available. If a MAC ID is required to connect your appliance to Wi-Fi see the Settings section for details. You can also reference the connected appliance information label typically located inside the door of the oven or drawer. It will also contain the Appliance Network Name and Password, should it be needed.

Connected Appliance Information	
Contains FCC:	**UPD ID:**
Contains IC:	
MAC ID:	**PT. NO.**

Once your appliance is connected, launch the SmartHQ app and tap on your appliance to explore. Apply all software upgrades if prompted to ensure your appliance has the latest features.

NOTE: Make sure to keep the Wi-Fi function turned on so that you can control your appliance from your SmartHQ app.

If you have issues with the connection process, please call 800.220.6899 and ask for assistance with wireless connectivity.

* Compatible Apple or Android devices and home Wi-Fi network required.

Turning Off the Wi-Fi

If you have a Remote Enable or Wi-Fi Connect button, press and hold the button for 3 seconds to fully disconnect from the Wi-Fi. If you do not have a button on your controls, navigate to Settings and disconnect or forget network to fully disconnect from the Wi-Fi. **NOTE:** You will have to reconnect your SmartHQ app to your appliance if you would like to control your appliance from your phone again. Note that when the WI-Fi is turned off, the oven Wi-Fi board is not broadcasting.

Available Features

Follow all in-app instructions for proper operation of the appliance when using connected features.

Remote Oven Control:

To enable SmartHQ control of the oven while Wi-Fi is active, ensure the feature is on by checking the remote enable setting in Settings.

Voice to Activate:

You have the power to control your oven operation with just your voice. See the Voice Control section for more details on how to use this feature.

NOTE: Some cooking functions and features are not available until after you Wi-Fi connect your new oven to your local home wireless network. Please follow the instructions above to connect. This provides capability to use SmartHQ app functions and ensures that the oven has the latest software.

USING THE APPLIANCE

VOICE CONTROLS

To use any voice control commands, ensure your oven is connected to Wi-Fi, connected to the Smart HQ app, oven remote enable is turned on and your oven control is unlocked.

Instructions for connecting your oven can be found in the SmartHQ App on your phone or under Settings on your oven control.

Smart Speaker Control / Voice Assistant Control

If your oven does not have a microphone, you can still use your voice to turn on an oven and oven timers or turn off an oven. Make sure that your oven is connected to Wi-Fi, the SmartHQ App, and an Amazon Alexa smart speaker. Ensure your oven and your smart speaker are connected to Wi-Fi, your oven remote enable is turned on and your oven control is unlocked. Also ensure that your smart speaker is within close distance to your oven so it hears your commands.

Microphone Control (on some models)

If your oven has microphones, voice control has enhanced capabilities and can also be used with some of the apps (on the control), in addition to turning on or off the oven. Ensure your oven is connected to Wi-Fi, connected to the Smart HQ app, oven remote enable is turned on and your oven control is unlocked.

Your unit arrives with the microphone muted. You must unmute the microphone to make it available.

To unmute the microphone, pull down the Quick Setting Shade and press the to unmute. A voice activation waiver will be required the first time you unmute the microphone. The waiver will not be needed to unmute the microphone afterwards.

When the oven is connected to Wi-Fi and the microphone is muted, indicators that the microphone is muted and turned off will appear in the Quick Settings Shade and in the Status Bar area.

To use voice activation when the microphone is not muted, say the wake words “Hey HQ”, pause briefly and wait for the activation screen to appear. Then speak your command clearly. Note that pausing after saying “Hey HQ” and waiting for the activation screen to appear will help ensure that your command is heard fully and correctly.

Common microphone voice commands include:

Oven Controls

- Set the upper oven to air fry at 400 degrees.
- Turn on the lower oven
- Turn off the upper oven
- Cook for 1 hour in the upper oven.

Timers

- Set a timer for 1 hour and 20 minutes for casseroles

Shopping List

- Add bananas to my shopping list
- Remove coffee from my shopping list

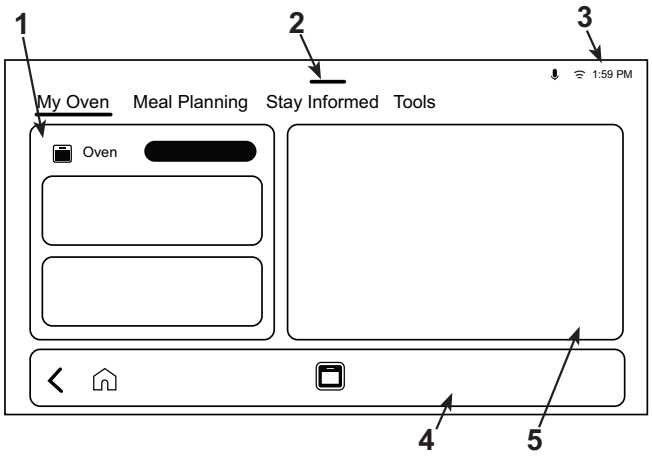
NOTE: The shopping list is available on the SmartHQ App and can be exported into some shopping apps.

Voice to Open Oven Door (on some models)

If your oven is equipped with a push to open oven door, voice to open capability allows you to open your oven door handsfree! Please ensure your oven is connected to Wi-Fi, the SmartHQ App, your oven remote enable is turned on, your oven control is unlocked, and an Amazon Alexa smart speaker is active or the oven microphone (on some models) is unmuted.

USING THE APPLIANCE

APPLIANCE DISPLAY



HOME SCREEN

1 - Oven Control

Located on the far left of the Oven Display Home Screen. Make sure to swipe all the way over to the left if it is not displayed when the Oven Display wakes up.

Upper Oven and Lower Oven (on double wall oven models)

When using a double wall oven, you can use different cooking modes in each oven. First select the oven to use then select the cooking mode desired.

NOTE: When using a single oven, there will not be an oven selection.

Cooking Mode Selection Screen

Select your cooking preference in this area. You can select between traditional oven modes or precision oven modes. See the Cooking Modes section for more details on the different traditional and precision cooking modes available.

Make sure to connect your oven so that you can download new precision cooking modes as they are available.

2 - Quick Settings Shade

Swipe this menu down to access oven lights, control lock, microphone (on some models), speakers, display brightness, Ambient menu layout, alerts, and settings.

Oven Light
To turn on or off the oven cavity lights, press the .

Lock Controls
Select this option to lock the oven control from any undesired screen selections. To lock, press the button. Press and hold the button to unlock.

Microphone (on some models)
To unmute or mute microphone, press the . Indicators that the microphone is muted and turned off will appear in the Quick Settings Shade and in the Status Bar area. The microphone must be unmuted to use the SmartHQ Assistant.

Speaker
Use the slider bar to adjust the volume to the desired setting for playing videos and music when available.

This does not affect the volume of alerts or touch tones. See the Settings Section for more information on how to adjust those volumes.

Brightness
Use the slider bar to adjust screen brightness to desired setting.

Ambient
Press the **Ambient** button to go directly to the Ambient screen.

Settings
Press the **Settings** button to access the Settings Menu. See the Settings section for a full list of what is available.

USING THE APPLIANCE

APPLIANCE DISPLAY (Cont.)

3 - Status Bar

The upper right hand corner, displays active alerts, microphone status (on some models), Wi-Fi status, and time. Use this as a quick reference when using the oven.

4 - Navigation Bar

Back Arrow <

This takes you back one screen until you reach the Home screen.

Home Button

Takes you directly to the Home Screen with the Oven Control section viewable.

Oven button / Oven buttons

This takes you to the oven screen showing what is running if the oven is being used. If the oven selected is not being used, it will take you to the mode selection screen for the oven selected.

Activity Bar

Located at the bottom of the Appliance Display, this indicates that the oven is currently turned on. This bar does not display when the oven is turned off. This feature only displays when oven is turned on.

5 - Apps

Connect your oven to capture the full functionality of the apps on your control. Some apps can only be used if your oven is connected to Wi-Fi. Example apps include weather and kitchen timer.

Swipe to the right to access more apps as well as the SmartHQ assistant (on microphone capable models only) and Oven Tips information.

Timers

The timer app works as a countdown timer. You can set a new timer or select an existing timer.

Select **Add a Timer** or **Timer**, set the timer duration hours:minutes:seconds, name the timer if you want to reuse it, then start the timer. Once a timer is started, the timer name cannot be changed.

Multiple timers can be set and reused independently or at the same time.

If more than two timers are set at the same time, the two most recently set timers will display in the Apps section.

To view all active timers and all timers previously set, select the timer app to access the list and swipe to view active timers, reuse a timer or delete a timer.

The Appliance Display will notify you when a timer is complete.

USING THE APPLIANCE

SETTINGS

Set Clock

This feature (only available when not connected) allows you to set the clock and specifies how the time of day will be displayed. Options are for a standard 12-hour clock with AM and PM selections or 24-hour military time display.

Sounds & Alerts

This setting screen allows you to change the volume, the end of cycle alert, and turn on or off the touch sound.

Display & Appearance

This screen shows the options for brightness and Energy saver.

Appliance Settings

- **TEMPERATURE UNITS:** The oven is set to Fahrenheit, however, in this setting the cooking unit can be changed to Celsius.
- **ADJUST OVEN TEMPERATURE:** Adjust Oven Temperature allows the oven temperature to be adjusted up to 35°F hotter or down to 35°F cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or cold and wish to change it. For double ovens, the upper and lower oven temperatures are adjusted separately. Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.
- **AUTO RECIPE CONVERSION:** Auto Recipe Conversion can be turned on in order to automatically reduce the programmed cooking temperature for Convection Bake or Convection Bake Multi. Note that this will only reduce the cooking temperature, not the baking time.
- **12 HOUR SHUT OFF:** When the 12 Hour Shut Off option is turned on, it will automatically shut off the oven after 12 hours of continuous use.
- **OVEN LIGHT TIMEOUT:** Turn this feature on to have the oven light turn off automatically after cooking is completed and the oven turned off.

SmartHQ Account

Allows you to log into your SmartHQ account on your oven. This feature also helps with connecting your oven to your SmartHQ Account.

Wi-Fi

Allows you connect to or forget your Wi-Fi network.

Remote Enable

Turn this feature on to control your oven remotely via app, via microphone, or voice commands once your oven is connected.

Ambient Mode

Allows you to configure the ambient screen.

Voice & Microphone (on some models)

The oven must be connected to Wi-Fi and the microphone turned on to use the SmartHQ assistant.

System

This screen allows you to clear your saved user data and shows the current software versions and the MAC ID.

USING THE APPLIANCE

SABBATH MODE

Your range offers a Sabbath mode that complies with standards set forth by Orthodox Union, the Central Rabbinical Congress, and Halacha Tech is 100% certified to the highest halacha standards. In this mode, the oven lights will be turned off for the duration of use and oven tones will be disabled.

NOTE: Ensure the oven clock is accurate before entering the mode. For proper Sabbath operation, the mode must be started within 1-hour window before sunset.

Using the Sabbath Mode

Navigate to the **Settings** menu and select **Sabbath**.

Select the desired Sabbath Mode or Holiday Mode combination from the options provided and press **Start**. The display will indicate which Sabbath or Holiday mode is operating.

Options with Holiday and Sabbath with automatically transition between the functions based on the initial time entered within the 1-hour window before sunset.

For Sabbath Warm options less than 24 hours, the appliance will complete the Sabbath Warm function and transition to Sabbath Idle for the reminder of the 24-hour period. The oven lights will remain turned off, oven tones will remain disabled, oven heating will be disabled, and the display will show the oven idle.

Sabbath Mode Power Outage

If a power outage occurs during the use of Sabbath Warm or Holiday modes, the appliance will return to Sabbath Warm for the remainder of the chosen schedule. If the outage occurs during Sabbath Idle, the appliance will return to Sabbath Idle for the remainder of the chosen schedule.

Sabbath Warm Temperature

Use the Settings option Sabbath Warmer to increase the Sabbath Warm energy if the oven is operating cooler than desired or if your oven is operating on 208 voltage. Go to **Appliance Settings**, select **Sabbath Warm Temperature**.

OVEN DOOR CAMERA (on some models)

The Oven Door Camera allows for remote viewing of the center of the oven cavity using the SmartHQ app. Refer to the Connectivity section. From the app's home page, select your oven, then tap on the camera icon to start the camera stream to your smart device. The oven lights will illuminate while the camera is streaming. The camera stream will stop if the oven door is opened, and is not allowed during certain modes such as Self Clean. Turn off camera streaming in the app to resume normal oven light operation.

Soils on the oven door glass and oven cavity light cover may cause an unclear oven camera image. Refer to Care and Cleaning section for door glass cleaning instructions. For best results, clean door glass immediately after spillage once the oven has cooled.

For double oven models with an oven door camera, the oven camera is only on the upper oven.

FRENCH DOORS (on some models)

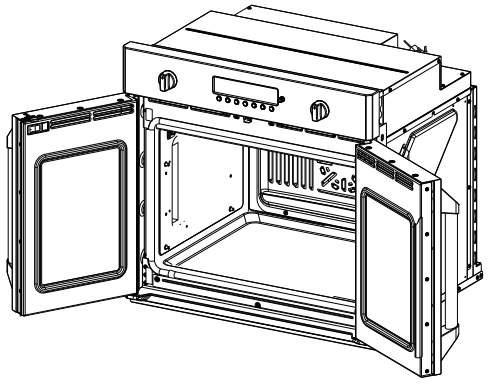
The French oven doors on this oven are unique. The doors open out to the side of the unit and they open together. Make sure that the area to each side of the oven is clear when opening the oven doors so that the doors can open fully and do not hit any open doors, open drawers, or other items to the side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

Pulling on one handle will make both doors open.

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

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

Make sure oven doors are fully closed when cooking. If the doors are open or not shut all the way for more than 30 seconds during a cooking mode, the oven will turn off and the control will ask you to close the doors to resume cooking.

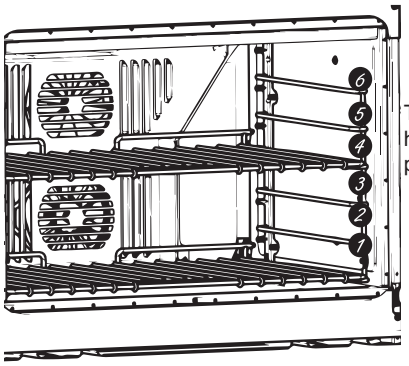


USING THE APPLIANCE

OVEN RACKS

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

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



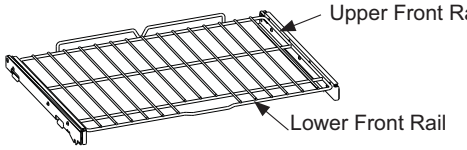
The oven has 6 rack positions

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

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

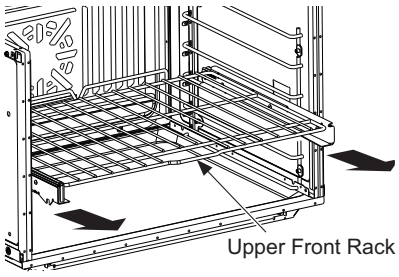
Extension Racks

Extension racks have an install feature that locks into the rack supports (guides) on both sides. Once the install feature is locked into place, always pull the rack out, by its upper front rail, to its full extension stop position, when placing or removing cookware.

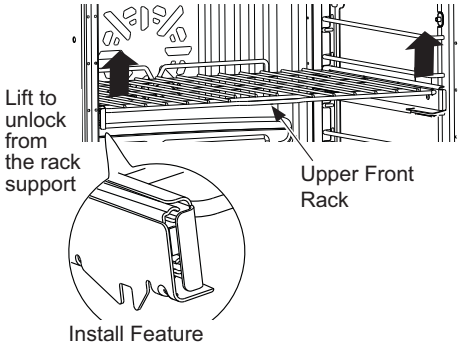


To Remove An Extension Rack:

1. Make sure the rack is pushed all the way into the oven.
2. Grasp the rack by both its upper front rail and lower front rail and lift straight up to unlock the rack from the rack supports.

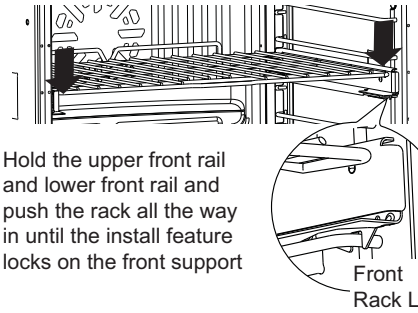


3. Firmly holding onto both the upper front rail and lower front rail, pull the rack forward. Grasp the rack on both sides if necessary. Then remove it from the oven.



To Replace An Extension Rack:

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

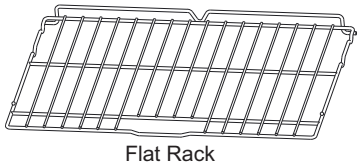


If extension racks are difficult to replace or remove, put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and wipe the oven rack supports. Do not wipe oil on the rack slides.

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

Traditional Flat Racks

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

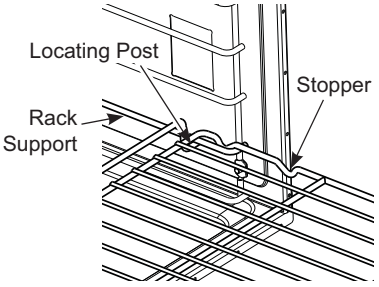

Flat Rack

To Remove a Rack

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

To Replace a Rack

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



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

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

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

USING THE APPLIANCE

ALUMINUM FOIL AND OVEN LINERS

⚠CAUTION **Do not use any type of foil or oven liner to cover the oven bottom. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire. Damage from improper use of these items is not covered by the product warranty.**

Foil may be used to catch spills by placing a sheet on a lower rack, several inches below the food. Do not use more foil than necessary and never entirely cover an oven rack with aluminum foil. Keep foil at least 1-1/2” from oven walls to prevent poor heat circulation.

COOKWARE GUIDELINES

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

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

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

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

Air insulated pans heat slowly and can reduce bottom browning.

Keep cookware clean to promote even heating.

Cookware used in broil modes and air fry must be broil-safe.

USING THE APPLIANCE

COOKING MODES

Your new oven has a variety of cooking modes to help you get the best results. These modes are described below. Refer to the Cooking Guide section for recommendations for specific foods, and check out the cooking options menu on the appliance display for cooking tips and other recommendations while setting an oven mode. Remember, your new oven may perform differently than the oven it is replacing.

Baking and Roasting Modes

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

Bake

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

Convection Bake (on some models/ovens)

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

Convection Bake Multi Rack (on some models/ovens)

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

Convection Roast (on some models/ovens)

The Convection Roast mode is intended for roasting meats and vegetables on a single rack. This mode uses heat from the lower, upper, and rear elements along with air movement to improve browning and reduce cooking time. It is not necessary to convert temperature. Check food earlier than the recipe suggested time when using this mode, or use the probe. To use this mode press **Convection Roast**, enter a temperature, and then press **Start**. It is not necessary to preheat when using this mode.

Slow Roast (on some models/ovens)

The Slow Roast mode is a special, no-preheat roasting mode that uses pulses of heat to brown the exterior of foods while also providing gentle cooking for a more uniform interior doneness. The Slow Roast mode is intended for single rack cooking only. Expect foods that you would typically cook in Traditional Bake or Convection Roast to take longer to cook when cooking in Slow Roast. Using the probe to monitor cooking is recommended. Additional guidelines for using this mode can be found in the Cooking Guide Section. To use this mode press **Slow Roast**, enter a temperature, and then press **Start**.

Broiling Modes

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

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

Broil

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

Convection Broil (on some models/ovens)

The Convection Broil High mode uses intense heat from the upper element along with air movement for improved searing and browning. To use this mode press **Convection Broil**, then select High or Low depending on the amount of searing and the internal temperature that is preferred, and then press **Start**. For best results preheat 5 minutes when using this mode.

USING THE APPLIANCE

COOKING MODES (Cont.)

Air Fry (on some models/ovens)

The Air Fry mode is a special, no-preheat convection cooking mode designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. The Air Fry mode is intended for single rack cooking only. Select **Air Fry**, then input the desired set temperature and press Start. The temperature can be set between 300°F and 500°F. Preheating is not recommended for this mode. Follow traditional oven recipe or package guidelines for set temperatures and cook times; adjust cook time to achieve your desired crispness. Additional guidelines for using this mode can be found in the Cooking Guide.

Proof

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

Warm

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

Precision Cooking (on some models/ ovens)

Precision Cooking is a guided cooking experience designed to give you the best outcome from your oven for specific foods. When you select a food through the Precision Cooking Menu, the recommended oven settings for that food are automatically selected and additional information is provided to help you get the best result.

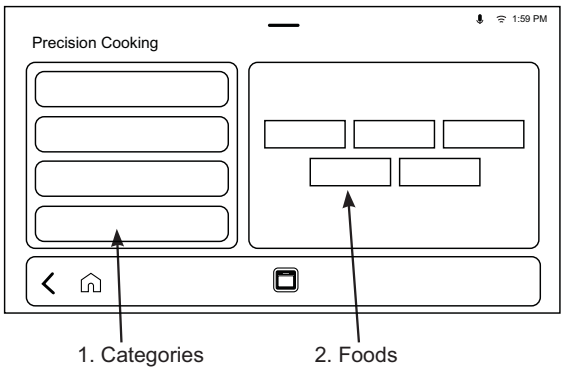
Additional cycles will be available through software updates. Connect your oven to have access to these updates. See the Wi-Fi Connect section for details on how to connect your oven.

USING THE APPLIANCE

COOKING MODES (Cont.)
Setting a Cooking Mode

From the Home Screen, select the **oven** when using a double oven. Then select the **Traditional Cooking** mode or **Precision Cooking**.

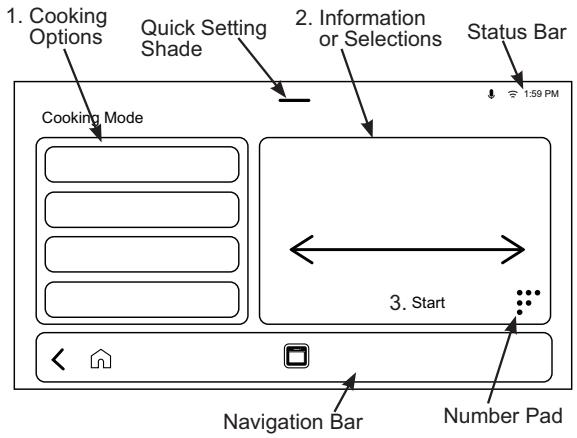
If you select Precision Cooking, categories will show up on the left part of the screen and food options will show up on the right.



1. **Categories:** Food items are grouped into Categories. Scroll up and down to see all Categories. Select a Category to see all food options within a Category on the right side of the screen.
2. **Foods:** Scroll left and right to see all food options within a Category. Select a food on the right side of the screen to begin cooking.

   Additional categories and food options will be available through software updates. Connect your oven to have access to these updates. See the Wi-Fi Connectivity section for details on how to connect your oven.

Once you select a Traditional Cooking mode or Precision Cooking mode, Cooking Options will show up on the left part of the screen and information about selections will show up on the right side of the screen.



1. COOKING OPTIONS

A cooking option will only be displayed if it is available or required for the cooking mode selected. If a cooking option is not displayed for a selected cooking mode, then it is not available to use or is not required.

Note that any cooking options displayed for a cooking mode will have default selections but confirm that the default settings and selections match your desired inputs (such as set temperature, cook time, size, or type) and outcome (doneness). This is especially important when using Precision Cooking modes.

Make sure to scroll up and down to view all the Cooking Options available for a selected cooking mode.

Temperature

When selecting an oven set temperature, preset temperatures are shown and can be selected by scrolling horizontally and selecting the desired temperature.

The option to set a custom cooking temperature is available by using the number pad.

Not all Precision Cooking modes require you to set a cooking temperature.

Timer

If the cooking mode selected supports a cooking timer, this option allows you to set a countdown cooking timer that can be set to turn off or not turn off the cooking mode when the timer is complete.

Some Precision Cooking modes have a timer automatically set for them. In these cases, the Timer option does not display. Instead, the timer countdown starts after **Start** is pressed. This timer will not turn off the oven when the timer is complete.

Probe

This option displays if the oven probe can be used with a Traditional oven mode. See the Probe section for details on using the oven probe.

Some Precision Cooking modes require using the oven probe provided with the oven. For these cycles, probe placement instructions are provided but the probe set temperature is determined by the precision cooking mode selected.

USING THE APPLIANCE

COOKING MODES (Cont.)

Setting a Cooking Mode (Cont.)

1. COOKING OPTIONS (cont.)

Cooking Tips

This option provides helpful information tailored to the cooking mode selected. This may include tips about how to prepare food for cooking, how cookware can impact cooking results, or how to help prevent messes in the oven cavity.

Rack & Cookware

For some Precision Cooking modes, this option gives rack location and cookware suggestions tailored to what mode is selected.

Number of Racks

For some Precision Cooking modes (baked goods such as Cookies for example), this provides cooking options for cooking on one rack or multiple racks. If this option is not displayed, the expectation is that you are cooking on a single rack.

Doneness

For some Precision Cooking modes (such as steaks or bacon), this option requires you to choose a desired doneness for the food selected. Some Foods with Doneness options require the probe while others rely on cooking time. When a Doneness option is selected the probe target or cooking time, as well as the oven cooking conditions, update based on the food selection made.

Size

For some Precision Cooking modes (such as salmon), this option requires you to pick from a list of selections to tailor cooking conditions and cook time based on the selections made.

Type

For some Precision Cooking modes (such as bacon), this option requires you to pick from a list of selections (such as thick, regular, or center cut for bacon) to tailor cooking conditions and cook time based on the selections made.

2. INFORMATION OR SELECTIONS

The content in this area varies according to the active option selected on the left. Make sure to swipe left and right in this area to see all the relevant content. There may be cookware recommendations or additional tips to reference.

3. START

Review cooking option settings, your selections and place oven racks(s) before pressing **Start**.

USING THE APPLIANCE

PROBE (on some models)

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

⚠WARNING Consuming undercooked food can result in foodborne illness. Use probe according to the following instructions to ensure all portions of the food reach minimum safe cooking temperatures. Minimum safe food temperature recommendations are provided by the USDA and FDA.

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

Proper Probe Placement

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

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

Probe Usage

To use the probe

1. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement).
2. Place the food in the oven and connect the probe into the probe outlet in the oven(s). **NOTE:** The probe cannot be used during broil, convection broil, dehydrate, warm, proof.
3. Select the desired cooking mode and temperature. If the cooking mode supports use with a probe, the probe setting screen will be displayed. Enter the desired internal food temperature and press **Start**. The probe temperature can be set between 100°F and 200°F.

   NOTE: If preheating is desired, complete this step ahead of step 1.

   Traditional cooking modes (excludes Slow Roast) end the mode when the probe temperature is reached and Precision Cooking modes and Slow Roast do not.

Probe Care Guidelines

NOTE: some double oven models have a probe in the upper oven only.

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

USING THE APPLIANCE

COOKING GUIDE

30" WALL OVEN COOKING GUIDE

The table below provides some guidelines for typical cooking modes. For Precision modes, recommendations for rack positions, etc. will be shown as part of the step-by-step instruction on the display.

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods			
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack	Traditional Bake	3	Use shiny cookware.
Layer cakes* on Multiple Racks	Convection Bake Multi Rack	1 and 4 ext.	Ensure adequate airflow (see illustration below). Use shiny cookware.
Chiffon cakes (angel food)	Traditional Bake	1	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Traditional Bake	3	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Convection Bake Multi Rack	1 and 4 ext. 1 ext., 3 ext. and 5 flat 1 ext., 3 and 5 flat	Ensure adequate airflow. Use shiny cookware.
Beef & Pork			
Hamburgers	Traditional Broil Hi	5	Use extension rack; for patties spaced equally on broil pan grid to get a well seared exterior and a rare interior cook the first side approximately 3 minutes and cook the second side approximately 4 minutes. Move food down for more doneness/less searing. For best performance, center food below the broil heating element.
Steaks & Chops	Convection Broil Hi Traditional Broil Hi	5	Use a broil pan; Preheat 5 minutes if using Convection Broil Mode. Move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance, center food below the broil heating element.
Roasts	Convection Roast Slow Roast	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary. Use probe feature.
Poultry			
Whole chicken	Convection Roast Slow Roast	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan. Use probe feature.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Lo Traditional Bake Slow Roast	3	If breaded or coated in sauce avoid Broil Hi modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
Boneless chicken breasts	Convection Broil Lo Traditional Bake	3	Preheat 5 minutes if using Convection Broil. Move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
Whole turkey	Convection Roast	1 or 2	Use a low sided pan such as a broil pan. Use the probe feature.
Turkey Breast	Convection Roast	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan. Use the probe feature.
Fish	Convection Broil Lo Broil Lo	5 (1/2 thick or less) 4 (>1/2 inch)	Preheat 5 minutes when Convection Broiling. Watch food closely when broiling. For best performance, center food below the broil heating element.
	Slow Roast	3	
Casseroles	Convection Bake Traditional Bake	3	Use Convection Broil Crisp mode during last 2-5 minutes of baking to melt/brown cheese or crisp surface.
Frozen Convenience Foods			
Pizza on a Single Rack	Convection Bake Traditional Bake	3	Use shiny cookware.
Pizza on Multiple Racks	Convection Bake Multi	1 and 4 ext.	Stagger pizzas so that they are not placed directly over each other when cooking on the rack. Use shiny cookware.
Potato products, chicken nuggets, appetizers on single racks	Convection Bake Traditional Bake	3	Use shiny cookware.
	Air Fry	3 or 4	Use dark cookware or cookie sheet when using Air Fry.
Potato products, chicken nuggets, appetizers on multiple racks	Convection Bake Multi	1 and 4 ext.	Use shiny cookware. Switch food location partially through cooking for more even cooking results.

Minimum safe food temperature recommendations are provided by the USDA and FDA. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.

USING THE APPLIANCE

COOKING GUIDE

27" WALL OVEN COOKING GUIDE

The table below provides some guidelines for typical cooking modes. For Precision modes, recommendations for rack positions, etc. will be shown as part of the step-by-step instruction on the display.

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods			
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack	Traditional Bake	2 ext. or 3 flat	Use shiny cookware.
Layer cakes* on Multiple Racks	Convection Bake Multi Rack Traditional Bake	2 ext. and 5 flat 3 and 5 flat	Ensure adequate airflow (see illustration below). Use shiny cookware.
Chiffon cakes (angel food)	Traditional Bake	1	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Traditional Bake	2 ext. or 3 flat	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Convection Bake Multi	2 ext. and 5 flat 1 ext., 3 flat, and 5 flat	Ensure adequate airflow.
Beef & Pork			
Hamburgers	Broil Hi	5	Use the extension rack and use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Steaks & Chops	Broil Hi	5	Use a broil pan; Move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Roasts	Convection Roast Slow Roast	1 or 2 ext. 2 or 3 flat	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Poultry			
Whole chicken	Convection Roast Slow Roast	1 or 2 ext. 2 or 3 flat	Use a low sided pan such as a broil pan.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Lo Convection Roast Slow Roast	2 ext. or 3 flat	If breaded or coated in sauce avoid Broil Hi modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
Boneless chicken breasts	Broil Lo Bake	2 ext. or 3 flat	Move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
Whole turkey	Convection Roast	1 or 2	Use a low sided pan such as a broil pan.
Turkey Breast	Convection Roast	2 ext. or 3 flat	Use a low sided pan such as a broil pan.
Fish	Broil Lo	5 (1/2 thick or less) 4 (>1/2 inch)	Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
	Slow Roast	3	
Casseroles	Convection Bake 1 Rack Bake	2 ext. or 3 flat	
Frozen Convenience Foods			
Pizza on a Single Rack	Convection Bake 1 Rack Bake	2 ext. or 3 flat	Use shiny cookware.
Pizza on Multiple Racks	Convection Bake Multi	2 ext. and 5 flat	Use shiny cookware. Stagger pizzas so that they are not placed directly over each other when cooking on the rack.
Potato products, chicken nuggets, appetizers on single racks	Traditional Bake	2 ext. and 3 flat	Use shiny cookware.
	Air Fry	3 ext. and 4 flat	Use dark cookware or cookie sheet when using Air Fry.
Pizza, french fries, tator tots, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	Convection Bake Multi	2 ext. and 5 flat	Ensure adequate airflow. Use shiny cookware.

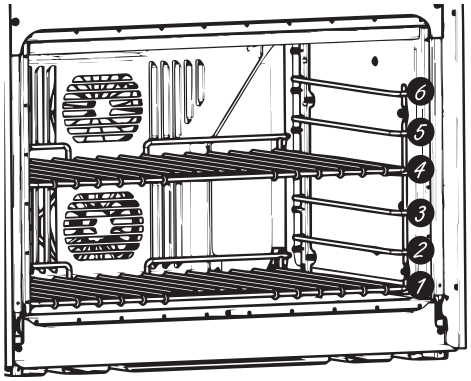
Minimum safe food temperature recommendations are provided by the USDA and FDA. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.

USING THE APPLIANCE

COOKING GUIDE

LAYER CAKE PLACEMENT RECOMMENDATIONS

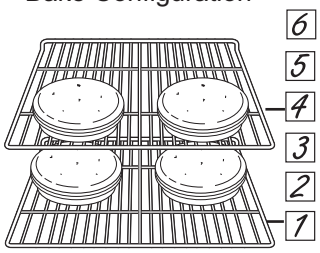
Dual Convection Fan Models:



The oven has 6 rack positions

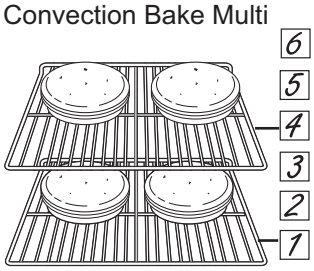
30" Dual Convection Fan Configurations

Bake Configuration



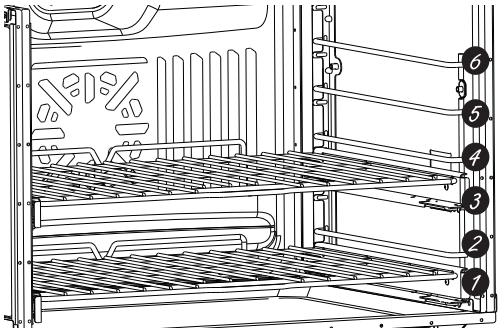
When baking four cake layers at a time, use racks 1 and 4 extension. Place the pans as shown so that one pan is not directly above another.

Convection Bake Multi



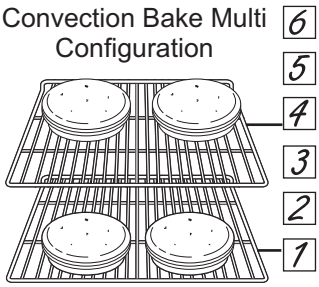
When using convection bake multi, use racks 1 and 4 extension and center the cakes on each rack as shown.

Single Convection Fan Models:



The oven has 6 rack positions

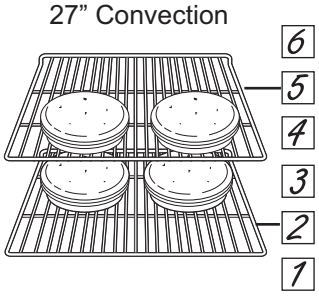
30” Bake & Convection Bake Multi Configuration



When baking or convection baking four cake layers at a time, use racks 1 extension and 4 flat. Place pans as shown so that one pan is not directly above another.

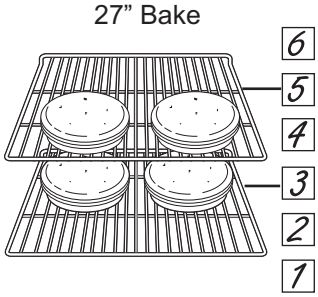
27” Configurations

27” Convection



When convection baking 4 cake layers at a time, use racks 2 extension and 5 flat. Place pans as shown so that one pan is not directly above another.

27” Bake



When baking 4 cake layers at a time, use racks 3 and 5 flat. Place pans as shown so that one pan is not directly above another.

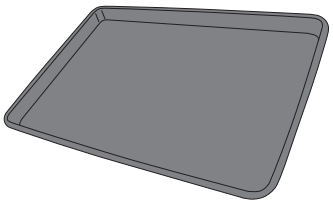
USING THE APPLIANCE

AIR FRY COOKING GUIDE

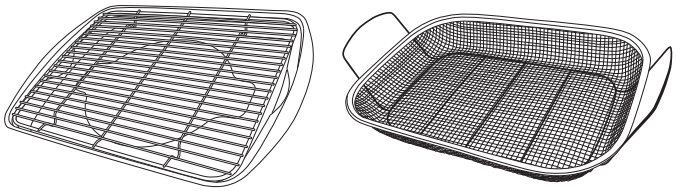
Air Fry is a special, no-preheat, cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. Select **Air Fry**, then input the desired set temperature and press **Start**. The temperature can be set between 300°F and 500°F.

Air Fry Cookware Guidelines

- Only use broil safe cookware when using Air Fry mode.
- A dark sheet pan is recommended. A dark pan promotes better browning and crisping.
- Oven baking baskets and baking grids can also be used. A sheet pan should be placed on the rack below the foods to catch any drippings when using a baking basket.



Primary recommended cookware



Alternate cookware options

General Tips for Air Fry Mode

- The Air Fry mode is designed for cooking on a single rack.
- The Air Fry mode is designed to be used without preheating.
- Rack position 3 is recommended for most foods. If foods are browning too rapidly try using a lower rack position.
- Foods may cook faster than expected if the oven is already hot when food is placed in the oven.
- When air frying foods with sauce, it is recommended to apply the sauce at the end of cooking.
- If foods are browning too quickly, try a lower rack position or lower oven set temperature.
- For packaged foods, use traditional oven cooking instructions for set temperature and expected cook time.
- It is not necessary to flip or stir food during cooking
- Arrange food in a single layer on the pan, do not overload the pan. For best results food should not overlap.
- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations are provided by the USDA and FDA. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.

FOOD TYPE	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	RECOMMENDED SET TEMPERATURES (F°)	RECOMMENDED COOK TIME (MIN)	NOTES
Fresh boneless fish or poultry pieces, breaded such as nuggets, tenders, fillets	3 extension	375-400	15-30	User lower set temperatures for larger pieces. Use shiny cookware.
Fresh bone in chicken wings	3 extension	375-400	25-40	Salt wings or coat in a dry rub, if using sauce apply after cooking or toward the end of cooking
Fresh bone in chicken drumsticks or thighs	3 extension	375-400	30-55	User lower set temperatures for larger pieces.
Fresh French fries, thin (< ½ inch)	3 extension	400-425	15-30	Parchment paper is recommended when preparing fresh French fries. For crispier fries, toss fries in corn starch or rice flour before cooking.
Fresh French fries, thick (> ½ inch)	3 extension	375-400	20-35	Parchment paper is recommended when preparing fresh French fries. For crispier fries, toss fries in corn starch or rice flour before cooking.
Frozen packaged foods	3 extension	Use traditional oven(not Air Fry) cooking instructions as a guideline for set temperature and cook time. Additional cook time beyond recommended package time may be required for some foods. If oven is hot when starting, food may cook faster than the minimum package time.		

USING THE APPLIANCE

ROASTING GUIDE

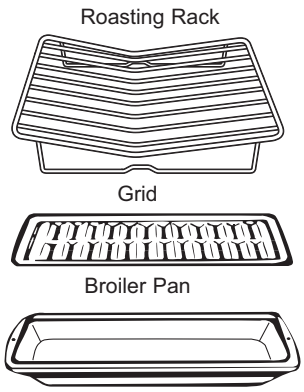
Your new oven has two Cooking Modes designed specifically for Roasting: Slow Roast and Convection Roast.

Slow Roast uses pulses of heat and air movement from the convection fan to brown the exterior of foods while also providing gentle cooking for a more uniform interior doneness relative to Convection Roast. Slow Roast can be set between 170°F and 350°F. Slow Roast is designed to be used without preheating.

Convection Roast uses air movement from the convection fan to brown the surface of foods more rapidly than Traditional Bake. Convection Roast can be set between 170°F and 550°F. The Convection Roast mode includes a preheat, but for most foods preheating is not necessary.

Roasting Cookware Guidelines

- Roasting Pan (with or without rack)
- Sheet Pan
- Broil Pan (with or without grid)



General Tips for Roasting

- Roasting modes should only be used for single rack cooking.
- Position the rack so that the food is centered in the oven, or for more top browning on thin foods, place the food closer to the broil heater
- **Slow Roast:** Expect foods that you would typically cook in Traditional Bake to take 1.5-2 times longer to cook.
- **Convection Roast:** Check foods earlier than package or recipe time.
- Using the probe to monitor cooking of large cuts of meat is recommended. See the Probe section for more information on using the probe.
- In general, keep foods uncovered while roasting to allow food to brown. If food is browning too quickly but needs more time to cook through, cover food with foil or a lid.
- It is not necessary to flip or stir foods when roasting
- Foods such as roasted vegetables will brown better and cook faster if they are not crowded in the pan.
- For cooking activities where food is covered such as braising or slow cooking, use Traditional Bake mode rather than a roast mode.
- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations are provided by the USDA and FDA. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations

Recommended Oven Set Temperatures for Roasting

Food	Slow Roast	Convection Roast	Additional Suggestions
Beef, Lamb or Pork Roasts	250-325°F	350-425°F	Use Precision Cooking for a guided cooking experience and custom settings for Beef Tenderloin and Prime Rib (on some models)
Beef, Lamb or Pork Steaks or Chops	250-325°F	350-425°F	Use Precision Cooking for a guided cooking experience and custom settings for Beef Steaks
Chicken breasts, legs, and thighs (skin-on)	275-350°F	325-375°F	Skin-on chicken is recommended for roasting because skinless chicken can develop a leathery surface
Chicken, whole	300-350°F	350-400°F	Use Precision Cooking for a guided cooking experience and custom settings for Whole Chicken
Fish	200-250°F	400-425°F	Use Precision Cooking for a guided cooking experience and custom settings for Salmon Fillets
Potatoes, Cut	Not recommended	400-450°F	Use Precision Cooking for a guided cooking experience and custom settings for Cut Potatoes
Potatoes, Whole	Not recommended	400-450°F	Use Precision Cooking for a guided cooking experience and custom settings for Whole Potatoes
Turkey, whole	Not recommended	300-350°F	Use Precision Cooking for a guided cooking experience and custom settings for Whole Turkey
Vegetables, cut or small	255-350°F	400-450°F	Vegetables such as onions, garlic, eggplant and root vegetables can be slow roasted at lower temperatures. Use higher temperatures for Slow Roasting vegetables such as mushrooms and cauliflower. Use Precision Cooking for a guided cooking experience and custom settings for some Roasted Vegetables
Vegetables, large	275-325°F	350-400°F	Cut whole squash in half and roast cut side down

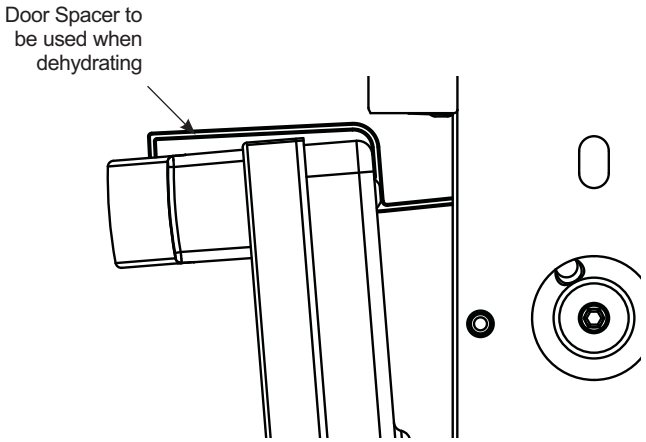
See the Cooking Guide for additional details and rack position recommendations for specific foods.

Use the probe to monitor cooking of large cuts of meat to help determine when food is done.

USING THE APPLIANCE

DEHYDRATING GUIDE - on some models (upper oven only on double oven models)

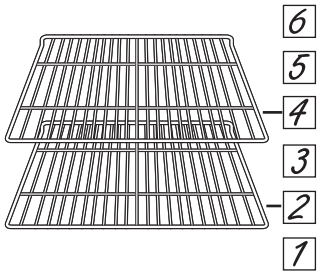
Dehydrate is a special convection mode that is designed for dehydrating foods such as fruits, vegetables or herbs, and making fruit leathers or jerkies. The dehydrate mode uses airflow and low heat to remove moisture from foods. The door must be partially open when running the dehydrate mode. Use the door spacer provided with your oven to prop the door open to the appropriate position as shown below. Once the door prop is in place, select **Dehydrate**, then input the desired set temperature and press **Start**. The temperature can be set between 105°F and 225°F. When the dehydrate mode is running, 12 hour shut-off is automatically disabled.



- Consult online and book references for detailed information on how to safely and properly dehydrate foods.
- Dehydrating at too high of a temperature can prevent the interior of foods from sufficiently drying.
- Dehydrating at too low of a temperature or too slowly can allow microorganisms to grow resulting in spoilage or food borne illness.
- Do not only rely on exterior appearance or texture, check food interior to ensure that foods are sufficiently dried.
- Dehydrating times are impacted by the initial condition of the food, ambient humidity, temperature setting, quantity of food, etc. Thinner, smaller pieces of foods will dehydrate more quickly than thicker or larger pieces.
- For best performance when using the dehydrate mode use grids or racks with small spacing that allow air to reach food from all sides. These can be placed directly on your oven rack. Parchment paper or silicone baking mats can be used for dehydrating purees.
- It is normal to see moisture on the interior oven surfaces when dehydrating.
- Some foods benefit from a pretreatment.
- Remove excess moisture from the exterior of foods prior to dehydrating.
- Pierce, check, or cut foods such as blueberries, cranberries or grapes prior to dehydrating.
- Periodically blot meats to remove excess fat during dehydrating.
- Dehydrating more than 4 racks at a time is not recommended.

Food Type	Recommended Set Temperature (°F)	Expected Drying Time (hours)
Fruits	130-140	4 - 36
Herbs	105-115	2 - 18
Meat/Jerky*	145-165	4 - 12
Vegetables	125-130	3 - 24
*Meat should be heated to 165°F before dehydrating. See **fsis.usda.gov** for more information		

Number of Oven Racks Used During Dehydrate Mode	Rack Positions in Your Oven
1 rack	3 (flat or extension rack)
2 racks	2 (extension rack) and 4 (flat rack)
3 racks	2 (flat rack), 3 (extension rack) and 5 (flat rack)
4 racks	2 (flat rack), 3 (flat rack), 4 (flat rack), and 5 (flat rack)



CARE AND CLEANING

CLEANING THE OVEN - EXTERIOR

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

Control Panel

To lock the controls, reference the Quick Settings Shade information in the Appliance Display Settings section. It's a good idea to wipe the control panel after each use. Clean with mild soap and water or vinegar and water, rinse with clean water and polish dry with a soft cloth. Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleansers, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish.

NOTE: Do not use sharp, pointy objects to clean microphone holes (on some models).

Oven Exterior

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

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

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

Painted Surfaces and Black Stainless Steel (on some models)

Painted surfaces may include the door and trim around the control panel. Clean these with soap and water or a vinegar and water solution.

Do not use commercial oven cleaners, cleaning powders, steel wool or harsh abrasives on any painted surface, including Black Stainless Steel.

Stainless Steel - Excluding Black Stainless Steel (on some models)

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

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

Cleaners with oxalic acid 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.

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

CARE AND CLEANING

CLEANING THE OVEN - INTERIOR

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

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

IMPORTANT: For ovens with a camera in the door: If door glass is not clean, camera image clarity may be affected. Please follow directions below to properly clean the door glass.

Manual Cleaning

Do not use oven cleaners (unless certified for self-cleaning oven), strong liquid cleansers, or scouring pads on the interior of the oven. Clean with a mild soap and water, or vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature.

Steam Clean Mode

Steam Clean is designed to sufficiently heat the water added to the bottom, allowing in to reach a temperature that causes steam to condense on food soils. This process softens the residues, making them easier to remove.

The oven should be cool before beginning a Steam Clean cycle. This allows for safe wiping of grease and soils form the oven bottom beforehand. Additionally, it prevents the risk of thermal shock and enamel cracking that could result from pouring cold water onto the hot oven surface.

Pour one cup of water into the bottom of the oven. Close the door. Select **Steam Clean** and press **Start** to the right of the screen. You should not open the door during the 30-minute steam clean as this will decrease the steam clean performance. Wipe out any excess water and any remaining soil. **NOTE:** Water in the bottom of the oven may be hot right after finishing the cycle.

Self Clean Mode

Read Self-Cleaning Oven Safety Instructions at the beginning of this manual before using Self Clean Mode. Self clean uses very high temperatures to clean the oven interior. The oven door will lock when using this feature. Before operating the self clean cycle, wipe up grease and soils from the oven. Remove all items from the oven other than enameled (dark color) racks. Shiny or silver racks, the meat probe, and any cookware or other items should all be removed from the oven before initiating a self clean cycle. Close the door. If using a double oven, select which oven you would like to clean. Select **Self Clean**. Choose a 3, 4, or 5 hour cycle, and select **Start**. For heavily soiled ovens, the maximum 5 hour clean time is recommended. If you wish to use the default time, press **Start** immediately after selecting **Self Clean**. The oven will show that the door has locked and display the amount of time remaining in the cycle. Press **Cancel** if you wish to stop the cycle. The oven will turn off automatically when the self clean cycle is complete. The door will stay locked until the oven has cooled down. After the oven has cooled down wipe any ash out of the oven.

We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the first self-clean cycle.

Soil on the front frame of the oven and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel wool pads or cleaners such as Soft Scrub®. Rinse well with clean water and dry.

Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.

Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off. When using the Self Clean Mode in a double oven, only the upper or lower oven can utilize the cycle at one time. Additionally, no other mode may be started in the alternate oven cavity while self clean is in progress.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

CARE AND CLEANING

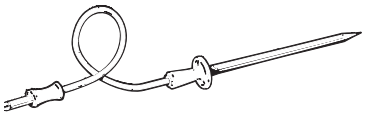
CLEANING THE OVEN - INTERIOR (Cont.)

Probe

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

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

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



Oven Racks

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

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

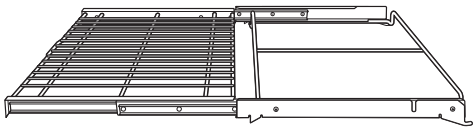
If racks become more difficult to remove from the oven, put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the oven rack supports. Do not wipe the oil on an extension rack slide.

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

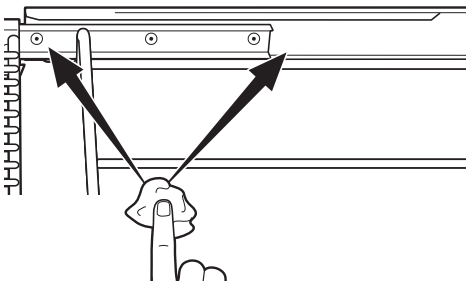
Periodically, the oven racks may need to be lubricated using the lubricant. To order lubricant, see accessories section of this manual.

Using the oven:

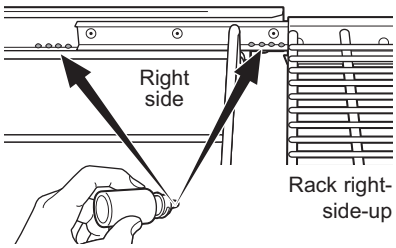
1. Remove rack from the oven. See the Extension Oven Racks section.
2. Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy cleanup.



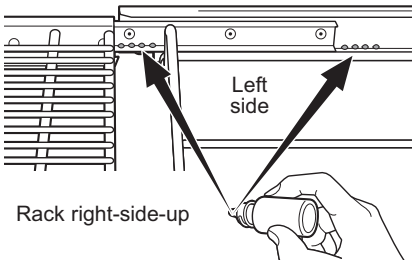
3. If there is debris in the slide tracks, wipe it away using a paper towel. **NOTE:** Any lubricant wiped away must be replaced.



4. Shake the lubricant before opening it. Starting with left slide mechanism of the rack, place four (4) small drops of lubricant on the two (2) bottom tracks of the slide close to the bearing carriers.

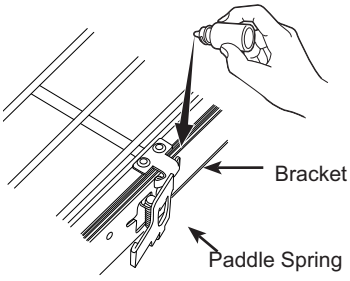


5. Repeat for the right slide mechanism of the rack.



6. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.
7. Replace the cap on the lubricant and shake it again. Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5 and 6. (For rack supports molded into the oven cavity wall only.)

   Also, for optimal sliding performance be sure to add a couple of drops of lubricant on the bracket and paddle spring shown below:



https://products.geappliances.com/appliance/gea-support-search-content?contentId=18673

8. Close the rack, turn rack right-side-up and place in the oven. See the Extension Oven Racks section.
9. Repeat above steps for each rack.

CARE AND CLEANING

FRENCH DOORS (on some models)

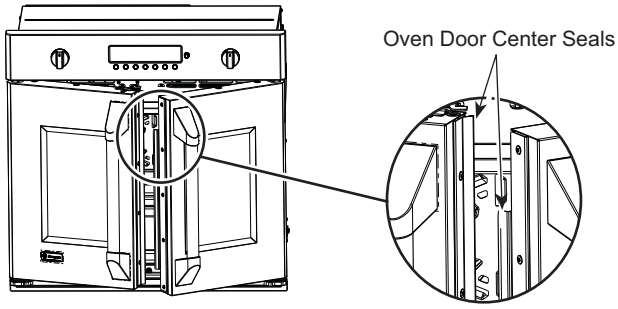
French Oven Door Center Seals

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

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

French Oven Doors

The French oven doors are not removable or consumer serviceable. Please schedule service on-line at **monogram.com.**



OVEN LIGHT

⚠WARNING **SHOCK OR BURN HAZARD:** Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn.

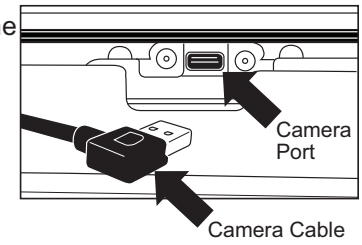
⚠CAUTION **BURN HAZARD:** The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.

1. Disconnect power at the main fuse or circuit breaker panel.
2. Remove oven racks.
3. Slide a flat blade screwdriver or butter knife between the metal housing and the glass light cover.
   NOTE: on some models there is a metal clip visibly holding the glass. The tool needs inserted between the metal housing and the clip holding the glass.
4. Support the glass light cover with two fingers to prevent the cover from falling to the bottom of the oven.
5. Gently twist the screwdriver blade or butter knife to loosen the glass light cover. Be careful not to chip the oven coating.
6. Remove the glass light cover.
7. Remove the bulb by firmly grasping and sliding the bulb straight out until the two prongs have cleared the ceramic holder.
8. Do not touch the glass of the new replacement bulb with your fingers. It will cause the bulb to fail when it lights. Grasp the replacement bulb with a clean towel or facial tissue with the prongs facing down. Align the two prongs in the ceramic holder, pressing gently until the bulb is securely in the ceramic socket.
9. Slide the protective lens into the holder and push until the clips snap into the housing.
10. Reconnect power.

CARE AND CLEANING

OVEN DOOR

The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift door by the handle.



On ovens with a camera: Before removing the door, disconnect the camera harness by unhooking the connector that is snapped into the bottom of the door.

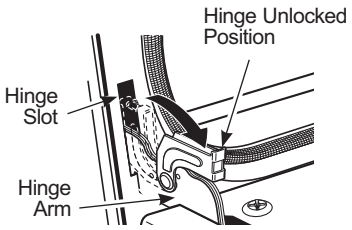
IMPORTANT: If door glass or oven cavity light cover are not clean, camera image clarity may be affected. Please follow directions below to properly clean the door glass. For best results, clean door glass and oven light cover immediately after spillage once the oven has cooled.

Removing the Oven Door (on some models)

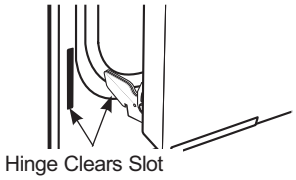
NOTE: Door removal is not a requirement for installation of the product but is an added convenience.

To remove the door:

1. Open the oven door as far as it will go.
2. Push both hinge locks down toward the door frame to the unlocked position. This may require a flat-blade screwdriver. **DO NOT LIFT THE DOOR BY THE HANDLE!**



3. Place hands on both sides of the door and close the oven door to the removal position (approximately 1”–2” [2.5 cm–5.1 cm] from the closed position).
4. Lift the door up and out until the hinge arms clear the slots. **NOTE:** The oven door is very heavy. Be sure you have a firm grip before lifting the oven door off the hinges. Use caution once the door is removed. Do not lay the door on its handle. This could cause dents or scratches.

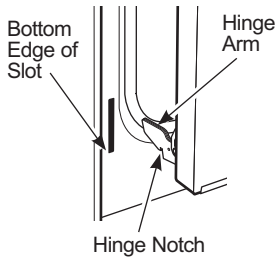


Replacing the Oven Door

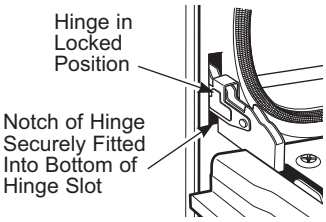
NOTE: The oven door is heavy. You may need help lifting the door high enough to slide it into the hinge slots. Do not lift the door by the handle.

1. Lift the oven door by grasping each side.
2. With the door at the same angle as the removal position (approximately 1”–2” [2.5 cm–5.1 cm] from the closed position), seat the notch of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch of the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.





3. Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.
5. Close the oven door.



TROUBLESHOOTING TIPS ... Before you call for service

Save time and money! Review the charts on the following pages before you call for service. Check out self-help videos and FAQ at **bodewell.com/faqs.**

Problem	Possible Cause	What To Do
My new oven doesn't cook like my old one. Is something wrong with the temperature settings?	Your new oven has a different cooking system from your old oven and therefore may cook differently than your old oven.	For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the temperature yourself to meet your specific cooking preference. See the Special Features Section to adjust the oven temperature. **NOTE:** This adjustment affects Traditional Bake, Convection Bake and Convection Bake Multi temperatures; it will not affect Convection Roast, Traditional Broil, Convection Broil or Clean.
Food does not bake properly	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes section.
	Rack position is incorrect or rack is not level.	See the Cooking Modes section and Cooking Guide.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the Cookware section.
	Oven temperature needs adjustment.	See the Cooking option under the Settings section.
	Ingredient substitution	Substituting ingredients can change the recipe outcome.
Food does not broil properly	Oven controls improperly set.	Make sure you select the appropriate broil mode.
	Improper rack position being used.	See the Cooking Guide for rack location suggestions.
	Food being cooked in a hot pan.	Make sure cookware is cool
	Cookware not suited for broiling.	Use a pan specifically designed for broiling
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	If using aluminum foil conform to pan slits.
	In some areas the power (voltage) may be low.	Preheat the broil element for 10 minutes.
Oven temperature too hot or too cold	Oven temperature needs adjustment.	See the Cooking option under the Settings 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 Appliance and Setting a Cooking Mode sections.
	Oven is in Sabbath Mode	Verify, that the oven is not in Sabbath Mode. See the Sabbath option under the Settings 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 range has been designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements "click" on and off more frequently than in older ovens to achieve better results during cooking and cleaning cycles.	This is normal.
Clock and timer do not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb.
Oven will not self-clean	The temperature is too high to set a self-clean operation.	Allow the oven to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
Excessive smoking during clean cycle	Excessive soil or grease.	Press **Cancel** to stop the cycle. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the door unlocks. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.

TROUBLESHOOTING TIPS ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Excessive smoking during broiling	Food too close to burner element.	Lower the rack position of the food.
Oven door will not open after a clean cycle	Oven too hot.	Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
	Oven was heavily soiled.	Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
“F— and a number or letter” are displayed on LCD screen	You have a function error code.	Press **Dismiss** on the LCD screen. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
LCD is not functioning properly	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes or Settings section to ensure proper use. Ensure unit is updated to the most recent software update.
	LCD screen is locked.	Unlock the screen by pressing the **Unlock** icon. If this does not correct the issue, cycle power at the circuit breaker and ensure unit is updated to the most recent software update.
	Touch Screen is not responding properly.	Place your entire hand on the touch screen for 5 seconds then remove it to reset the touch screen sensitivity.
	LCD is faulty.	Cycle power at the circuit breaker and ensure unit is updated to the most recent software update. If issue persists, call service to assess the issue.
Power outage, clock resets	Power outage or surge	Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing **Cancel**, setting the clock and resetting any cooking function.
“Burning” or “oily” odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Cleaning the Oven section.
Strong odor	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	This is temporary and will go away after several uses or a self-clean cycle.
Fan noise	A cooling fan may automatically turn on.	This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts. It may run for up to 1-1/2 hours after the oven is turned off.
My oven door glass appears to be "tinted" or have a "rainbow" color. Is this defective?	No. The inner oven glass is coated with a heat barrier to reflect the heat back into the oven to prevent heat loss and keep the outer door cool while baking.	This is normal. Under certain light or angles, you may see this tint or rainbow color.
Sometimes the oven takes longer to preheat to the same temperature	Cookware or food in oven	The cookware or food in the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove items to reduce preheat time.
	Number of racks in oven	Adding more racks to the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove some racks.
	Different cooking modes	The different cooking modes use different preheat methods to heat the oven for the specific cooking mode. Some modes will take longer than others (i.e. convection bake multi).
Oven will not work remotely	Router issues, no wireless signal, etc.	For assistance with oven wireless network connectivity, please call 1-800-220-6899.
	Oven is not connected.	
Oven camera image is not clear	Oven door glass is dirty	Follow directions in Cleaning the Oven section to properly clean oven door glass.
No image on oven camera app	Camera cable unplugged	Check to make sure camera cable is plugged into bottom of door.

Wall Oven Limited Warranty

monogram.com

All warranty service for your appliance is provided exclusively by Monogram's Factory Service Centers, or by a service technician authorized by Monogram to provide warranty service for your appliance. To schedule service within the USA, visit us at **Bodewell.com/schedule-repair-service**, or call 833-4BODEWELL (833-426-3393). In Canada, visit **monogram.ca,** or call **800.561.3344**. Please have your serial number and your model number available when calling for service. Service that has not been scheduled or otherwise arranged for by Monogram will not be covered under this warranty, including any parts and/or services provided.

Servicing your appliance may require the use of the onboard data port for diagnostics. This gives a Monogram 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 will replace
One year From the date of the original purchase	**Any part** of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **limited one-year warranty**, Monogram will provide, **free of charge**, all labor and in-home service to replace the defective part.
Two years From the date of the original purchase of any Monogram brand oven	**Any part** of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **limited two-year warranty**, Monogram will provide, **free of charge**, all labor and in-home service to replace the defective part.

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.
- 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.
- Damage to finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hours of delivery.

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.

For US Customers: 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 a Monogram 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 Monogram Service location for service. 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

IN CANADA (INCLUDING THE PROVINCE OF QUÉBEC): This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased in Canada including Québec for home use within Canada including Québec. If the product is located in an area where service by a Monogram 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 Monogram Service location.

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

FOR QUÉBEC CONSUMERS ONLY - NOTICE ON THE WARRANTY OF AVAILABILITY OF SPARE PARTS, REPAIR SERVICES AND INFORMATION NECESSARY FOR REPAIR OR MAINTENANCE (S. 39 OF THE CONSUMER PROTECTION ACT): Please be advised that MC Commercial Inc. ("MC Commercial") does not guarantee, within the meaning of section 39 of the Consumer Protection Act, CQLR, c. P-40.1 and sections 79.18 to 79.20 of the Regulation respecting the application of the Consumer Protection Act, CQLR, c P-40.1, r. 3, the availability of replacement parts, repair services, or the information necessary for the maintenance or repair of goods manufactured, imported, advertised, or sold by MC Commercial.

Please note that MC Commercial Inc. continues to offer the manufacturer's limited warranty as stated in the Owner's Manual or Quick Guide, and that this limited warranty is distinct from the statutory warranty of availability provided for under section 39 of the Consumer Protection Act.

Warrantor: MC Commercial Inc.,
Burlington, ON, L7L 6B2

EXTENDED WARRANTIES: Purchase a Monogram extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it online anytime at

bodewellcareplan.com

or call 866-884-5646 during normal business hours. Monogram Service will still be there after your warranty expires. In Canada: contact your local extended warranty provider.

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

ACCESSORIES

Looking For Something More?

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

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

The following products and more are available:

Accessories

- Small Broiler Pan (8 ¾ ” x 1 ¼” x 13 ½ “)
- Large* Broiler Pan (12 ¾ ” x 1 ¼” x 16 ½ “)
- XL** Broiler Pan (17 ” x 1 ¼” x 19 1/4“)

Parts

- Oven racks
- Oven elements
- Light bulbs
- Probe

Cleaning Supplies

- Stainless Steel Wipes
- Stainless Steel Appliance Cleaner
- Lubricant

*The large broiler pan does not fit in 20”/24” ranges.
**The XL broiler pan does not fit in 24” wall ovens, 27” drop ins or 20”/24” ranges

NOTES



MONOGRAM

49-2003954 Rev. 4
09-26

© 2026 GE Appliances, a Haier company

MONOGRAM

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

Four Mural Électrique Encastré

FRANÇAIS

Elevate Everything™

MONOGRAM.CA

TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE MODÈLE 2
SOUTIEN AU CONSOMMATEUR 3
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 4
UTILISATION DE L'APPAREIL 7
Connectivité Wi-Fi 7
Commande Vocale 8
Affichage de L'appareil 9
Settings (Paramètres) 11
Sabbat 12
Caméra de la Porte du Fou 12
Portes Françaises 12
Grilles du Four 13
Papier D'aluminium et Protections Pour Four 14
Directives Relatives aux Ustensiles de Cuisson 14
Modes de Cuisson 15
Sonde Thermique 19
Guide de Cuisson 20
Guide de Friture à Convection 23
Guide de Rôtissage 24
Guide de déshydratation 25
ENTRETIEN ET NETTOYAGE 26
Nettoyage du Four – Extérieur 26
Nettoyage du Four – Intérieur 27
Sonde Thermique 28
Grilles de Four 28
Portes Françaises 29
Lampe du Four 29
Porte du Four 30
CONSEILS DE DÉPANNAGE 32
GARANTIE LIMITÉE 33
ACCESSOIRES 34

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE MODÈLE

NUMÉROS DE MODÈLES

Série Wall Oven 70, 90 et X1

ÉCRIVEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE

Vous les trouverez sur une étiquette placée derrière le bouton du brûleur gauche ou sous le panneau de commande.

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

Veuillez écrire ces numéros ici :

Numéro du modèle

Numéro de série

SOUTIEN AU CONSOMMATEUR

Aux États-Unis – Visitez-nous à **monogram.com** ou composez le 800.444.1845

Au Canada – Visitez-nous à **monogram.ca** ou composez le 888.880.3030

Trouvez des renseignements pour les propriétaires sur notre site Web **:**

- **Information**
- **Enregistrez l'appareil**
- **Planifiez un service**
- **Achetez des pièces, accessoires ou garanties prolongées**
- **Connectez votre appareil** – 800.220.6899

Si vous n'êtes pas satisfait du service, contactez-nous sur notre site Web en incluant tous les détails ainsi que votre numéro de téléphone, ou écrivez à **:**

Aux États-Unis - General Manager, Customer Relations | Monogram | Appliance Park | Louisville, KY 40225

Au Canada - Director, Customer Relations | MC Commercial Inc. | 1100 Burloak Dr. Suite 601 | Burlington, ON L7L 6B2

monogram.com

monogram.ca



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

⚠AVERTISSEMENT CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Utilisez cet électroménager uniquement aux fins mentionnées dans ce manuel d'utilisation.
- L'installation et la mise à la terre doivent être réalisées par un installateur qualifié en conformité avec les instructions d'installation fournies.
- Tout réglage, réparation ou entretien qui n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel d'utilisation doit être effectué UNIQUEMENT par un installateur d'électroménagers ou un technicien d'entretien qualifiés.
- Avant d'effectuer quelque réparation, coupez l'alimentation électrique au panneau de distribution électrique du domicile en retirant le fusible ou en désarmant le disjoncteur
- Assurez-vous que tout le matériel d'emballage est retiré de la cuisinière avant l'utilisation afin de prévenir l'inflammation de ce matériel.
- Évitez de rayer ou de heurter les portes de verre, les tables de cuisson ou les panneaux de commande. Cela pourrait causer le bris du verre.
- Ne cuisez pas d'aliments sur un produit dont le verre est brisé. Cela poserait un risque de décharge électrique, d'incendie ou de coupure.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ni sans surveillance dans la zone d'utilisation de l'appareil. Ils ne doivent jamais grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.
- **⚠ATTENTION** Ne rangez pas les objets d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus d'un four, les enfants grimpant sur le four pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
- N'utilisez jamais cet électroménager pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou s'accrocher à la porte du four, au tiroir ou à la table de cuisson. Cela pourrait endommager l'appareil ou le renverser et provoquer des blessures graves, voire mortelles.
- Utilisez uniquement des mitaines de four sèches, le contact de mitaines humides ou mouillées sur des surfaces très chaudes peut causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les mitaines ou maniques isolantes toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas une serviette ou autre linge de grande taille à la place d'une poignée ou de mitaines.
- Ne touchez pas les brûleurs, les plaques de cuisson (certains modèles), les grilles (certains modèles), la table de cuisson ou les éléments chauffants du four, ni la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent rester assez chaudes pour causer des brûlures, et ce, durant une longue période après la cuisson même si elles ne semblent plus être allumées ou chaudes.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas l'intérieur du four et ne laissez pas des vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec une zone de l'intérieur du four; laissez d'abord suffisamment de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'électroménager peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent les brûleurs ou les éléments chauffants, les grilles (certains modèles), la surface de la table de cuisson, les orifices des évents du four, les surfaces proches des ouvertures, les interstices autour de la porte du four, les pièces de garniture métalliques au-dessus de la porte, les dosserets ou les étagères situées au-dessus de la surface de cuisson.
- Ne chauffez pas des contenants d'aliments non ouverts. L'augmentation de la pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
- Cuisez les aliments à fond pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations relatives à la température alimentaire minimale et sécuritaire sont fournies par l'USDA et la FDA. Utilisez un thermomètre pour aliments et vérifiez à plusieurs endroits.
- Gardez la hotte du ventilateur et les filtres à graisse propres afin de maintenir une bonne ventilation et prévenir les feux de graisse. ÉTEIGNEZ le ventilateur en cas d'incendie. La soufflante en marche peut propager les flammes.

⚠AVERTISSEMENT GARDER LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA TABLE DE CUISSON **Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une blessure.**

- Abstenez-vous de ranger ou d'utiliser des matériaux inflammables dans ou à proximité du four, y compris du papier, du plastique, des poignées, des nappes, des revêtements muraux, des rideaux, des stores ainsi que de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de l'électroménager. Ces vêtements pourraient s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait entraîner des brûlures graves.
- Ne laissez pas la graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou à proximité du four. Ces matières pourraient prendre feu.
- Ne rangez pas des matières inflammables ou des articles sensibles à la température à l'intérieur de l'électroménager.
- Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- (Sur certains modèles) **Fonctionnement à distance -** Cet appareil est configurable pour permettre un fonctionnement à distance à tout moment.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠AVERTISSEMENT EN CAS D'INCENDIE, PRENEZ LES MESURES SUIVANTES POUR ÉVITER LES BLESSURES ET LA PROPAGATION DU FEU

- Ne versez pas d'eau sur un feu de graisse. Ne prenez jamais une casserole en flammes. Mettez les commandes à la position d'arrêt (OFF). Étouffez une casserole en flammes sur un brûleur de surface en la recouvrant complètement avec un couvercle bien ajusté, une tôle à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur à mousse ou à poudre chimique multi-usages.
- Si un feu se déclare dans le four pendant la cuisson, étouffez-le en fermant la porte du four et en éteignant le four (OFF), ou en utilisant un extincteur à poudre sèche ou à mousse.
- (Sur certains modèles) Si un feu se déclare dans le four pendant l'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'introduction d'air frais à des températures d'autonettoyage peut provoquer un jaillissement de flammes dans le four. L'omission d'observer cette instruction peut occasionner des brûlures graves.

⚠AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU FOUR

- Tenez-vous à l'écart lorsque vous ouvrez la porte du four. La vapeur ou l'air chauds qui s'échappent peuvent brûler les mains, la figure et/ou les yeux.
- Si l'élément chauffant dans l'appareil développe une tache incandescente ou montre d'autres signes de dommages, n'utilisez pas cette zone de l'appareil. Une tache incandescente indique que l'élément peut tomber en panne et présenter un risque de brûlure, d'incendie ou de décharge électrique. Éteignez immédiatement l'appareil et faites remplacer l'élément chauffant par un technicien qualifié.
- Ne bloquez pas les évents du four.
- Ne placez jamais d'ustensiles, de pierres à pizza ou de cuisson, ou tout type de papier aluminium ou de revêtement sur le plancher du four. Ces articles peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de décharge électrique, d'enfumage ou d'incendie.
- Le four doit être refroidi avant de placer les grilles du four aux emplacements désirés. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes et ne laissez pas la mitaine isolante entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Ne laissez pas des articles tels que du papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Les articles rangés dans le four peuvent s'enflammer.
- Ne laissez pas des articles sur la table de cuisson près de l'évent du four. Les articles peuvent surchauffer et poser un risque d'incendie ou de brûlure.
- Ne grillez jamais avec la porte ouverte.
- Gardez le four exempt d'accumulation de graisse. La graisse dans le four peut prendre feu.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou de rôtisserie dans le four, suivez les directives du fabricant.
- **RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE OU DE BRÛLURE :** Avant de replacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique du four au fusible principal ou au panneau du disjoncteur. L'omission de prendre cette précaution peut occasionner une décharge électrique ou une brûlure.
- **⚠ATTENTION RISQUE DE BRÛLURE :** Attendez que le couvercle de verre et l'ampoule soient refroidis avant de les retirer. Toucher du verre chaud avec les mains nues ou un linge humide peut causer des brûlures.
- N'utilisez aucun type de papier aluminium ou de revêtement pour couvrir le fond du four ou n'importe où dans le four, sauf tel que décrit dans le manuel d'utilisation. Les doublures de four peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de choc électrique, d'enfumage ou d'incendie.

⚠AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU FOUR AUTONETTOYANT

(Sur certains modèles)

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

- Ne touchez pas les surfaces du four pendant le processus d'autonettoyage. Gardez les enfants à l'écart du four pendant l'autonettoyage. L'omission d'observer ces instructions peut occasionner des brûlures.
- Avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage, retirez les casseroles, les grilles de four en métal brillant, tout papier d'aluminium et tout autre ustensile du four. Seules les grilles de four revêtues de porcelaine de couleur foncée peuvent être laissées dans le four. Le non-respect de cette consigne peut endommager ces articles et le four, et présenter un risque de brûlure ou d'incendie.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠AVERTISSEMENT **CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU FOUR AUTONETTOYANT**

(Sur certains modèles) (suite)

- Avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les salissures alimentaires dans le four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer et causer des dommages par la fumée.
- Si le mode d'autonettoyage ne fonctionne pas bien, éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique. Faites réparer l'appareil par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyants pour le four. Aucun nettoyant pour four commercial ou revêtement de protection pour four de quelque sorte que ce soit ne doit être utilisé dans ou autour d'une partie du four à moins d'être certifié pour une utilisation dans un four autonettoyant.
- Ne nettoyez pas les joints d'étanchéité de porte. Ces joints sont essentiels pour garantir l'étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer les joints.
- **IMPORTANT:** Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs dégagées durant le cycle d'autonettoyage de n'importe quelle cuisinière. Placez les oiseaux dans une autre pièce, bien ventilée.

⚠AVERTISSEMENT (Sur certains modèles) Ce four peut être équipé d'un microphone afin de permettre le contrôle vocal des fonctions de votre four. L'activation du microphone lui permettra d'écouter en tout temps certains mots-clés pour activer et faire fonctionner le four. Il est possible que des bruits de fond ou des sons ambiants imitent des mots ou des sons que cet appareil reconnaît comme une commande, et l'appareil pourrait alors s'activer ou lancer une fonction ou un mode de cuisson, même si l'appareil est laissé sans surveillance et qu'aucune activation de la fonction ou du mode de cuisson n'était souhaitée. Ne rangez jamais de matières inflammables ou d'articles sensibles à la chaleur à l'intérieur de l'appareil.

INFORMATION RÉGLEMENTAIRE

Déclaration de conformité FCC/IC :

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. L'utilisation de cet équipement est assujettie aux deux conditions suivantes :

1. Cet appareil ne doit pas causer de brouillage préjudiciable; et

2. Cet appareil doit accepter tout brouillage qu'il reçoit, y compris celui pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

AVIS : Tout changement ou toute modification apporté à cette unité qui n'a pas été expressément approuvé par le fabricant pourrait annuler l'autorisation de l'utilisateur d'utiliser cet équipement.

MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

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

Comment retirer le film protecteur d'expédition et le ruban adhésif d'emballage

Saisissez délicatement un coin du film protecteur d'expédition avec vos doigts et le décoller lentement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objets pointus pour retirer le film. Retirez complètement le film avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour assurer ne pas endommager la finition du produit, la façon la plus sûre pour enlever le ruban adhésif de l'emballage sur les nouveaux appareils consiste à appliquer un détergent à vaisselle liquide à l'aide d'un chiffon doux et à laisser tremper.

REMARQUE : Tous les emballages de protection doivent être retirés de toutes les pièces. Cela sera impossible une fois cuits.

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UTILISATION DE L'APPAREIL

CONNECTIVITÉ WI-FI (Sur certains modèles)

Votre appareil est conçu pour vous offrir une communication bidirectionnelle entre votre appareil et des appareils intelligents. De plus, cet appareil peut nécessiter une mise à jour logicielle afin d'activer toutes les fonctions lors de la configuration initiale. En utilisant l'application mobile SmartHQ™, vous pourrez accéder à diverses fonctions (y compris, sans s'y limiter, l'utilisation de votre appareil comme haut-parleur intelligent avec Amazon Alexa) et utiliser votre téléphone intelligent ou votre tablette*. Visitez votre boutique d'applications et téléchargez Smart HQ ou utilisez le code QR ci-dessous :

Pour connecter votre appareil au Wi-Fi, suivez les instructions affichées sur l'écran de commande de l'appareil. Pour une expérience optimale, avant de commencer :

- Téléchargez l'application SmartHQ et ouvrez une session ou créez un compte.

REMARQUE : Les nouveaux utilisateurs doivent vérifier leur adresse courriel pour terminer le processus de connexion.

- Ayez à portée de main le mot de passe de votre réseau Wi-Fi domestique. Si un identifiant MAC est requis pour connecter votre appareil au Wi-Fi, consultez la section Paramètres pour plus de détails. Vous pouvez également consulter l'étiquette d'information sur l'appareil connecté, généralement située à l'intérieur de la porte du four ou du tiroir. Elle contiendra également le nom du réseau de l'appareil (Appliance Network Name) et le mot de passe, au besoin.

Connected Appliance Information	
Contains FCC:	**UPD ID:**
Contains IC:	
MAC ID:	**PT. NO.**

Une fois votre appareil connecté, lancez l'application SmartHQ et touchez votre appareil pour explorer. Appliquez toutes les mises à jour logicielles si cela vous est demandé afin de vous assurer que votre appareil dispose des fonctionnalités les plus récentes.

NOTA : Assurez-vous de garder la fonction Wi-Fi activée afin de pouvoir contrôler votre appareil à partir de l'application SmartHQ.

Si vous éprouvez des difficultés lors du processus de connexion, veuillez composer le 800.220.6899 et demander de l'aide pour la connectivité sans fil.

* Appareils Apple ou Android compatibles et réseau Wi-Fi domestique requis.

Désactivation du Wi-Fi

Si vous avez un bouton Remote Enable (accès à distance activé) ou Wi-Fi Connect (connexion Wi-Fi), appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour vous déconnecter complètement du Wi-Fi. Si vous n'avez pas de bouton sur vos commandes, accédez à Paramètres et sélectionnez « déconnecter » ou « oublier le réseau » pour vous déconnecter complètement du Wi-Fi. **NOTA :** Vous devrez reconnecter l'application SmartHQ à votre appareil si vous souhaitez à nouveau contrôler votre appareil à partir de votre téléphone. Notez que lorsque le Wi-Fi est désactivé, la carte Wi-Fi du four ne diffuse pas de signal.

Fonctionnalités disponibles

Suivez toutes les instructions affichées dans l'application pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil lors de l'utilisation des fonctionnalités connectées.

Contrôle du four à distance :

Pour activer le contrôle du four via SmartHQ lorsque le Wi-Fi est actif, assurez-vous que la fonction est activée en vérifiant le paramètre remote enable (accès à distance) dans Settings (paramètres).

Activation vocale :

Vous avez la possibilité de contrôler le fonctionnement de votre four simplement avec votre voix. Consultez la section Commande vocale pour plus de détails sur l'utilisation de cette fonction.

REMARQUE : Certaines fonctions et caractéristiques ne seront pas accessibles tant que vous n'aurez pas effectué la connexion Wi-Fi de votre nouveau four au réseau sans fil de votre maison. Veuillez suivre les instructions ci-dessus pour effectuer la connexion. Ces dernières permettront d'utiliser les fonctions de l'application SmartHQ et d'assurer que la récente mise à jour du logiciel soit téléchargée.

UTILISATION DE L'APPAREIL

COMMANDE VOCALE

Pour utiliser toute commande vocale, assurez-vous que votre four est connecté au Wi-Fi, connecté à l'application SmartHQ, que la fonction remote enable (contrôle à distance) du four est activée et que le panneau de commande du four est déverrouillé.

Les instructions pour connecter votre four se trouvent dans l'application SmartHQ sur votre téléphone ou sous Settings (paramètres) sur le panneau de commande du four.

Contrôle par haut-parleur intelligent / Assistant vocal

Si votre four n'est pas doté d'un microphone, vous pouvez tout de même utiliser votre voix pour allumer le four, régler les minuteries du four ou éteindre le four. Assurez-vous que votre four est connecté au Wi-Fi, à l'application SmartHQ et à un haut-parleur intelligent Amazon Alexa. Veillez à ce que votre four et votre haut-parleur intelligent soient connectés au Wi-Fi, que la fonction remote enable (contrôle à distance) du four soit activée et que le panneau de commande du four soit déverrouillé. Assurez-vous également que votre haut-parleur intelligent se trouve à proximité du four afin qu'il puisse entendre vos commandes.

Contrôle par microphone (sur certains modèles)

Si votre four est équipé de microphones, le contrôle vocal offre des fonctionnalités améliorées et peut également être utilisé avec certaines applications (sur le panneau de commande), en plus d'allumer ou d'éteindre le four. Assurez-vous que votre four est connecté au Wi-Fi, connecté à l'application SmartHQ, que la fonction remote enable (contrôle à distance) du four est activée et que le panneau de commande du four est déverrouillé.

Votre appareil arrive avec le microphone en mode sourdine. Vous devez réactiver le microphone pour le rendre disponible.

Pour réactiver le microphone, faites glisser le volet des paramètres rapides vers le bas et appuyez sur l'icône du microphone pour désactiver la sourdine. Une renonciation à l'activation vocale sera requise lors de la première réactivation du microphone. Si vous remettez le microphone en sourdine, la renonciation ne sera pas requise lors de la prochaine réactivation.

Lorsque le four est connecté au Wi-Fi et que le microphone est en mode sourdine, des indicateurs signalant que le microphone est en sourdine et désactivé apparaîtront dans le volet des paramètres rapides et dans la barre d'état.

Pour utiliser l'activation vocale lorsque le microphone n'est pas en mode sourdine, dites les mots d'activation « Hey HQ », faites une courte pause et attendez que l'écran d'activation apparaisse. Ensuite, énoncez clairement votre commande. Veuillez noter qu'une pause après avoir dit « Hey HQ » et l'attente de l'apparition de l'écran d'activation aideront à garantir que votre commande soit entendue complètement et correctement.

Exemples courants de commandes vocales au microphone :

Commandes du four

- Régler le four supérieur à air fry (friteuse à air) à 400 degrés.
- Allumer le four inférieur
- Éteindre le four supérieur
- Cuire pendant 1 heure dans le four supérieur.

Minuteries

- Régler une minuterie de 1 heure et 20 minutes pour les casserole

Liste d'achats

- Ajouter des bananes à ma liste d'achats
- Retirer le café de ma liste d'achats

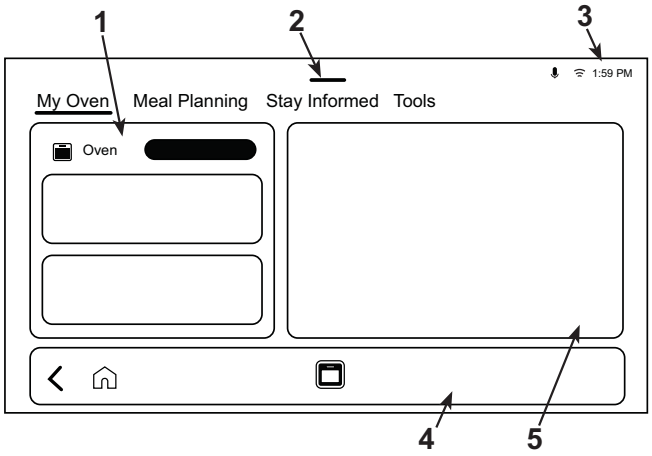
REMARQUE : La liste d'achats est disponible dans l'application SmartHQ et peut être exportée vers certaines applications d'achats.

Commande vocale pour ouvrir la porte du four (sur certains modèles)

Si votre four est équipé d'une porte à ouverture par pression, la fonction de commande vocale pour ouvrir la porte vous permet d'ouvrir la porte du four sans les mains! Veuillez vous assurer que votre four est connecté au Wi-Fi, à l'application SmartHQ, que la fonction remote enable (contrôle à distance) du four est activée, que le panneau de commande du four est déverrouillé et qu'un haut-parleur intelligent Amazon Alexa est actif ou que le microphone du four (sur certains modèles) est réactivé.

UTILISATION DE L'APPAREIL

AFFICHAGE DE L'APPAREIL



ÉCRAN D'ACCUEIL

1 - Commande du four

Située complètement à gauche de l'écran d'accueil de l'affichage du four. Assurez-vous de faire glisser complètement vers la gauche si elle n'apparaît pas lorsque l'affichage du four s'active.

Four supérieur et four inférieur (sur les modèles de four mural double)
Lorsque vous utilisez un four mural double, vous pouvez sélectionner différents modes de cuisson dans chaque four. Sélectionnez d'abord le four à utiliser, puis sélectionnez le mode de cuisson désiré.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez un four simple, il n'y aura pas de sélection de four.

Écran de sélection du mode de cuisson
Sélectionnez votre préférence de cuisson dans cette zone. Vous pouvez choisir entre les modes de cuisson traditionnels ou les modes de cuisson de précision. Voyez la section Modes de cuisson pour plus de détails sur les différents modes de cuisson traditionnelle et de cuisson de précision offerts.

Assurez-vous de connecter votre four afin de pouvoir télécharger de nouveaux modes de cuisson de précision dès qu'ils sont disponibles.

2 - Volet des réglages rapides

Faites glisser ce menu vers le bas pour accéder à l'éclairage du four, au verrouillage des commandes, au microphone (sur certains modèles), aux haut-parleurs, à la luminosité de l'affichage, à la disposition du menu Ambient, aux alertes et aux réglages.

Éclairage du four
Pour allumer ou éteindre les lumières de la cavité du four, appuyez sur le .

Verrouillage des commandes
Sélectionnez cette option pour verrouiller la commande du four afin d'empêcher toute sélection non désirée à l'écran. Pour verrouiller, appuyez sur le bouton .Maintenez la pression sur le bouton pour déverrouiller.

Microphone (sur certains modèles)
Pour réactiver ou couper le son du microphone, appuyez sur le . Des indicateurs signalant que le microphone est coupé et désactivé s'afficheront dans le panneau de réglages rapides et dans la barre d'état. Le microphone doit être réactivé pour utiliser l'assistant SmartHQ.

Haut-parleur
Utilisez la barre de défilement pour régler le volume au niveau souhaité pour la lecture des vidéos et de la musique, lorsque disponible.

Cela n'affecte pas le volume des alertes ni des tonalités tactiles. Consultez la section Settings (paramètres) pour plus d'information sur l'ajustement de ces volumes.

Luminosité
Utilisez la barre de défilement pour régler la luminosité de l'écran selon vos préférences.

Ambiance
Appuyez sur le bouton **Ambient** pour accéder directement à l'écran Ambient.

Paramètres
Appuyez sur le bouton **Settings** pour accéder au menu Settings (paramètres). Consultez la section Settings (paramètres) pour la liste complète des options disponibles.

UTILISATION DE L'APPAREIL

AFFICHAGE DE L'APPAREIL (suite)

3 - Barre d'état

Dans le coin supérieur droit, affiche les alertes actives, l'état du microphone (sur certains modèles), l'état du Wi-Fi et l'heure. Utilisez cette barre comme référence rapide lors de l'utilisation du four.

4 - Barre de navigation

Flèche de retour <

Vous ramène à l'écran précédent jusqu'à ce que vous atteigniez l'écran d'accueil.

Bouton Accueil ⌂

Vous amène directement à l'écran d'accueil où la section Oven Control (commande du four) est visible. .

Bouton Oven / boutons Oven

Vous amène à l'écran du four affichant ce qui est en cours si le four est utilisé. Si le four sélectionné n'est pas en cours d'utilisation, vous serez dirigé vers l'écran de sélection du mode pour le four choisi.

Barre d'activité

Situé au bas de l'affichage de l'appareil, cette barre indique que le four est actuellement allumé. Elle ne s'affiche pas lorsque le four est éteint. Cette fonction s'affiche uniquement lorsque le four est allumé.

5 - Applications

Connectez votre four pour profiter de toutes les fonctionnalités des applications sur votre panneau de commande. Certaines applications ne peuvent être utilisées que si votre four est connecté au Wi-Fi. Parmi les applications offertes, on retrouve la météo et le minuteur de cuisine.

Faites glisser vers la droite pour accéder à d'autres applications ainsi qu'à l'assistant SmartHQ (sur les modèles dotés d'un microphone seulement) et à l'information Oven Tips (conseils pour le four).

Minuteries ⏱

L'application de minuterie fonctionne comme un minuteur à rebours. Vous pouvez régler une nouvelle minuterie ou sélectionner une minuterie existante.

Sélectionnez **« Add a Timer » (Ajouter une minuterie)** ou **« Timer » (Minuterie)**, réglez la durée de la minuterie en heures:minutes:secondes, nommez la minuterie si vous souhaitez la réutiliser, puis démarrez la minuterie. Une fois la minuterie démarrée, il n'est plus possible de modifier son nom.

Plusieurs minuteries peuvent être réglées et réutilisées indépendamment ou simultanément.

Si plus de deux minuteries sont réglées en même temps, les deux minuteries les plus récemment programmées s'afficheront dans la section « Apps » (Applications).

Pour afficher toutes les minuteries actives et toutes les minuteries précédemment réglées, sélectionnez l'application de minuterie pour accéder à la liste et faites glisser pour voir les minuteries actives, réutiliser une minuterie ou supprimer une minuterie.

L'affichage de l'appareil vous avisera lorsque la minuterie sera terminée.

UTILISATION DE L'APPAREIL

SETTINGS (PARAMÈTRES)

Set Clock (réglage de l'horloge)

Cette fonction (pas disponible lorsque non connecté) sert à régler l'horloge et à spécifier la façon dont sera affichée l'heure du jour. Vous pouvez sélectionner le mode 12 heures avec AM et PM ou le mode 24 heures.

Sons et alertes

Cet écran de réglages vous permet de modifier le volume, l'alerte de fin de cycle et d'activer ou désactiver le son tactile.

Affichage et apparence

Cet écran affiche les options de luminosité et Energy saver (économie d'énergie).

Paramètres de l'appareil

- **UNITÉS DE TEMPÉRATURE:** Le four est réglé pour afficher les degrés Fahrenheit, mais dans ce réglage, vous pouvez le changer aux degrés Celsius.
- **AJUSTE LA TEMPÉRATURE DU FOUR:** Cette fonction permet d'ajuster la température du four jusqu'à 35 °F (19,4 °C) plus chaude ou 35 °F (19,4 °C) plus froide. Utilisez cette fonction si vous croyez que la température de votre four est trop chaude ou trop froide et souhaitez la modifier. Pour les fours doubles, les températures des fours supérieur et inférieur s'ajustent séparément. NE PAS utiliser de thermomètres, comme ceux vendus en épicerie, pour vérifier le réglage de la température de votre four. Ces thermomètres peuvent varier de 20 à 40 degrés.
- **CONVERSION AUTOMATIQUE DE RECETTE:** L'option Auto Recipe Conversion (conversion automatique de recette) peut être activée pour automatiquement réduire la température de cuisson programmée pour la cuisson à convection ou la cuisson à convection multiple. Veuillez noter que cela ne réduit que la température de cuisson, pas la durée de la cuisson.
- **ARRÊT AUTOMATIQUE APRÈS 12 HEURES :** Lorsque l'option 12 Hour Shut Off (arrêt après 12 heures) est activée, le four s'éteindra automatiquement après 12 heures d'utilisation continue.
- **ARRÊT AUTOMATIQUE DE LA LUMIÈRE DU FOUR :** Activez cette fonction pour que la lumière du four s'éteigne automatiquement après la cuisson et l'arrêt du four.

Compte SmartHQ

Permet de vous connecter à votre compte SmartHQ sur votre four. Cette fonction facilite également la connexion de votre four à votre compte SmartHQ.

Wi-Fi

Permet de vous connecter à votre réseau Wi-Fi ou de l'oublier.

Remote Enable (activation à distance)

Activez cette fonction pour contrôler votre four à distance via l'application, le microphone ou des commandes vocales, une fois votre four connecté.

Ambient Mode (mode ambiant)

Permet de configurer l'écran ambiant.

Voix et Microphone (sur certains modèles)

Le four doit être connecté au réseau Wi-Fi et le microphone activé pour utiliser l'assistant SmartHQ.

Système

Cet écran vous permet d'effacer vos données utilisateur enregistrées et affiche la versions actuelle du logiciel ainsi que le MAC ID (identifiant MAC).

UTILISATION DE L'APPAREIL

SETTINGS (PARAMÈTRES)

Sabbat

Votre cuisinière offre un mode sabbatique conforme aux normes établies par Orthodox Union, le Central Rabbinical Congress et Halacha Tech, et est certifiée à 100 % selon les plus hauts standards halachiques. Dans ce mode, les lumières du four seront éteintes pendant toute la durée d'utilisation et les signaux sonores du four seront désactivés.

REMARQUE : Assurez-vous que l'horloge du four est exacte avant d'activer le mode. Pour un fonctionnement conforme au sabbat, le mode doit être lancé dans la fenêtre d'une heure précédant le coucher du soleil.

Utilisation du mode sabbatique

Accédez au menu **Settings (paramètres)** et sélectionnez **Sabbath (sabbatique)**.

Sélectionnez la combinaison souhaitée de Sabbath Mode (mode sabbatique) ou Holiday Mode (mode fête) parmi les options proposées et appuyez sur **Start (démarrer)**. L'affichage indiquera quel mode sabbatique ou fête est en cours d'utilisation.

Les options comprenant Holiday (fête) et Sabbath (sabbatique) passeront automatiquement d'une fonction à l'autre selon l'heure initiale entrée dans la fenêtre d'une heure avant le coucher du soleil.

Pour les options de maintien au chaud Sabbath inférieures à 24 heures, l'appareil terminera la fonction Sabbath Warm (réchauffement sabbatique) puis passera en mode Sabbath Idle (veille sabbatique) pour le reste de la période de 24 heures. Les lumières du four resteront éteintes, les signaux sonores du four resteront désactivés, le chauffage du four sera désactivé et l'affichage indiquera que le four est en veille.

Panne de courant en mode sabbatique

Si une panne de courant survient pendant l'utilisation des modes Sabbath Warm (réchauffement sabbatique) ou Holiday (fête), l'appareil reviendra à Sabbath Warm (réchauffement sabbatique) pour le reste de l'horaire choisi. Si la panne survient pendant Sabbath Idle (veille sabbatique), l'appareil reviendra à Sabbath Idle (veille sabbatique) pour le reste de l'horaire choisi.

Température de maintien au chaud en mode sabbat

Utilisez l'option Settings Sabbath Warmer (réchauffeur sabbatique) pour augmenter la température de Sabbath Warm (réchauffement sabbatique) si le four fonctionne à une température inférieure à celle désirée ou si votre four fonctionne à 208 volts. Accédez à **Appliance Settings (Réglages)**, sélectionnez **Sabbath Warm Temperature (Température de maintien au chaud en mode sabbat).**

CAMÉRA DE LA PORTE DU FOUR (Sur certains modèles)

La caméra de la porte du four permet d'observer à distance le centre de la cavité du four via l'application SmartHQ. Consultez la section Connectivité. Depuis la page d'accueil de l'application, sélectionnez votre four, puis tapez l'icône de caméra pour démarrer le filmage en continu de votre électroménager intelligent. Les lampes du four s'allument lorsque la caméra filme. Le filmage s'arrête si la porte du four s'ouvre et il n'est pas disponible lors de certains modes tels l'autonettoyage (Self Clean). Désactivez le filmage de la caméra dans l'application pour retrouver l'éclairage normal du four.

Les saletés sur la vitre de la porte du four et le couvercle de l'éclairage de la cavité peuvent rendre l'image de la caméra du four floue. Consultez la section Entretien et nettoyage pour les instructions de nettoyage de la vitre de la porte. Pour de meilleurs résultats, nettoyez la vitre de la porte immédiatement après un éclaboussement, une fois que le four a refroidi.

Pour les modèles à double four dotés d'une caméra de porte de four, la caméra du four se trouve uniquement sur le four supérieur.

PORTES FRANÇAISES (Sur certains modèles)

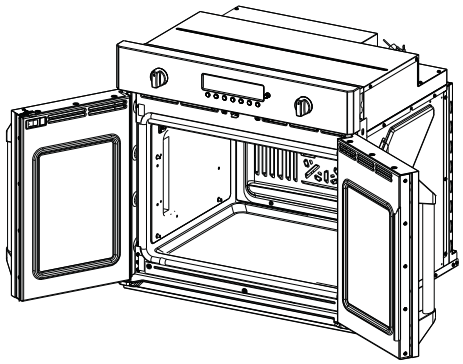
Les portes françaises du four de cet appareil sont uniques. Les portes s'ouvrent vers l'extérieur, de chaque côté de l'appareil, et elles s'ouvrent ensemble. Assurez-vous que l'espace de chaque côté du four est dégagé lors de l'ouverture des portes du four afin que celles-ci puissent s'ouvrir complètement et ne heurtent pas d'autres portes ouvertes, tiroirs ouverts ou autres objets situés sur les côtés du four.

Tirer sur une poignée fera ouvrir les deux portes.

⚠ ATTENTION Assurez-vous que les portes sont complètement ouvertes pour éviter de vous brûler.

Pousser sur une porte fera fermer les deux portes. Si vous fermez les portes en poussant sur une seule poignée, veuillez utiliser la poignée de gauche. Le joint central de la porte exige que la porte de droite se ferme légèrement avant celle de gauche.

Assurez-vous que les portes du four sont complètement fermées lors de la cuisson. Si les portes sont ouvertes ou non complètement fermées pendant plus de 30 secondes lors d'un mode de cuisson, le four s'éteindra et le panneau de commande vous demandera de fermer les portes pour reprendre la cuisson.



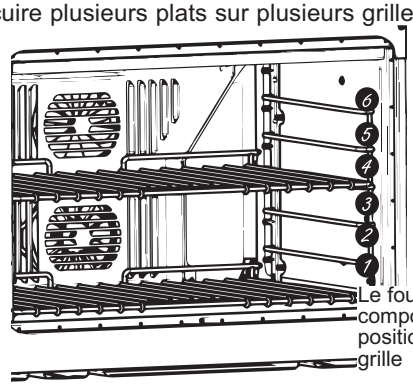
UTILISATION DE L'APPAREIL

GRILLES DU FOUR

Votre four possède six positions de grille. Les positions de grille recommandées pour divers types d'aliments figurent dans le Guide de cuisson. Le réglage de la position de la grille est une façon d'optimiser les résultats de cuisson. Par exemple, si vous préférez des dessus de gâteaux, de muffins ou de biscuits plus grillés, montez la grille d'une position. Si vous trouvez que les aliments brunissent trop, descendez-les la prochaine fois.

Lorsque vous faites cuire plusieurs plats sur plusieurs grilles, assurez-vous qu'il y ait au moins 1½ po (3,8 cm) entre les plats afin de permettre une circulation d'air adéquate.

Votre four peut être équipé de grilles extensibles et/ou de grilles plates traditionnelles.

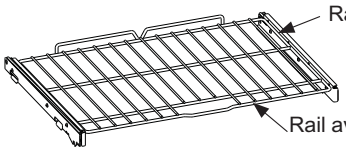


Le four comporte 6 positions de grille

Pour éviter les risques de brûlure, placez les grilles à la position désirée avant d'allumer le four.

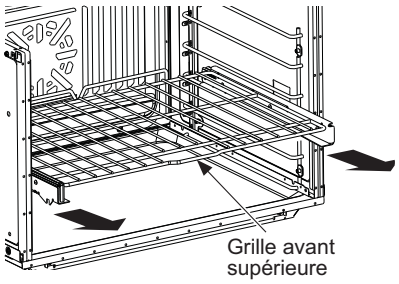
Grilles extensibles

Les grilles extensibles sont dotées d'un dispositif d'installation qui s'enclenche dans les supports de grille (guides) des deux côtés. Une fois le dispositif d'installation enclenché, tirez toujours la grille par son rail avant supérieur jusqu'à la butée d'extension maximale lorsque vous placez ou retirez des plats de cuisson.

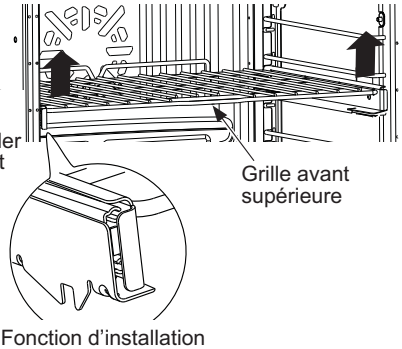


Pour retirer une grille extensible :

1. Assurez-vous que la grille est complètement poussée dans le four.
2. Saisissez la grille par le rail avant supérieur et le rail avant inférieur, puis soulevez-la directement vers le haut pour la déverrouiller des supports de grille.

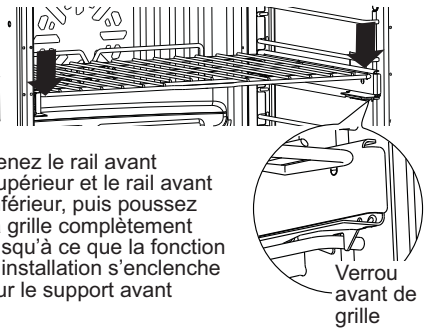


3. En tenant fermement les deux rails avant (supérieur et inférieur), tirez la grille vers vous. Saisissez la grille des deux côtés si nécessaire. Retirez-la ensuite du four.



Pour remettre une grille extensible :

1. Placez la partie arrière de la grille sur les supports de grille (guides) comme illustré sur l'image.
2. Tenez le rail avant supérieur et le rail avant inférieur, puis poussez la grille complètement jusqu'à ce que le dispositif d'installation s'enclenche dans le support avant de la grille.

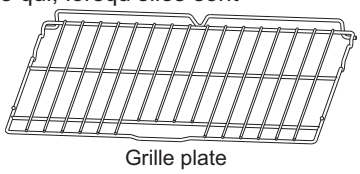


Si les grilles extensibles sont difficiles à replacer ou à retirer, appliquez de l'huile végétale sur un chiffon doux ou un essuie-tout et essuyez les supports de grille du four. N'enduisez pas d'huile les glissières de la grille.

REMARQUE : L'utilisation d'autres huiles de cuisson, comme l'huile d'arachide, Pam® ou d'autres aérosols lubrifiants, peut entraîner une décoloration ou la formation d'un résidu de couleur semblable à de la rouille sur les grilles et les parois de la cavité. Pour nettoyer ce résidu, utilisez une solution d'eau savonneuse ou de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.

Grilles plates traditionnelles

Les grilles sont munies de butées qui, lorsqu'elles sont correctement placées sur les supports, les empêchent de sortir complètement et de basculer. Lorsque vous placez ou retirez des plats, tirez la grille jusqu'à la butée.

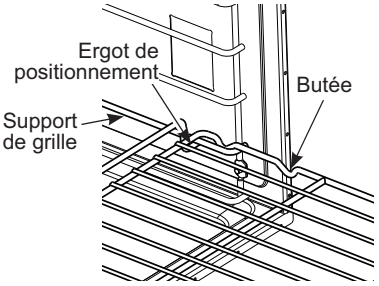

Grille plate

Pour retirer une grille

Tirez-la vers vous, inclinez l'extrémité avant vers le haut et retirez-la.

Pour remettre une grille

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



Les grilles peuvent devenir difficiles à faire glisser, surtout après un cycle d'autonettoyage. Imbibez un chiffon doux ou un essuie-tout d'huile végétale et frottez les bords gauche et droit.

REMARQUE : L'utilisation d'autres huiles de cuisson, comme l'huile d'arachide, Pam® ou d'autres aérosols lubrifiants, peut entraîner une décoloration ou la formation d'un résidu de couleur semblable à de la rouille sur les grilles et les parois de la cavité. Pour nettoyer ce résidu, utilisez une solution d'eau savonneuse ou de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.

⚠ ATTENTION **Faites preuve de prudence lors du retrait d'une grille de la position la plus basse, car la porte peut être chaude.**

UTILISATION DE L'APPAREIL

PAPIER D'ALUMINIUM ET PROTECTIONS POUR FOUR

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

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

DIRECTIVES RELATIVES AUX USTENSILES DE CUISSON

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

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

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

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

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

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

Les ustensiles de cuisson utilisés avec les modes de gril et de friture à convection doivent être approuvés à cet effet.

UTILISATION DE L'APPAREIL

MODES DE CUISSON

Votre nouveau four offre une variété de modes de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats. Ces modes sont décrits ci-dessous. Reportez-vous à la section « Guide de cuisson » pour obtenir des recommandations spécifiques à chaque type d'aliments, et consultez le menu des options de cuisson sur l'affichage de l'appareil pour des conseils de cuisson et d'autres recommandations lors du réglage d'un mode de cuisson. N'oubliez pas que votre nouveau four peut fonctionner différemment de celui qu'il remplace.

Modes de cuisson et de rôtissage

Sélectionnez un mode de cuisson et de rôtissage selon le type et la quantité d'aliments que vous préparez. Lorsque vous préparez des produits de boulangerie tels que gâteaux, biscuits , et pâtisseries préchauffez toujours le four d'abord. Suivez les recommandations de la recette pour la position des aliments. En l'absence de recommandations, centrez les aliments dans le centre du four.

Bake (cuisson)

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

Cuisson par convection (sur certains modèles/four)

Le mode de cuisson par convection est conçu pour une cuisson sur un seule grille. Ce mode utilise la chaleur de l'élément inférieur ainsi que des éléments supérieur et arrière, en plus du mouvement d'air pour améliorer l'uniformité. Votre four est équipé de la fonction de conversion de recette automatique (Auto Recipe Conversion) de sorte qu'il n'est pas nécessaire de convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. Pour utiliser ce mode, appuyez sur Convection Bake (cuisson par convection), entrez une température, puis pressez **Start**. Le préchauffage est généralement recommandé quand on utilise ce mode.

Cuisson par convection sur plusieurs grilles (sur certains modèles/four)

Le mode de cuisson par convection sur plusieurs grilles (Convection Bake Multi Rack) est destiné à une cuisson simultanée sur plusieurs grilles. Ce mode utilise surtout la chaleur de l'élément arrière mais aussi celle des éléments supérieur et inférieur, de même qu'un mouvement d'air du ventilateur de convection afin d'améliorer l'uniformité de la cuisson. Votre four est équipé de la fonction de conversion de recette automatique (Auto Recipe Conversion) de sorte qu'il n'est pas nécessaire de convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. L'utilisation de plusieurs grilles plutôt qu'une seule peut légèrement prolonger le temps de cuisson. Pour utiliser ce mode, pressez **Convection Bake Multi Rack (cuisson par convection sur plusieurs grilles)**, entrez une température, puis pressez **Start**. Préchauffez toujours le four lorsque vous utilisez ce mode.

Rôtissage par convection (sur certains modèles/four)

Le mode Convection Roast (rôtissage par convection) est conçu pour rôtir des viandes et des légumes sur une seule grille. Ce mode utilise la chaleur des éléments inférieur, supérieur et arrière, ainsi que le mouvement de l'air, afin d'améliorer le brunissage et de réduire le temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de convertir la température. Vérifiez les aliments plus tôt que ce que la recette suggère, ou utilisez la sonde. Pour utiliser ce mode, pressez **Convection Roast (rôtissage par convection),** entrez une température, puis pressez **Start**. Le préchauffage n'est pas nécessaire avec ce mode.

Slow Roast (rôtissage lent) (sur certains modèles/fours)

Le mode de rôtissage lent (Slow Roast) est un mode de rôtissage spécial, sans préchauffage, qui utilise des impulsions de chaleur pour dorer l'extérieur des aliments tout en assurant une cuisson douce pour une cuisson intérieure plus uniforme. Le mode de rôtissage lent est conçu uniquement pour la cuisson sur une seule grille. Prévoyez que les aliments que vous cuisineriez habituellement avec le mode cuisson traditionnelle (Traditional Bake) ou rôtissage à convection (Convection Roast) prendront plus de temps à cuire avec le mode rôtissage lent. Il est recommandé d'utiliser la sonde alimentaire pour surveiller la cuisson. Des directives supplémentaires pour l'utilisation de ce mode se trouvent dans la section Guide de cuisson. Pour utiliser ce mode, appuyez sur **Slow Roast**, entrez une température, puis appuyez sur **Start**.

Modes de grillage (Broil)

Grillez toujours avec la porte fermée. L'élément de grillage de ce four est très puissant. Surveillez les aliments étroitement lorsque vous les grillez. Usez de prudence lors du grillage sur les positions de grille supérieures car approcher les aliments de l'élément de grillage augmente la fumée, les éclaboussements et la possibilité d'enflammer la graisse. Le grillage sur la position de grille 6 n'est pas recommandée.

Commencez par des aliments que vous avez l'habitude de griller. Réglez les positions de grille pour ajuster l'intensité de la chaleur sur l'aliment. Placez l'aliment plus près de l'élément de grillage lorsqu'une surface plus grillée ou un intérieur plus cuit est souhaité. Les aliments plus épais et ceux qu'il faut bien cuire de part en part doivent se rôtir sur une position de grille plus éloignée de l'élément de grillage, ou il faut utiliser les modes Traditional Broil Lo ou Convection Broil Lo. Pour un meilleur résultat, centrez l'aliment en dessous de l'élément de grillage.

Broil (gril)

Le mode de grillage haute température utilise une chaleur intense de l'élément supérieur pour brunir les aliments. Utilisez Broil High pour les coupes de viande plus minces et/ou les aliments que vous préférez moins cuits à l'intérieur. Pour utiliser ce mode, pressez **Broil (gril)**, puis sélectionnez **High (élevé)** ou **Low (faible)** selon le niveau de saisie et la température interne souhaités. puis pressez **Start**. Le préchauffage n'est pas nécessaire avec ce mode.

Grillage par convection haute température (sur certains modèles/four)

Ce mode Convection Broil High utilise la chaleur intense de l'élément supérieur accompagnée d'un mouvement direct de l'air vers le bas depuis le haut du four pour améliorer la saisie et le brunissage. Pour utiliser ce mode, pressez **Convection Broil**, puis sélectionnez High (élevé) ou Low (faible) selon la quantité de saisie et la température interne souhaitées, puis pressez **Start**. Pour les meilleurs résultats, préchauffez le four durant 5 minutes lorsque vous utilisant ce mode.

UTILISATION DE L'APPAREIL

MODES DE CUISSON (suite)

Friture à convection (sur certains modèles/four)

La friture à air chaud (Air Fry) est un mode de cuisson par convection spécial, sans préchauffage, conçu pour donner aux aliments un surface extérieure plus croustillante par rapport à la cuisson au four traditionnelle. Le mode Air Fry est conçu pour une cuisson sur un seule grille. Sélectionnez **Air Fry**, entrez la température désirée et pressez **Start**. Vous pouvez régler la température entre 300°F et 500°F. Le préchauffage n'est pas recommandé pour ce mode. Suivez la recette pour four traditionnelle ou les instructions de l'emballage pour choisir les températures et les temps de cuisson; ajustez le temps de cuisson pour obtenir la croustillance désirée. Des conseils supplémentaires pour ce mode figurent dans le guide de cuisson.

Proof (fermentation)

Le mode Proof (fermentation) est conçu pour faire lever (fermenter) les pâtes à pain. Sélectionnez **Proof (fermentation)**, puis appuyez sur **Start**. Couvrez bien la pâte pour éviter qu'elle ne sèche. Le pain lèvera plus rapidement qu'à température ambiante.

Maintien au chaud

Le mode Warm (maintien au chaud) est destiné à conserver la température des aliments cuits pendant une durée maximale de 3 heures. Pour utiliser ce mode, sélectionnez **Warm (tenue au chaud)**, puis appuyez sur **Start (démarrer)**. Recouvrez les aliments qu'il faut maintenir humides sauf ceux que l'on souhaite croustillants. Le préchauffage n'est pas nécessaire. N'utilisez pas Warm pour réchauffer les aliments froids à l'exception des craquelins, des croustilles et des céréales sèches. On recommande aussi de ne pas garder les aliments au chaud durant plus de 2 heures.

Precision Cooking (cuisson de précision) (sur certains modèles/four)

La cuisson de précision est une expérience de cuisson guidée conçue pour vous offrir les meilleurs résultats de votre four pour des aliments spécifiques. Lorsque vous sélectionnez un aliment dans le menu Precision Cooking, les réglages recommandés du four pour cet aliment sont automatiquement choisis et des renseignements supplémentaires vous sont fournis afin de vous aider à obtenir le meilleur résultat possible.

Des programmes supplémentaires seront disponibles via des mises à jour logicielles. Connectez votre four pour avoir accès à ces mises à jour. Consultez la section sur la connexion au Wi-Fi pour plus de détails sur la façon de connecter votre four.

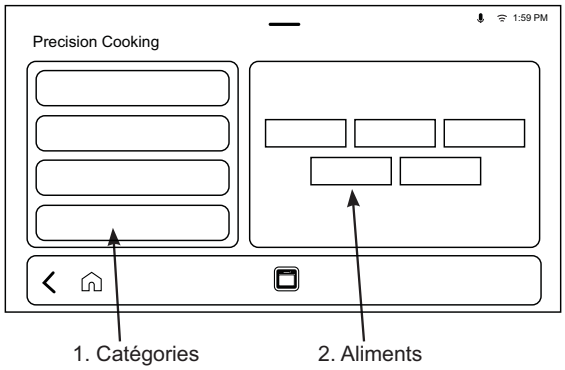
UTILISATION DE L'APPAREIL

MODES DE CUISSON (suite)

Réglage d'un mode de cuisson

À partir de l'écran d'accueil, sélectionnez le four lorsque vous utilisez un four double. Sélectionnez ensuite le mode de **Traditional Cooking (cuisson traditionnelle)** ou **Precision Cooking (cuisson de précision)**.

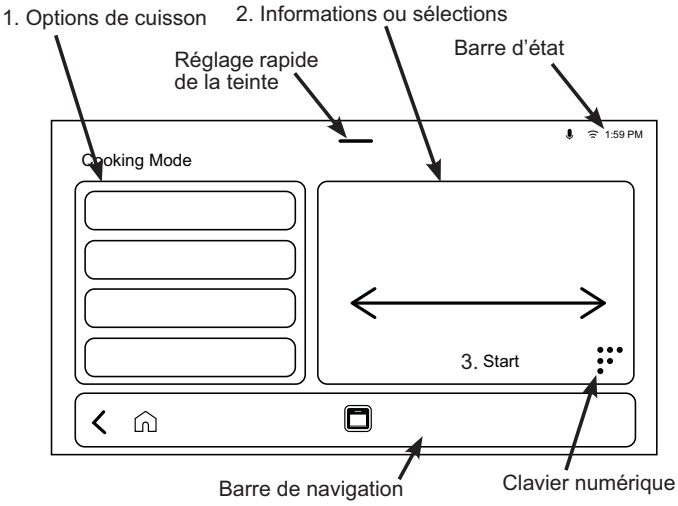
Si vous sélectionnez Precision Cooking (cuisson de précision), les catégories s'afficheront sur la partie gauche de l'écran et les options d'aliments s'afficheront sur la partie droite.



1. **Catégories :** Les aliments sont regroupés en catégories. Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour voir toutes les catégories. Sélectionnez une catégorie pour afficher toutes les options d'aliments de cette catégorie sur le côté droit de l'écran.
2. **Aliments :** Faites défiler vers la gauche ou la droite pour voir toutes les options d'aliments d'une catégorie. Sélectionnez un aliment sur le côté droit de l'écran pour commencer la cuisson.

   D'autres catégories et options d'aliments seront offertes lors de mises à jour logicielles. Connectez votre four pour avoir accès à ces mises à jour. Consultez la section Wi-Fi Connectivity (connectivité Wi-Fi) pour savoir comment connecter votre four.

Une fois que vous sélectionnez un mode de cuisson traditionnel ou un mode Precision Cooking, les options de cuisson s'affichent sur la partie gauche de l'écran et les informations concernant vos sélections s'affichent sur la partie droite de l'écran.



1. OPTIONS DE CUISSON

Une option de cuisson ne s'affiche que si elle est disponible ou requise pour le mode de cuisson sélectionné. Si une option de cuisson n'est pas affichée pour un mode de cuisson sélectionné, cela signifie qu'elle n'est pas disponible ou qu'elle n'est pas requise.

Notez que toute option de cuisson affichée pour un mode de cuisson aura des sélections par défaut, mais assurez-vous que les réglages et sélections par défaut correspondent à vos entrées souhaitées (comme la température réglée, la durée de cuisson, la taille ou le type) et au résultat attendu (degré de cuisson). Ceci est particulièrement important lors de l'utilisation des modes de cuisson de précision.

Assurez-vous de faire défiler vers le haut et vers le bas pour voir toutes les options de cuisson disponibles pour un mode de cuisson sélectionné.

Température

Lorsque vous sélectionnez une température de consigne du four, des températures prédéfinies sont affichées et peuvent être sélectionnées en faisant défiler horizontalement et en choisissant la température désirée.

L'option permettant de régler une température de cuisson personnalisée est disponible à l'aide du clavier numérique.

Tous les modes de cuisson de précision ne nécessitent pas que vous régliez une température de cuisson.

Minuterie

Si le mode de cuisson sélectionné prend en charge une minuterie de cuisson, cette option vous permet de régler une minuterie de compte à rebours qui peut être programmée pour éteindre ou non le mode de cuisson à la fin du temps écoulé.

Certains modes de cuisson de précision ont une minuterie qui se règle automatiquement. Dans ces cas, l'option Minuterie ne s'affiche pas. Dans ce cas, le compte à rebours de la minuterie commence après avoir appuyé sur **Start**. Cette minuterie n'éteindra pas le four à la fin du temps écoulé.

Sonde

Cette option s'affiche si la sonde du four peut être utilisée avec un mode de cuisson traditionnel. Consultez la section Sonde pour plus de détails sur l'utilisation de la sonde du four.

Certains modes de cuisson de précision exigent l'utilisation de la sonde de four fournie avec le four. Pour ces cycles, des instructions de placement de la sonde sont fournies, mais la température de consigne de la sonde est déterminée par le mode de cuisson Precision sélectionné.

UTILISATION DE L'APPAREIL

MODES DE CUISSON (suite)

Réglage d'un mode de cuisson

1. OPTIONS DE CUISSON (suite)

Conseils de cuisson

Cette option fournit des renseignements utiles adaptés au mode de cuisson sélectionné. Cela peut inclure des conseils sur la préparation des aliments, l'influence des ustensiles de cuisson sur les résultats ou des astuces pour éviter les dégâts dans la cavité du four.

Grille et ustensiles de cuisson

Pour certains modes Precision, cette option donne des suggestions sur l'emplacement de la grille et les ustensiles de cuisson à utiliser selon le mode sélectionné.

Nombre de grilles

Pour certains modes Precision (par exemple, les produits de boulangerie comme les biscuits), cette option propose des choix de cuisson sur une seule grille ou sur plusieurs grilles. Si cette option n'est pas affichée, il est prévu que vous cuisiniez sur une seule grille.

Degré de cuisson

Pour certains modes Precision (comme les steaks ou le bacon), cette option exige que vous choisissiez le degré de cuisson désiré pour l'aliment sélectionné. Certains aliments avec des options de degré de cuisson nécessitent la sonde, tandis que d'autres se basent sur la durée de cuisson. Lorsqu'un degré de cuisson est sélectionné, la cible de la sonde ou la durée de cuisson, ainsi que les conditions de cuisson du four, sont ajustées selon l'aliment choisi.

Taille

Pour certains modes Precision (comme le saumon), cette option exige que vous choisissiez parmi une liste de sélections afin d'adapter les conditions de cuisson et la durée en fonction des choix effectués.

Type

Pour certains modes Precision (comme le bacon), cette option exige que vous choisissiez parmi une liste de sélections (par exemple, épais, régulier ou coupe centrale pour le bacon) afin d'adapter les conditions de cuisson et la durée en fonction des choix effectués.

2. INFORMATIONS OU SÉLECTIONS

Le contenu de cette zone varie selon l'option active sélectionnée à gauche. Assurez-vous de faire glisser vers la gauche et la droite dans cette zone pour voir tout le contenu pertinent. Il peut y avoir des recommandations d'ustensiles de cuisson ou des conseils supplémentaires à consulter.

3. DÉMARRER

Vérifiez les réglages des options de cuisson, vos sélections et placez la ou les grilles du four avant d'appuyer sur **Start (démarrer).**

UTILISATION DE L'APPAREIL

SONDE THERMIQUE (sur certains modèles)

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

⚠ AVERTISSEMENT **Consommer des aliments insuffisamment cuits peut entraîner une maladie d'origine alimentaire. Utilisez la sonde thermique en suivant les instructions suivantes pour vous assurer que toutes les parties de l'aliment atteignent une température de cuisson sécuritaire minimale. Les recommandations concernant la température minimale sécuritaire des aliments sont fournies par le USDA et la FDA.**

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

Positionnement de la sonde thermique

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

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

Utilisation de la sonde thermique

Utilisation de la sonde:

1. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section « Positionnement de la sonde thermique »).
2. Placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise à l'intérieur du ou des fours. **REMARQUE :** La sonde ne peut pas être utilisée pendant les modes broil (griller), convection broil (griller par convection), dehydrate (déshydrater), warm (réchauffer), proof (levée).
3. Sélectionnez le mode et la température de cuisson désirés. Si le mode de cuisson prend en charge l'utilisation d'une sonde, la fenêtre de réglage de la sonde apparaîtra. Entrez le température d'aliment désirée et pressez **Start**. Vous pouvez régler la température de la sonde entre 100°F et 200°F.

   REMARQUE : Si vous souhaitez préchauffer, effectuez cette étape avant l'étape 1.

   Les modes de cuisson traditionnels (à l'exception de Slow Roast) mettent fin au mode lorsque la température de la sonde est atteinte, tandis que les modes de cuisson de précision et la cuisson lente n'en disposent pas.

Consignes d'entretien de la sonde thermique

REMARQUE : Certains modèles à deux fours sont munis d'une sonde dans le four supérieur seulement.

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

UTILISATION DE L'APPAREIL

GUIDE DE CUISSON

GUIDE DE CUISSON POUR FOUR MURAL DE 30 po

Le tableau ci-dessous fournit certaines lignes directrices pour les modes de cuisson habituels. Pour les modes Precision (mode Précision), les recommandations concernant les positions des grilles, etc., s'afficheront dans les instructions étape par étape à l'écran.

TYPE D'ALIMENT	MODES DE CUISSON RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
Produits de boulangerie et pâtisseries			
Gâteaux à étages, gâteaux plats, gâteaux Bundt, muffins, pains à préparation rapide sur une seule grille	Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	1 et 4 ext.	Assurez une circulation d'air adéquate (voir l'illustration ci-dessous). Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux des anges	Cuisson traditionnelle	1	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur une seule grille	Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	1 et 4 plat 1 ext., 3 ext. et 5 plat 1 ext., 3 et 5 plat	Assurez une circulation d'air adéquate.
Bœuf et porc			
Galettes de bœuf haché	Gril par convection élevé Gril traditionnel élevé	5	Utilisez la grille d'extension; pour des galettes espacées uniformément sur la grille de la lèchefrite, afin d'obtenir une surface bien saisie et un intérieur saignant, faites cuire le premier côté environ 3 minutes et le second côté environ 4 minutes. Abaissez l'aliment pour une cuisson plus en profondeur/moins saisie. Pour de meilleurs résultats, centrez l'aliment sous l'élément de grillage.
Biftecks et côtelettes	Gril par convection élevé) Gril traditionnel élevé)	5	Utilisez une lèchefrite; préchauffez 5 minutes si vous utilisez le mode Convection Broil (grillage par convection). Abaissez l'aliment pour une cuisson plus en profondeur/moins saisie. Surveillez les aliments étroitement lors du grillage. Pour de meilleurs résultats, centrez l'aliment sous l'élément de grillage.
Rôtis	Rôtissage à convection Asado lento	2 ou 3	Utilisez un plat à rebords bas, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire. Utilisez la fonction de sonde.
Volaille			
Poulet entier	Rôtissage à convection Asado lento	2 ou 3	Utilisez un plat à rebords bas, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire. Utilisez la fonction de sonde.
Poitrines de poulet avec os, cuisses, pilons	Gril bas Rôtissage à convection Asado lento	3	Utilisez un plat à rebords bas, comme une lèchefrite. Utilisez la fonction de sonde. Si l'aliment est pané ou enrobé de sauce, éviter les modes Broil Hi (grillage maximal). Grillez d'abord avec le côté peau vers le bas. Surveillez les aliments étroitement lors du grillage. Pour les meilleurs résultats lors du grillage, centrez l'aliment sous l'élément de grillage.
Poitrines de poulet désossées	Gril par convection faible Cuisson traditionnelle	3	Préchauffez 5 minutes si vous utilisez le mode Convection Broil (grillage par convection). Abaissez l'aliment pour une cuisson plus en profondeur/moins saisie et montez-le pour une saisie/brunissage accru lors du grillage. Pour les meilleurs résultats lors du grillage, centrez l'aliment sous l'élément de grillage.
Dinde entière	Rôtissage à convection	1 ou 2	Utilisez un plat à rebords bas, comme une lèchefrite. Utilisez la fonction de sonde.
Poitrine de dinde	Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un plat à rebords bas, comme une lèchefrite. Utilisez la fonction de sonde.
Poisson	Gril par convection faible Gril bas	5 (épaisseur de 1/2 po/1 cm ou moins) 4 (épaisseur > 1/2 po/1 cm)	Préchauffez 5 minutes lors du grillage par convection. Surveillez les aliments étroitement lors du grillage. Pour de meilleurs résultats, centrez l'aliment sous l'élément de grillage.
	Asado lento	**3**	
Mets mijotés	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	3	Utilisez le mode Convection Broil Crisp (grillage croustillant par convection) pendant les 2 à 5 dernières minutes de cuisson pour faire fondre/dorer le fromage ou rendre la surface croustillante.
Aliments préparés surgelés			
Pizza sur une seule grille	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Pizzas sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	1 et 4 ext.	Décalez les pizzas afin qu'elles ne soient pas placées directement l'une au-dessus de l'autre lors de la cuisson sur la grille. Utilisez des ustensiles de cuisson brillants. Utilisez des ustensiles de cuisson brillants.
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur une seule grille	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	3	Utilisez des ustensiles de cuisson brillants.
	Frire avec air	3 ou 4	Utilisez des ustensiles de cuisson foncés ou une plaque à biscuits lorsque vous utilisez le mode Air Fry (friture à convection).
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	1 et 4 ext.	Utilisez des ustensiles de cuisson brillants. Changez la position des aliments à mi-cuisson pour des résultats plus uniformes.

Les recommandations concernant la température minimale sécuritaire des aliments sont fournies par l'USDA et la FDA. Utilisez un thermomètre alimentaire pour mesurer la température des aliments et vérifiez à plusieurs endroits.

UTILISATION DE L'APPAREIL

GUIDE DE CUISSON

GUIDE DE CUISSON POUR FOUR MURAL DE 27 po

Le tableau ci-dessous fournit certaines lignes directrices pour les modes de cuisson habituels. Pour les modes Precision (mode Précision),

TYPE D'ALIMENT	MODES DE CUISSON RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
Produits de boulangerie et pâtisseries			
Gâteaux à étages, gâteaux plats, gâteaux Bundt, muffins, pains à préparation rapide sur une seule grille	Cuisson traditionnelle	2 ext. ou 3 plat	Utilisez des ustensiles de cuisson brillants.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles Cuisson traditionnelle	2 ext. et 5 plat 3 et 5 plat	Position de grille extensible 2. Assurez une circulation d'air adéquate.
Gâteaux des anges	Cuisson traditionnelle	1	Utilisez des ustensiles de cuisson brillants.
Biscuits, pains cuits en galettes sur une seule grille	Cuisson traditionnelle	2 ext. ou 3 plat	Utilisez des ustensiles de cuisson brillants.
Biscuits, pains cuits en galettes sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	2 ext. et 5 flat 1 ext, 3 plat, et 5 plat	Position de grille extensible 2. Assurez une circulation d'air adéquate.
Bœuf et porc			
Galettes de bœuf haché	Gril élevé	5	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de gril.
Biftecks et côtelettes	Gril élevé	5	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de gril.
Rôtis	Rôtissage par convection Asado lento	1 ou 2 ext. 2 ou 3 plat	Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Volaille			
Poulet entier	Rôtissage par convection Asado lento	1 ou 2 ext. 2 ou 3 plat	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite.
Poitrines de poulet avec os, pilons, hauts de cuisse	Gril bas Rôtissage par convection Asado lento	2 ext. ou 3 plat	Si les aliments sont panés ou enrobés de sauce, évitez les modes Broil Hi (gril élevé). Faites griller d'abord le côté peau vers le bas. Surveillez attentivement les aliments lors du grillage. Pour une performance optimale lors du grillage, centrez les aliments sous l'élément chauffant du gril.
Poitrines de poulet désossées	Gril bas Cuisson	2 ext. ou 3 plat	Abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée, et disposez-les plus haut dans le four pour les griller et les brunir davantage. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au gril, centrez les aliments sous l'élément chauffant du gril.
Dinde entière	Rôtissage par convection	1 ou 2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite.
Poitrine de dinde	Rôtissage par convection	2 ext. ou 3 plat	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite.
Poisson	Gril bas	5 (1/2 po ou moins) 4 (>1/2 po)	Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de gril.
	Asado lento	3	
Mets mijotés	Cuisson par convection 1 grille Cuisson	2 ext. ou 3 plat	
Aliments préparés surgelés			
Pizza sur une seule grille	Cuisson par convection 1 grille Cuisson	2 ext. ou 3 plat	Utilisez des ustensiles de cuisson brillants.
Pizzas sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	2 ext. et 5 plat	Utilisez des ustensiles de cuisson brillants. Disposez les pizzas de façon décalée afin qu'elles ne soient pas placées directement l'une au-dessus de l'autre lors de la cuisson sur la grille.
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur une seule grille	Cuisson traditionnelle	2 ext. et 3 plat	Utilisez des ustensiles de cuisson brillants.
	Friteuse à air	3 ext. et 4 plat	Utilisez des ustensiles de cuisson foncés ou une plaque à biscuits lorsque vous utilisez le mode Air Fry (friture à convection).
Pizza, frites, tater tots, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	2 ext. et 5 plat	Assurez une circulation d'air adéquate. Utilisez des ustensiles de cuisson brillants.

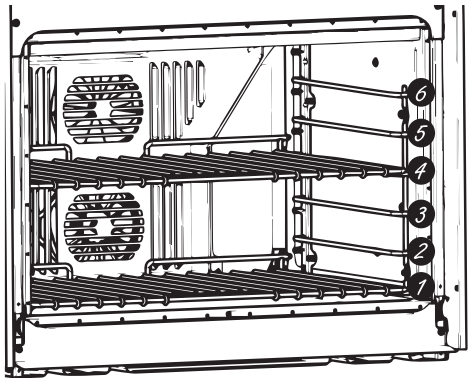
Les recommandations concernant la température minimale sécuritaire des aliments sont fournies par l'USDA et la FDA. Utilisez un thermomètre alimentaire pour mesurer la température des aliments et vérifiez à plusieurs endroits.

UTILISATION DE L'APPAREIL

GUIDE DE CUISSON

RECOMMANDATIONS POUR LE PLACEMENT DES GÂTEAUX EN ÉTAGES

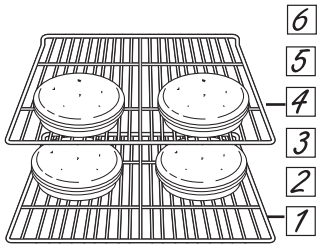
Modèles à double ventilateur de convection :



Le four comporte 6 positions de grille

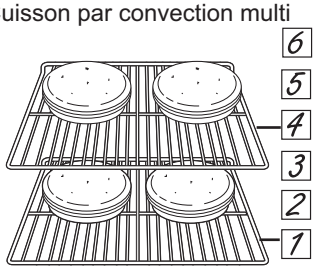
Configurations du ventilateur de convection double de 30 po

Configuration de cuisson



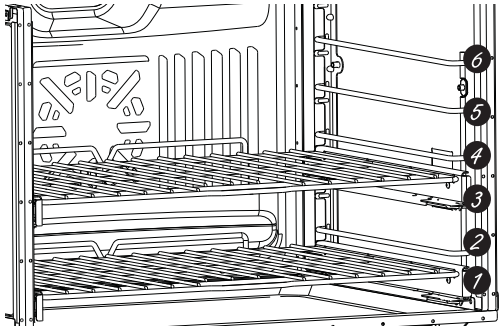
Lorsque vous faites cuire quatre étages de gâteau à la fois, utilisez les grilles 1 et 4 extension. Placez les moules comme illustré, de façon à ce qu'aucun moule ne soit directement au-dessus d'un autre.

Cuisson par convection multi



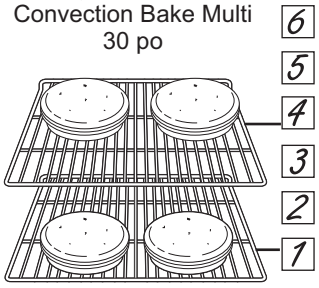
Lorsque vous utilisez la cuisson par convection multi, utilisez les grilles 1 et 4 extension et centrez les gâteaux sur chaque grille comme illustré.

Modèles à ventilateur de convection simple :



Le four comporte 6 positions de grille

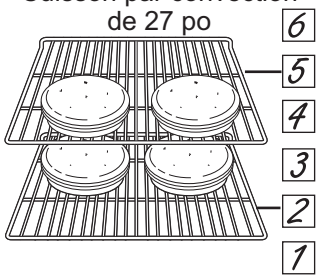
Configuration Bake & Convection Bake Multi 30 po



Lors de la cuisson ou de la cuisson par convection de quatre couches de gâteau à la fois, utilisez les grilles 1 extension et 4 plate. Placez les moules comme illustré, de façon à ce qu'aucun moule ne soit directement au-dessus d'un autre.

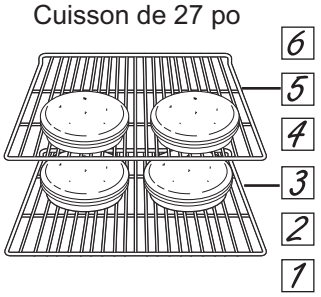
Configurations de 27 po

Cuisson par convection de 27 po



Lors de la cuisson par convection de 4 couches de gâteau à la fois, utilisez les grilles 2 extension et 5 plate. Placez les moules comme illustré, de façon à ce qu'aucun moule ne soit directement au-dessus d'un autre

Cuisson de 27 po



Lors de la cuisson de 4 couches de gâteau à la fois, utilisez les grilles 3 et 5 plate. Placez les moules comme illustré, de façon à ce qu'aucun moule ne soit directement au-dessus d'un autre.

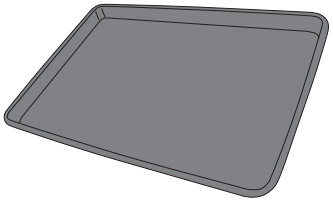
UTILISATION DE L'APPAREIL

GUIDE DE FRITURE À CONVECTION

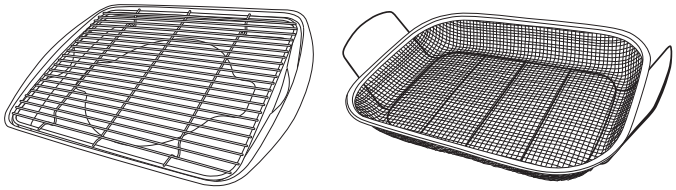
Le mode de friture à convection est un mode de cuisson à convection sans préchauffage conçu pour obtenir un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle. Sélectionnez **Air Fry (Friture à convection)** puis sélectionnez la température de réglage désirée et appuyez sur **Start (mise en marche)**. La température peut être réglée entre 300 °F et 500 °F.

Directives pour les ustensiles de friture à convection

- Utilisez seulement des ustensiles de cuisson approuvés pour le gril lorsque vous utilisez le mode de friture à convection.
- L'utilisation d'une plaque à pâtisserie foncée est recommandée. Une plaque foncée permettra d'obtenir un meilleur brunissage et plus de croustillance.
- Des paniers de cuisson et des grilles de cuisson au four peuvent également être utilisés, mais une plaque de cuisson doit être placée sur la grille située sous les aliments pour récupérer les gouttes provenant de la cuisson des aliments.



Principal ustensile de cuisson recommandé



Autres options d'ustensiles de cuisson

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

- Le mode de friture à convection est conçu pour une cuisson sur une seule grille
- Le mode de friture à convection (Air Fry) est conçu pour être utilisé sans préchauffage.
- La position 3 de la grille est recommandée pour la plupart des aliments. Si les aliments brunissent trop rapidement, essayez d'utiliser la position inférieure de la grille.
- Les aliments peuvent cuire plus rapidement que prévu si le four est déjà chaud lorsque vous insérerez des aliments dans le four.
- Lorsque vous faites frire des aliments à convection avec de la sauce, il est recommandé de badigeonner la sauce à la fin de la cuisson.
- Si les aliments brunissent trop rapidement, essayez la position inférieure de la grille ou abaissez le réglage de température.
- Pour les aliments emballés, suivez les instructions de cuisson au four traditionnel pour régler la température et la durée de cuisson prévues.
- Il n'est pas nécessaire de retourner ou de remuer les aliments pendant la cuisson.
- Disposez les aliments en une seule couche sur la plaque sans toutefois la surcharger. Pour de meilleurs résultats, les aliments ne doivent pas se chevaucher.
- Faites bien cuire les aliments pour aider à prévenir les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations de température minimale sécuritaire pour les aliments sont fournies par le USDA et la FDA. Utilisez un thermomètre alimentaire pour mesurer la température des aliments et vérifiez à plusieurs endroits.

ALIMENTS	POSITION DE GRILLE RECOMMANDÉE	RÉGLAGES DE TEMPÉRATURE RECOMMANDÉES (°F)	DURÉE DE CUISSON RECOMMANDÉE (MIN.)	REMARQUES
Poisson frais sans arêtes ou morceaux de volaille, panés comme des pépites, filets, bâtonnets	Coulissante 3	375 à 400	15 à 30	Utilisez les réglages de température les plus bas pour les plus gros morceaux. Utilisez des ustensiles de cuisson brillants
Ailes de poulets fraîches avec os	Coulissante 3	375 à 400	25 à 40	Salez les ailes ou enrobez-les d'épices à frotter sèches. Si vous utilisez de la sauce, badigeonnez-la après la cuisson ou juste avant la fin.
Ailes ou cuisses de poulet fraîches avec os	Coulissante 3	375 à 400	30 à 55	Utilisez les réglages de température les plus bas pour les plus gros morceaux
Frites fraîches minces (< 1/2 po)	Coulissante 3	400 à 425	15 à 30	Du papier parchemin est recommandé pour la préparation de frites fraîches. Pour des frites plus croustillantes, secouez-les dans de la fécule de maïs ou de farine de riz avant la cuisson.
Frites fraîches épaisses (> 1/2 po)	Coulissante 3	375 à 400	20 à 35	Du papier parchemin est recommandé pour la préparation de frites fraîches. Pour des frites plus croustillantes, secouez-les dans de la fécule de maïs ou de farine de riz avant la cuisson.
Aliments congelés emballés	Coulissante 3	Respectez les instructions de cuisson au four traditionnel (pas le mode de friture à convection) comme guide pour régler la température et la durée de cuisson. Une durée de cuisson plus longue que celle recommandée sur l'emballage peut être nécessaire pour certains aliments. Si le four est déjà chaud lorsque vous commandez la cuisson, les aliments peuvent cuire plus rapidement que la durée minimum indiquée sur l'emballage.		

UTILISATION DE L'APPAREIL

GUIDE DE RÔTISSAGE

Votre nouveau four offre deux modes de cuisson conçus spécialement pour le rôtissage : Slow Roast (rôtissage lent) et Convection Roast (rôtissage par convection).

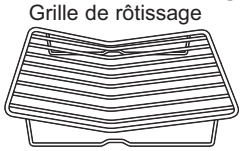
Le mode Slow Roast utilise des impulsions de chaleur et le mouvement d'air du ventilateur de convection pour dorer l'extérieur des aliments tout en assurant une cuisson douce pour une cuisson interne plus uniforme par rapport au mode Convection Roast. Le mode Slow Roast peut être réglé entre 170 °F (77 °C) et 350 °F (177 °C). Slow Roast est conçu pour être utilisé sans préchauffage.

Le mode Convection Roast utilise le mouvement d'air du ventilateur de convection pour dorer la surface des aliments plus rapidement que le mode Traditional Bake (cuisson traditionnelle). Convection Roast peut être réglé entre 170 °F (77 °C) et 550 °F (288 °C). Le mode Convection Roast inclut un préchauffage, mais pour la plupart des aliments, le préchauffage n'est pas nécessaire.

Directives sur les ustensiles de cuisson pour le rôtissage

- Plat à rôtir (avec ou sans grille)
- Plaque de cuisson
- Plat à griller (avec ou sans grille)

Grille de rôtissage



Tôle perforée



Lèchefrite



Conseils généraux pour le rôtissage

- Les modes de rôtissage doivent être utilisés uniquement pour la cuisson sur une seule grille.
- Placez la grille de façon à ce que les aliments soient centrés dans le four, ou pour un brunissement supérieur accru sur les aliments minces, placez-les plus près de l'élément de grillage.
- **Slow Roast :** Prévoyez que les aliments que vous cuisineriez normalement en mode Traditional Bake prendront 1,5 à 2 fois plus de temps à cuire.
- **Convection Roast :** Vérifiez les aliments plus tôt que le temps indiqué sur l'emballage ou dans la recette.
- Il est recommandé d'utiliser la sonde alimentaire pour surveiller la cuisson des grosses pièces de viande. Consultez la section Sonde pour plus d'informations sur l'utilisation de la sonde.
- En général, laissez les aliments découverts pendant le rôtissage pour permettre le brunissement. Si les aliments brunissent trop rapidement mais nécessitent plus de temps de cuisson, couvrez-les de papier d'aluminium ou d'un couvercle.
- Il n'est pas nécessaire de retourner ou de remuer les aliments lors du rôtissage.
- Les aliments comme les légumes rôtis bruniront mieux et cuiront plus rapidement s'ils ne sont pas entassés dans le plat.
- Pour les cuissons où les aliments sont couverts, comme le braisage ou la cuisson lente, utilisez le mode Traditional Bake (cuisson traditionnelle) plutôt qu'un mode de rôtissage.
- Faites toujours bien cuire les aliments pour aider à prévenir les maladies d'origine alimentaire. Les températures minimales sécuritaires recommandées sont fournies par l'USDA et la FDA. Utilisez un thermomètre alimentaire pour vérifier la température des aliments à plusieurs endroits.

Températures recommandées du four pour le rôtissage

Aliment	Slow Roast	Convection Roast	Suggestions supplémentaires
Rôtis de bœuf, d'agneau ou de porc	250-325 °F (121-163 °C)	350-425 °F (177-218 °C)	Utilisez Precision Cooking (cuisson de précision) pour une expérience guidée et des réglages personnalisés pour le filet de bœuf et la côte de bœuf (sur certains modèles)
Biftecks ou côtelettes de bœuf, d'agneau ou de porc	250-325 °F (121-163 °C)	350-425 °F (177-218 °C)	Utilisez Precision Cooking pour une expérience guidée et des réglages personnalisés pour les biftecks de bœuf
Poitrines, pilons et cuisses de poulet (avec peau)	275-350 °F (135-177 °C)	325-375 °F (163-191 °C)	Le poulet avec peau est recommandé pour le rôtissage, car le poulet sans peau peut devenir coriace
Poulet entier	300-350 °F (149-177 °C)	350-400 °F (177-204 °C)	Utilisez Precision Cooking pour une expérience guidée et des réglages personnalisés pour le poulet entier
Poisson	200-250 °F (93-121 °C)	400-425 °F (204-218 °C)	Utilisez Precision Cooking pour une expérience guidée et des réglages personnalisés pour les filets de saumon
Pommes de terre, coupées	Non recommandé	400-450 °F (204-232 °C)	Utilisez Precision Cooking pour une expérience guidée et des réglages personnalisés pour les pommes de terre coupées
Pommes de terre entières	Non recommandé	400-450 °F (204-232 °C)	Utilisez Precision Cooking pour une expérience guidée et des réglages personnalisés pour les pommes de terre entières
Dinde entière	Non recommandé	300-350 °F (149-177 °C)	Utilisez Precision Cooking pour une expérience guidée et des réglages personnalisés pour la dinde entière
Légumes, coupés ou petits	255-350 °F (124-177 °C)	400-450 °F (204-232 °C)	Les légumes comme les oignons, l'ail, l'aubergine et les légumes racines peuvent être rôtis lentement à basse température. Utilisez des températures plus élevées pour le rôtissage lent de légumes comme les champignons et le chou-fleur. Utilisez Precision Cooking pour une expérience guidée et des réglages personnalisés pour certains légumes rôtis
Légumes, gros	275-325 °F (135-163 °C)	350-400 °F (177-204 °C)	Coupez la courge entière en deux et faites-la rôtir côté coupé vers le bas

Consultez le Guide de cuisson pour plus de détails et des recommandations sur la position des grilles selon les aliments.

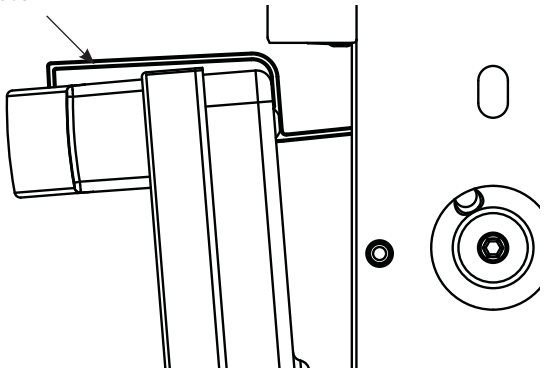
Utilisez la sonde alimentaire pour surveiller la cuisson des grosses pièces de viande afin de déterminer quand les aliments sont prêts.

UTILISATION DE L'APPAREIL

GUIDE DE DÉSHYDRATATION - sur certains modèles (four supérieur seulement, modèles à deux fours)

Dehydrate est un mode de convection spécial conçu pour déshydrater des aliments tels que fruits, légumes ou herbes, et préparer des pâtes de fruits déshydratés ou des charquis. Le mode Dehydrate utilise un flux d'air et une chaleur basse pour retirer l'humidité des aliments. La porte doit être partiellement ouverte lorsque le mode Hydrate est en marche. Utilisez l'espaceur de porte fourni avec votre four pour maintenir la porte ouverte dans la position appropriée illustrée ci-dessous. Une fois l'espaceur en place, sélectionnez **Dehydrate**, entrez la température désirée et pressez **Start**. Vous pouvez régler la température entre 105°F et 225°F. Lorsque le mode Dehydrate est en marche, la fonction d'arrêt automatique au bout de 12 heures est désactivée.

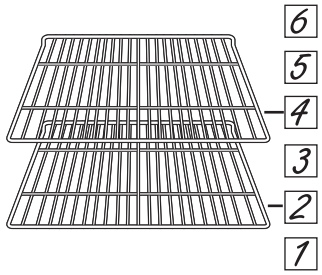
Espaceur de porte à utiliser en cours de déshydratation.



- Consultez des livres et des ressources en ligne pour la façon appropriée et sûre de déshydrater des aliments.
- Déshydrater à une température trop élevée peut empêcher l'intérieur des aliments de sécher suffisamment.
- Déshydrater à une température trop basse ou trop lentement peut favoriser la croissance de micro-organismes et mener à du gaspillage ou des maladies d'origine alimentaire.
- Ne vous fiez pas à l'aspect ou la texture extérieurs, vérifiez l'intérieur des aliments pour vous assurer qu'ils sont suffisamment secs.
- Le durée de la déshydratation varie selon la condition initiale et la quantité de l'aliment, l'humidité ambiante, le réglage de la température, etc. Des morceaux d'aliment plus petits et plus minces vont se déshydrater plus rapidement.
- Pour les meilleurs résultats dans le mode de déshydratation, utilisez des grilles de petites dimensions pour permettre à l'air d'atteindre les aliments par tous les côtés. Ces grilles pourront se placer directement sur la grille du four. Pour déshydrater des purées, vous pouvez utiliser du papier sulfurisé ou des toiles de cuisson en silicone.
- Il est normal d'apercevoir de l'humidité sur l'intérieur des surfaces du four lors de la déshydratation.
- Certains aliments profiteront d'un prétraitement.
- Retirez l'humidité excédentaire de l'extérieur des aliments avant la déshydratation.
- Percez, vérifiez ou coupez des aliments tels que bleuets, canneberges ou raisons avant la déshydratation.
- Séchez périodiquement les viandes pour retirer l'excès de gras pendant la déshydratation.
- Déshydrater plus de 4 grilles à la fois n'est pas recommandé.

Type d'aliment	Température recommandée (°F)	Temps de séchage prévu (heures)
Fruits	130-140	4 - 36
Herbes	105-115	2 - 18
Viande/ Charqui*	145-165	4 - 12
Légumes	125-130	3 - 24
*La viande doit être chauffée à 165°F avant la déshydratation. Consultez le site **fsis.usda.gov** pour plus d'informations.		

Nombre de grilles durant la déshydratation	Positions de grille dans le four
1 grille	3 (plates ou extensions)
2 grille	2 (extensions) et 4 (plates)
3 grille	2 (plates), 3 (extensions) et 5 (plates)
4 grille	2 (plates), 3 (plates), 4 (plates) et 5 (plates)



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DU FOUR – EXTÉRIEUR

Assurez-vous que tous les boutons sont en position d'arrêt et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer la cuisinière.

Tableau de commande

Pour verrouiller les commandes, consultez les renseignements sur le volet des réglages rapides (Quick Settings Shade) dans la section Réglages d'affichage de l'appareil (Appliance Display Settings). Il est recommandé de nettoyer le tableau de commande après chaque utilisation. Nettoyez-le avec du savon doux et de l'eau ou un mélange de vinaigre et d'eau, rincez-le à l'eau claire et séchez-le avec un chiffon doux pour le polir. N'utilisez pas de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de tampon à récurer en plastique ou de nettoyant pour four sur le tableau de commande. Ils endommageraient son revêtement.

REMARQUE : NE PAS utiliser d'objets pointus ou tranchants pour nettoyer les orifices du microphone (sur certains modèles).

Surfaces extérieures du four

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

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

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

Surfaces peintes et de couleur noire en acier inoxydable (certains modèles)

Les surfaces peintes peuvent inclure la porte et la garniture entourant le tableau de commande. Nettoyez-les avec de l'eau et du savon ou avec une solution d'eau et de vinaigre.

N'utilisez pas de nettoyant commercial pour four, de poudre nettoyante, de laine d'acier ou d'abrasif fort sur les surfaces peintes, y compris l'acier inoxydable noir.

Acier inoxydable (à l'exception de l'acier inoxydable noir) (certains modèles)

N'utilisez pas de tampon en laine d'acier; il raierait 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 du grain. Suivez les instructions du nettoyant pour surface en acier inoxydable.

Les nettoyants contenant de l'acide oxalique 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 du grain avec une éponge douce et humide.

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DU FOUR – INTÉRIEUR

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

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

IMPORTANT: Pour les fours munis d'une caméra dans la porte : si la vitre de la porte n'est pas propre, la clarté de l'image de la caméra peut être affectée. Veuillez suivre les instructions ci-dessous pour nettoyer correctement la vitre de la porte**.**

Nettoyage manuel

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

Nettoyage à la vapeur

La fonction Steam Clean (nettoyage à la vapeur) est conçue pour chauffer suffisamment l'eau ajoutée au fond afin qu'elle atteigne une température permettant à la vapeur de se condenser sur les saletés alimentaires. Ce processus ramollit les résidus, ce qui facilite leur élimination.

Le four doit être froid avant de commencer un cycle Steam Clean (nettoyage à la vapeur). Cela permet d'essuyer en toute sécurité les graisses et saletés au fond du four au préalable. De plus, cela prévient le risque de choc thermique et de fissuration de l'émail pouvant résulter du versement d'eau froide sur une surface de four chaude.

Versez une tasse d'eau (250 ml) dans le fond du four. Fermez la porte. Sélectionnez **Steam Clean (nettoyage à la vapeur)**, et appuyez sur **Start (démarrer)** à droite de l'écran. Vous ne devez pas ouvrir la porte pendant les 30 minutes du cycle Steam Clean (nettoyage à la vapeur), car cela réduira l'efficacité du nettoyage. Essuyez tout excès d'eau et toute saleté restante. **NOTE :** L'eau au fond du four peut être chaude immédiatement après la fin du cycle.

Autonettoyage

Lisez les instructions relatives à l'autonettoyage du four au début de ce manuel avant d'utiliser la fonction Self Clean (autonettoyage). La fonction self clean utilise des températures très élevées pour nettoyer l'intérieur du four. La porte du four se verrouille lorsque cette fonction est activée. Avant de lancer le cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les saletés dans le four. Retirez tous les articles du four, à l'exception des grilles émaillées (de couleur foncée). Les grilles brillantes ou argentées, la sonde thermique, ainsi que tout ustensile de cuisson ou autre article doivent être retirés du four avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Fermez la porte. Si vous utilisez un four double, sélectionnez le four que vous souhaitez nettoyer. Sélectionnez **Self Clean (autonettoyage)**. Choisissez un cycle de 3, 4 ou 5 heures, puis sélectionnez **Start (mise en marche)**. Pour les fours très sales, il est recommandé d'utiliser la durée maximale de 5 heures. Si vous souhaitez utiliser la durée par défaut, appuyez sur **Start (mise en marche)** immédiatement après avoir sélectionné **Self Clean (autonettoyage)**. Le four indiquera que la porte est verrouillée et affichera le temps restant du cycle. Appuyez sur **Cancel (annuler)** si vous souhaitez arrêter le cycle. Le four s'éteindra automatiquement lorsque le cycle d'autonettoyage sera terminé. La porte demeurera verrouillée jusqu'à ce que le four ait refroidi. Lorsque le four a refroidi, essuyez la cendre qui se sera formée dans le four.

Nous vous recommandons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte lors du premier autonettoyage.

La saleté sur le cadre avant du four, ainsi qu'à l'extérieur du joint de la porte, doit être nettoyée à la main. Nettoyez ces zones avec de l'eau chaude et des tampons en laine d'acier imbibés de savon ou des nettoyants tels que Soft Scrub[MD]. Rincez bien avec de l'eau propre et séchez.

Ne nettoyez pas le joint. Le matériau en fibre de verre du joint de la porte du four ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous constatez que le joint est usé ou endommagé, remplacez-le.

Assurez-vous que le couvre-ampoule est en place et que la lampe est éteinte. Le mode d'autonettoyage dans un four double ne peut pas être utilisé simultanément dans les deux fours. De plus, aucun autre mode ne peut être démarré dans l'autre cavité du four pendant l'autonettoyage de l'un des deux fours.

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

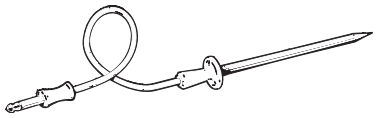
NETTOYAGE DU FOUR – INTÉRIEUR

Probe (Sonde thermique)

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

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

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



GRILLES DE FOUR

Si les grilles fournies avec votre four sont des grilles émaillées foncées, non brillantes, elles peuvent rester dans le four pendant le cycle d'autonettoyage sans être endommagées.

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

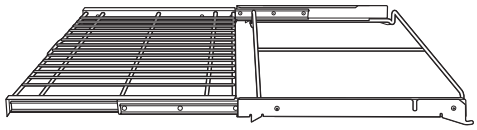
Si les grilles deviennent plus difficiles à retirer du four, mettez un peu d'huile végétale sur un chiffon doux ou un essuie-tout et frottez les supports de grille du four. NE PAS appliquer l'huile sur la glissière d'une grille extensible.

REMARQUE : L'utilisation d'autres huiles de cuisson comme l'huile d'arachide, Pam® ou d'autres aérosols lubrifiants peut entraîner une décoloration ou un résidu de couleur rouille sur les grilles et les parois de la cavité. Pour nettoyer ce résidu, utilisez une solution d'eau et de savon ou de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.

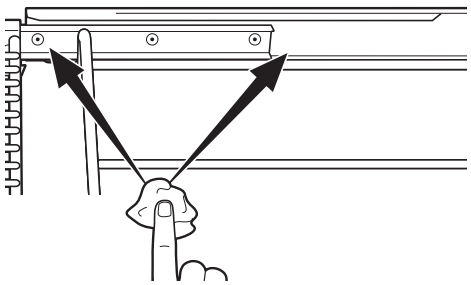
Périodiquement, les grilles du four devront être lubrifiées à l'aide du lubrifiant. Pour commander du lubrifiant, consultez la section des accessoires de ce manuel.

Utilisation du four :

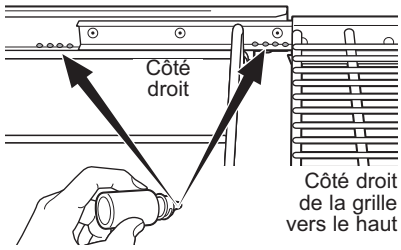
1. Retirez la grille du four. Voir la section Grilles de four extensibles.
2. Dépliez totalement la grille sur la table ou le plan de travail. Nous vous recommandons de placer du papier journal sous la grille pour faciliter le nettoyage.



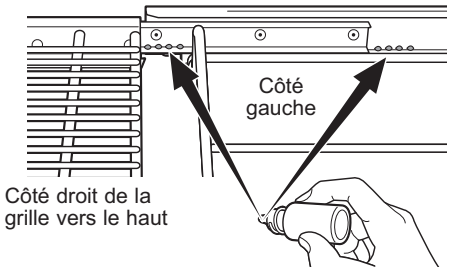
3. Si vous constatez la présence de résidus sur les barres coulissantes, éliminez-les à l'aide d'une serviette en papier. **REMARQUE :** Tout lubrifiant essuyé doit être réappliqué.



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

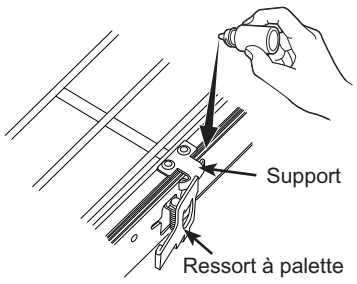


5. Faites de même pour le mécanisme coulissant droit.



6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour étaler le lubrifiant.
7. Replacez le bouchon du lubrifiant et secouez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6. (Pour les supports de grille moulés uniquement dans la paroi de la cavité du four.)

   De plus, pour une performance de glissement optimale, assurez-vous d'ajouter quelques gouttes de lubrifiant sur le support (bracket) et le ressort à palette (paddle spring) illustrés ci-dessous :



https://products.geappliances.com/appliance/gea-support-search-content?contentId=18673

8. Fermez la grille, placez la grille avec le côté droit à la verticale et introduisez-la dans le four. Voir la section Grilles de cuisson extensibles.
9. Répétez les étapes ci-dessus pour chaque grille.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

PORTES FRANÇAISES (sur certains modèles)

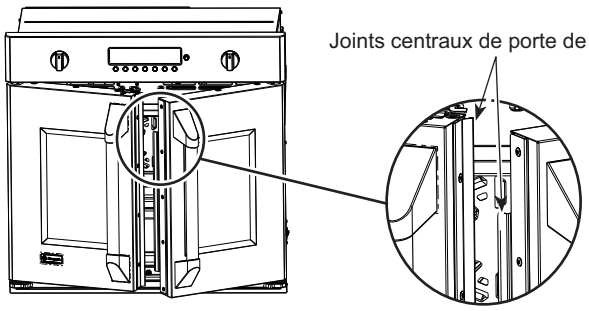
Joints Centraux de Porte de Four Français

Si vous remarquez une décoloration des deux joints centraux de porte qui ne peut être enlevée avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable conçu pour éliminer la décoloration due à la chaleur et/ou le ternissement.

NE PAS utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer métalliques, de nettoyants commerciaux pour four ni d'objets pointus pour tenter de nettoyer les joints centraux, car cela pourrait endommager ces pièces de porte.

Portes de Four Françaises

Les portes de four françaises ne sont ni amovibles ni réparables par le consommateur. Veuillez planifier un service en ligne à **monogram.com.**



LAMPE DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT **RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE OU D'INCENDIE :** Avant de remplacer l'ampoule, coupez l'alimentation du four au niveau du tableau de distribution (disjoncteurs ou fusibles). Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.

⚠ ATTENTION **RISQUE DE BRÛLURE :** L'ampoule et le couvre-ampoule en verre doivent être retirés lorsqu'ils sont froids. Toucher le verre chaud à main nue ou avec un chiffon humide peut causer des brûlures.

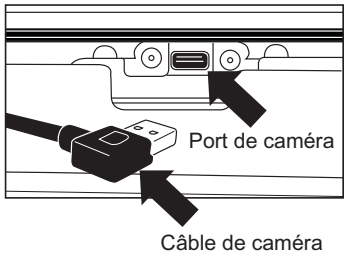
1. Coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
2. Retirez les grilles du four.
3. Faites glisser un tournevis à lame plate ou un couteau à beurre entre le boîtier métallique et le couvercle en verre de l'ampoule. **REMARQUE :** Sur certains modèles, il y a une attache métallique qui maintient visiblement le verre. L'outil doit être inséré entre le boîtier métallique et l'attache retenant le verre.
4. Soutenez le couvercle en verre de l'ampoule avec deux doigts pour éviter que le couvercle ne tombe au fond du four.
5. Tournez doucement la lame du tournevis ou du couteau à beurre pour desserrer le couvercle en verre de l'ampoule. Veillez à ne pas ébrécher le revêtement du four.
6. Retirez le couvercle de l'ampoule.
7. Retirez l'ampoule en la saisissant fermement et en la faisant glisser vers l'extérieur jusqu'à ce que les deux broches se soient dégagées de la douille en céramique.
8. Ne touchez pas le verre de la nouvelle ampoule de remplacement avec vos doigts. Cela entraînera des dommages à l'ampoule pouvant l'empêcher de s'allumer. Saisissez l'ampoule de remplacement avec une serviette propre ou un mouchoir en papier avec les broches vers le bas. Alignez les deux broches dans la douille en céramique, en appuyant doucement jusqu'à ce que l'ampoule soit bien en place dans la douille.
9. Faites glisser le couvercle de protection dans le support et poussez jusqu'à ce que les fixations s'enclenchent dans le boîtier.
10. Rebranchez l'alimentation.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

PORTE DU FOUR

La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous enlevez ou soulevez la porte. Ne soulevez pas la porte par la poignée.

Sur les hottes avec une caméra : Avant de retirer la porte, déconnectez le faisceau de fils de la caméra en débranchant le connecteur inséré dans le bas de la porte.



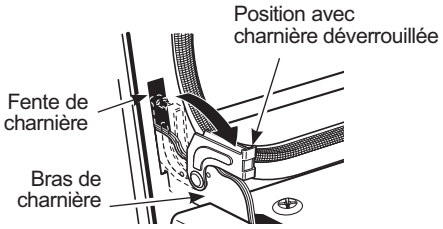
IMPORTANT: si la vitre de la porte ou le couvercle de la lampe du four ne sont pas propres, la clarté de l'image de la caméra peut être affectée. Veuillez suivre les instructions ci-dessous pour nettoyer correctement la vitre de la porte. Pour de meilleurs résultats, nettoyez la vitre de la porte et le couvercle de la lampe du four immédiatement après un renversement, une fois que le four a refroidi.

Retrait de la porte du four (sur certains modèles)

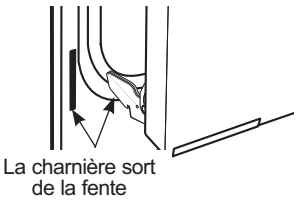
REMARQUE : Le retrait de la porte n'est pas requis pour l'installation du produit mais il peut la faciliter.

Pour retirer la porte :

1. Ouvrez la porte du four aussi loin qu'elle le pourra.
2. Poussez les verrous de charnière vers le bas et le cadre de porte jusqu'à la position de déverrouillage. Un tournevis à lame plate peut s'avérer nécessaire. **NE SOULEVEZ PAS LA PORTE PAR LA POIGNÉE!**



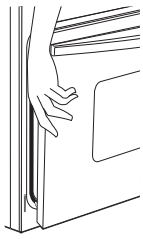
3. Placez les mains des deux côtés de la porte et fermez la porte du four jusqu'à la position de retrait (environ 1 à 2 po [2,5 cm à 5,1 cm] depuis la position fermée).
4. Soulevez la porte verticalement puis vers l'extérieur jusqu'à ce que les bras des charnières sortent des fentes. **REMARQUE :** La porte du four est très lourde. Assurez-vous d'avoir une prise solide avant de soulever la porte hors des charnières. Usez de prudence une fois la porte retirée. Ne déposez pas la porte sur sa poignée. Cela pourrait causer des bosses ou des rayures.

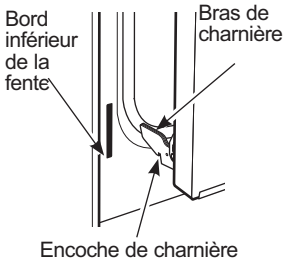


Remise en place de la porte du four

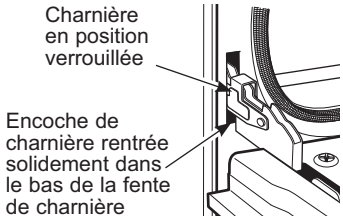
REMARQUE : La porte du four est très lourde. De l'aide peut s'avérer nécessaire pour soulever la porte suffisamment haut pour la glisser dans les fentes de charnière. Ne soulevez pas la porte par la poignée.

1. Soulevez la porte du four en l'agrippant de chaque côté.
2. Avec la porte dans le même angle que pour la position de retrait (environ 1 à 2 po [2,5 cm à 5,1 cm] depuis la position fermée), rentrez l'encoche du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de charnière. L'encoche du bras de charnière doit être complètement insérée dans le bas de la fente.





3. Ouvrez la porte complètement. Si la porte n'est pas totalement ouverte, l'encoche ne reposera pas à fond sur le bord inférieur de la fente.
4. Poussez les verrous de charnière vers le haut contre le cadre frontal de la cavité du four, jusqu'à la position de verrouillage.
5. Fermez la porte du four.



CONSEILS DE DÉPANNAGE... Avant de contacter le service de dépannage

Économisez temps et argent! Consultez les tableaux des pages suivantes avant de faire appel au service. Visionnez des vidéos d'auto-assistance et la FAQ à **bodewell.com/faqs.**

Problème	Causes possibles	Solutions
Mon nouveau four ne cuit pas les aliments comme mon ancien four. Y a-t-il un problème avec le réglage de la température?	Votre nouveau four est doté d'un système de cuisson différent de celui de votre ancien four; par conséquent, il peut cuire les aliments différemment.	Pour la première utilisation, respectez les temps et les températures indiqués dans votre recette. Si vous pensez toujours que votre four chauffe trop ou ne chauffe pas assez, vous pouvez ajuster la température vous-même. Consultez l'option « Cooking (cuisson) » dans la section « Réglages » pour régler la température du four. **REMARQUE :** Ce réglage affecte les températures de la cuisson traditionnelle, de la cuisson à convection et de la cuisson à convection multiple; il n'affectera pas le rôtissage à convection, la cuisson au gril traditionnelle, la cuisson au gril à convection ou le nettoyage.
Les aliments ne cuisent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson ».
	La grille n'a pas été placée sur la bonne position dans le four ou n'est pas de niveau.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson » et au Guide de cuisson.
	Ustensile de cuisson inapproprié ou de dimensions inadéquates.	Reportez-vous à la section « Ustensiles de cuisson ».
	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à l'option « Cooking (cuisson) » dans la section « Réglages ».
	Substitution d'ingrédients	La substitution d'ingrédients peut modifier le résultat.
Les aliments ne grillent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	Assurez-vous de sélectionner le mode de cuisson au gril approprié.
	Position de grille inappropriée.	Consultez le Guide de cuisson pour des suggestions sur la position des grilles.
	Les aliments sont cuits dans un ustensile chaud.	Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est froid.
	Un ustensile de cuisson inapproprié pour le gril est utilisé.	Utilisez un ustensile de cuisson conçu pour le gril.
	Le papier d'aluminium utilisé dans la lèchefrite ou sur la grille n'est pas installé selon les recommandations.	Si vous utilisez du papier d'aluminium, pratiquez des ouvertures vis-à-vis des ouvertures de la lèchefrite.
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse.	Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes.
Température du four trop chaude ou trop froide	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à l'option « Cooking (cuisson) » dans la section « Réglages ».
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.	Consultez les sections « Utilisation de l'appareil » et « Réglage d'un mode de cuisson ».
	Le four est en mode sabbat.	Assurez-vous que le four n'est pas en mode sabbat. Reportez-vous à l'option « Sabbath (sabbat) » dans la section « Réglages ».
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 a été conçu pour maintenir avec précision sa température. Vous pourriez entendre les éléments chauffants de votre four « cliquer » plus souvent que dans les anciens modèles afin d'obtenir de meilleurs résultats pendant les cycles de cuisson et de nettoyage.	Cela est normal.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
La lampe du four ne fonctionne pas	L'ampoule est mal serrée, ou elle est grillée.	Resserrez ou remplacez l'ampoule.
L'autonettoyage ne fonctionne pas	La température du four est trop élevée pour programmer l'autonettoyage.	Laissez le four refroidir et reprogrammez-le.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	Saleté ou graisse excessive.	Appuyez sur **Cancel** pour arrêter le cycle. Ouvrez les fenêtres pour éliminer la fumée dans la pièce. Attendez que la porte se déverrouille. Essuyez les saletés excédentaires et réinitialisez le cycle de nettoyage.

CONSEILS DE DÉPANNAGE... Avant de contacter le service de dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
Fumée excessive en mode de cuisson au gril	Les aliments sont trop près de l'élément.	Abaissez la grille dans le four.
La porte du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage	Four trop chaud.	Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.
	Le four était très sale.	Nettoyez les éclaboussures importantes avant de lancer l'autonettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter un second autonettoyage ou un autonettoyage plus long.
« F– » suivi d'un chiffre ou d'une lettre sont affichés sur l'écran ACL	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.	Appuyez sur **Dismiss** (effacer) sur l'écran ACL. Laissez le four refroidir pendant une heure. Rallumez le four.
	Si le code de fonction réapparaît.	Coupez l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Si le code d'erreur de fonction réapparaît, contactez un service de réparation.
L'afficheur à cristaux liquide (ACL) ne fonctionne pas correctement	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.	Consultez la section « Modes de cuisson » ou « Réglages » pour assurer la bonne utilisation. Assurez-vous que le logiciel de l'appareil a été mis à jour à la plus récente version.
	L'écran ACL est verrouillé.	Déverrouillez l'écran en appuyant sur **Unlock** (déverrouiller). Si cela ne corrige pas le problème, coupez et rétablissez l'alimentation au disjoncteur et assurez-vous que le logiciel de l'appareil a été mis à jour à la plus récente version.
	L'écran tactile ne répond pas correctement	Placez toute votre main sur l'écran tactile pendant 5 secondes, puis retirez-la pour réinitialiser la sensibilité de l'écran tactile.
	L'écran ACL est défectueux.	Coupez et rétablissez l'alimentation au disjoncteur et assurez-vous que le logiciel de l'appareil a été mis à jour à la plus récente version. Si le problème persiste, appelez le service à la clientèle pour faire évaluer le problème.
Panne de courant, réinitialisation de l'horloge	Coupure de courant ou surtension.	Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche **Cancel** (annuler), en remettant l'horloge à l'heure et en reprogrammant la fonction de cuisson choisie.
Odeur de « brûlé » ou d'huile provenant de l'évent	Cela est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	Pour accélérer ce processus, programmez un autonettoyage d'au moins 3 heures. Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.
Forte odeur	Il est normal qu'une odeur se dégage de l'isolant de l'intérieur du four pendant les premières utilisations du four.	Ceci est temporaire et cessera avec le temps ou après un cycle d'autonettoyage.
Bruit de ventilateur	Un ventilateur de refroidissement peut automatiquement se mettre en marche.	Cela est normal. Le ventilateur de refroidissement se mettra en marche pour refroidir les composants internes. Il peut fonctionner jusqu'à 1 h 30 après l'arrêt du four.
La vitre de ma porte de four semble teintée ou présente un arc-en-ciel. Est-elle défectueuse?	Non. Le verre intérieur de la porte du four est revêtu d'une barrière thermique qui réfléchit la chaleur dans le four pour prévenir la perte de chaleur et pour garder l'extérieur de la porte froide pendant la cuisson.	Cela est normal. Dans certaines conditions d'éclairage et selon l'angle de vue, il est possible de percevoir une teinte ou les couleurs de l'arc-en-ciel.
Il arrive que le four prenne plus de temps à préchauffer pour atteindre la même température	Ustensile de cuisson ou aliment dans le four.	L'ustensile de cuisson ou les aliments placés dans le four prolongent le préchauffage. Retirez les aliments pour diminuer le temps de préchauffage.
	Nombre de grilles dans le four.	L'ajout de grilles dans le four prolonge le temps de préchauffage. Retirez quelques grilles.
	Modes de cuisson divers.	Les différents modes de cuisson utilisent différentes méthodes de préchauffage pour chauffer le four. Certains modes de cuisson prendront plus de temps que d'autres (ex. : cuisson à convection multiple).
Le four ne fonctionne pas à distance	Problèmes de routeur, pas de signal sans fil, etc.	Pour obtenir de l'aide sur la connectivité réseau sans fil du four, veuillez appeler le 1-800-220-6899.
	Le four n'est pas connecté.	
L'image de la caméra n'est pas claire	La vitre de la porte du four est sale.	Suivez les instructions de la section Nettoyage du four pour la nettoyer correctement.
Aucune image sur l'application de la caméra	Le câble de la caméra est débranché.	Assurez-vous que le câble de caméra est branché dans le bas de la porte.

Garantie limitée du four mural

Monogram.ca

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez **Bodewell.com/schedule-repair-service**, ou appelez **833-4BODEWELL** (833-426-3393). Au Canada, veuillez visiter **electromenagersge.ca/soutien-apres-vente**. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

L'entretien de votre appareil pourrait nécessiter l'utilisation d'un accès aux données embarquées pour le diagnostic. Cela permet au technicien de l'atelier de réparation Monogram de diagnostiquer rapidement toute défaillance de votre électroménager et à Monogram d'améliorer la qualité de ses produits. Si vous ne souhaitez pas transmettre les données de votre appareil à Monogram, veuillez aviser votre technicien de s'en abstenir au moment de la visite de service.

Durant une période de	Monogram remplacera
Un an depuis la date d'achat d'origine	**Toute pièce** défectueuse en raison d'un vice de matière ou de fabrication. Durant cette **garantie limitée d'un an**, Monogram **assumera tous les frais** de main-d'œuvre et de service à domicile afférents au remplacement de la pièce défectueuse.
Deux ans depuis la date d'achat d'origine de four de marque Monogram	**Toute pièce** défectueuse en raison d'un vice de matière ou de fabrication. Durant cette **garantie limitée de deux ans**, Monogram **assumera tous les frais** de main-d'œuvre et de service à domicile afférents au remplacement de la pièce défectueuse.

Ce que Monogram ne couvre pas :

- L'envoi d'un technicien chez vous pour vous montrer comment utiliser le produit.
- Une installation, une livraison ou un entretien inadéquats.
- Une panne du produit suite à une utilisation abusive ou inadéquate, une modification, un usage autre que celui auquel il a été destiné ou un usage commercial.
- Le remplacement des fusibles de votre résidence ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Les dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
- Dommages accidentels ou consécutifs causés par d'éventuels défauts de cet appareil.
- Les dommages survenus après la livraison.
- Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit.
- Le service pour réparer ou remplacer les ampoules, à l'exception des lampes DEL.
- Les dommages au fini, tels que la rouille de surface, le ternissement ou les petites imperfections qui ne sont pas rapportés dans les 48 heures suivant la livraison.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de la présente garantie limitée. Toutes garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à un an ou à la plus courte période permise par la loi.

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

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

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

AU CANADA (INCLUANT LA PROVINCE DE QUÉBEC) : Cette garantie limitée s'étend à l'acheteur initial et à tous les propriétaires ultérieurs pour les produits achetés au Canada, y compris au Québec, et qui sont destinés à un usage domestique au Canada, y compris au Québec. Toutefois, si le produit se trouve dans une région où un réparateur agréé Monogram n'est pas disponible, vous pourriez être tenu de payer des frais de déplacement ou de vous rendre dans un centre de service agréé Monogram. Certains territoires, comme le Québec, interdisent l'exclusion ou la restriction des dommages collatéraux ou indirects. Cette garantie limitée vous confère des droits légaux spécifiques ; vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'une province à l'autre, y compris au Québec. Pour en savoir plus sur vos droits légaux, adressez-vous à votre bureau régional ou provincial de protection des consommateurs.

À L'INTENTION DES CONSOMMATEURS QUÉBÉCOIS UNIQUEMENT - AVIS SUR LA GARANTIE DE DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DE RECHANGE, DES SERVICES DE RÉPARATION ET DES RENSEIGNEMENTS NÉCESSAIRES À LA RÉPARATION OU À L'ENTRETIEN (ART. 39 DE LA LOI SUR LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR): Veuillez noter que MC Commercial Inc. (« MC Commercial ») ne garantit pas, au sens de l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P -40.1, et des articles 79.18 à 79.20 du Règlement d'application de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P -40.1, r. 3, la disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation ou des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation des biens fabriqués, importés, annoncés ou vendus par MC Commercial.

Veuillez noter que MC Commercial Inc. continue d'offrir la garantie limitée du fabricant, telle qu'énoncée dans le manuel du propriétaire ou le guide rapide. Cette garantie limitée diffère de la garantie légale de disponibilité énoncée à l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur.

Garant : MC Commercial Inc., Burlington, ON, L7L 6B2

PROLONGATION DE GARANTIE : Achetez un contrat d'entretien Monogram et informez-vous des rabais spéciaux en vigueur pendant toute la durée de votre garantie. Vous pouvez vous le procurer en tout temps sur

electromenagersge.ca/achat-dune-garantie-prolongee

ou en composant le 866-884-5646 durant les heures normales de bureau. Le service après-vente Monogram sera toujours disponible après l'expiration de votre garantie.

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

ACCESSOIRES

Vous manquez de quelque chose?

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

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

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

Accessoires

- Petite lèchefrite (8¾ x 1¼ x 13½ po / 22,2 x 3,2 x 34,3 cm)
- Grande* lèchefrite (12¾ x 1¼ x 16½ po / 32,4 x 3,2 x 41,9 cm)
- Très grande** lèchefrite (17 x 1¼ x 19¼ po / 43,2 x 3,2 x 48,9 cm)

Pièces

- Grilles de four
- Éléments de four
- Ampoules
- Sonde thermique

Fournitures de nettoyage

- Lingettes pour acier inoxydable
- Nettoyant pour appareil en acier inoxydable
- Lubrifiant à base

* La grande lèchefrite ne convient pas aux cuisinières de 20 po/24 po (50,8 cm/61 cm)
** La très grande lèchefrite ne convient pas aux fours encastrés de 24 po (61 cm), aux cuisinières encastrables de 27 po (68,6 cm) ou aux cuisinières de 20 po (50,8 cm) ou 24 po (61 cm).

NOTES



MONOGRAM

49-2003954 Rev. 4
09-26

© 2026 GE Appliances, a Haier company

MONOGRAM

MANUAL DEL PROPIETARIO

Horno de Pared Eléctrico Empotrado

ESPAÑOL

Elevate Everything™

MONOGRAM.COM

TABLE DES MATIÈRES

INFORMACIÓN DEL MODELO 2
SOPORTE AL CLIENTE 3
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 4
USO DEL ELECTRODOMÉSTICO 7
- Conectividad Wi-Fi 7
- Control por Voz 8
- Pantalla de Inicio 9
- Settings (Configuraciones) 11
- Modo Sabático 12
- Cámara de la Puerta del Horno 12
- Puertas de Horno Francesas 12
- Estantes del Horno 13
- Papel de Aluminio y Cobertores del Horno 14
- Guía para Utensilios de Cocina 14
- Modos de Cocción 15
- Probe (Sonda) 19
- Guías de Cocción 20
- Modo de Cocción para Freír con Aire 23
- Guía de Rostizado 24
- Guía de Deshidratación 25

CUIDADO Y LIMPIEZA 26
- Cuidado y limpieza - Exterior 26
- Cuidado y limpieza - Interior 27
- Probe (Sonda) 28
- Bandejas del Horno 28
- Puertas de Horno Francesas 29
- Luz del Horno 29
- Puerta del Horno 30

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 32
GARANTÍA LIMITADA DE MONOGRAM 33
ACCESORIOS 34

INFORMACIÓN DEL MODELO

NÚMEROS DE MODELO

Horno empotrado Series 70, 90 y X1

ANOTE LOS NÚMEROS DE MODELO Y SERIE

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

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

Antes de enviar esta tarjeta, escriba estos números aquí:

Número de Modelo

Número de Serie

SOPORTE AL CLIENTE

En los Estados Unidos – Visite nuestro sitio web en **monogram.com** o llame al 800.444.1845

En Canadá – Visítenos en Visite nuestro sitio web en **monogram.ca** o llame al 888.880.3030

Encuentre información de soporte para propietarios en nuestro sitio web**:**

- **Información**
- **Registre el electrodoméstico**
- **Programe el servicio a través de Bodewell**
- **Compre repuestos, accesorios o garantías extendidas**
- **Conecte su electrodoméstico** – 800.220.6899

Si usted no está satisfecho con el servicio, contáctenos en nuestro sitio web con todos los detalles, incluyendo su número de teléfono, o escriba a**:**

En los EE. UU. - General Manager, Customer Relations | Monogram | Appliance Park | Louisville, KY 40225

En Canadá - Director, Customer Relations | MC Commercial Inc. | 1100 Burloak Dr. Suite 601 | Burlington, ON L7L 6B2

monogram.com

monogram.ca



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

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

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Use este aparato sólo con el objetivo para el que fue creado, como se describe en este Manual del Propietario.
- Solicite que un instalador calificado instale su estufa y que esté adecuadamente conectada a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Cualquier ajuste, reparación o servicio técnico no recomendado específicamente en este manual deberá ser realizado SOLO por un instalador o técnico del servicio con calificación en estufas.
- Antes de realizar cualquier clase de reparación, desenchufe la cocina o desconecte el suministro eléctrico desde el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el interruptor de circuitos.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la estufa antes de su uso, a fin de evitar que los mismos se incendien.
- Evite rayones o impactos sobre las puertas de vidrio, placas de cocción o paneles de control. Hacer esto podrá producir la rotura de vidrios.
- No cocine sobre un producto con un vidrio roto. Se podrán producir descargas, incendios o cortes.
- No deje a los niños solos o sin atención en un área donde un aparato esté en uso. Nunca debe permitirse que se suban, sienten o paren en cualquier parte de este aparato.
- **⚠PRECAUCIÓN** No guarde ítems de interés para los niños en los gabinetes que están sobre o en la parte superior de una estufa; si los niños trepan sobre la estufa para alcanzar estos artículos podrán sufrir lesiones graves.
- Nunca use el electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación.
- No permita que nadie se trepe, se pare o cuelgue de la puerta del horno, del cajón o la placa de cocción. Se podrá dañar la estufa o provocar su caída, ocasionando lesiones graves o la muerte.
- Sólo use agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas tengan contacto con las unidades de la superficie ni con los elementos para calentar del horno. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.
- No toque los quemadores, planchas (en algunos modelos), parrillas (en algunos modelos), la superficie de cocción o los elementos calefactores del horno, ni la superficie interior del horno. Estas superficies podrán permanecer lo suficientemente caliente como para quemar durante un período de tiempo prolongado luego de la cocción, incluso aunque ya no parezcan estar encendidas o calientes.
- Durante y después del uso, no toque ni permita que telas u otros materiales inflamables toquen cualquier área interior del horno; espere a que haya pasado un tiempo suficiente hasta que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente como para ocasionar lesiones. Las superficies potencialmente calientes incluyen quemadores o elementos calefactores, parrillas (en algunos modelos), superficie de cocción, aberturas de la ventilación del horno, superficies cercanas a las aberturas, grietas alrededor de la puerta del horno, partes con marcos metálicos por encima de la puerta, cualquier protección trasera, o repisas ubicadas encima de una superficie de cocción.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Podría haber una acumulación de presión en el recipiente y éste podría explotar, provocando lesiones.
- Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. USDA y FDA brindan las recomendaciones de temperatura mínima para una comida segura. Utilice un termómetro para tomar la temperatura de la comida y haga controles en diferentes ubicaciones.
- Mantenga limpia la campana del ventilador y los filtros de grasa, con el fin de conservar una buena ventilación y de evitar incendios con grasa. En caso de incendio, apague el ventilador. Si el extractor se encuentra en funcionamiento, podrá esparcir las llamas.

⚠ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA ESTUFA

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

- No almacene o utilice materiales inflamables dentro de un horno o cerca de la estufa, tales como papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos de pared, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice el aparato. Estas vestimentas pueden prenderse fuego si entran en contacto con superficies calientes, provocando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro de la estufa o en su cercanía. La grasa dentro del horno o sobre la estufa puede encenderse.
- No guarde materiales inflamables ni ítems sensibles a la temperatura dentro del electrodoméstico.
- Limpie las campanas de ventilación de forma frecuente. No se debe permitir la acumulación de grasa en la campana o el filtro.
- (En algunos modelos) Funcionamiento Remoto - Este electrodoméstico permite su configuración para permitir un funcionamiento remoto en cualquier momento.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

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

- No utilice agua en incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre una unidad de superficie cubriendo la sartén por completo con una tapa que ajuste bien, una plancha para galletas o una bandeja plana. Utilice un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante el horneado, apáguelo cerrando la puerta del horno y apagando el control o usando un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante la auto-limpieza, apague el horno y espere a que el incendio se consuma. No abra la puerta del horno a la fuerza. El ingreso de aire fresco a temperaturas de auto-limpieza puede provocar una explosión de llamas desde el horno. No seguir esta instrucción puede provocar quemaduras graves.

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

- Manténgase alejado del horno al abrir la puerta del mismo. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- No use el horno si un elemento de calentamiento genera un punto brillante durante el uso o aparecen otros signos de daños. Un punto brillante indica que el elemento para calentar puede fallar y generar una posible quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite a un técnico calificado del servicio que reemplace el elemento para calentar.
- Mantenga desobstruida la ventilación del horno.
- Nunca coloque los utensilios de cocina, piedras para pizza u horneado o cualquier otro tipo de aluminio o cobertor en la base del horno. Estos ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.
- Coloque los estantes del horno en la ubicación deseada mientras éste se encuentra frío. Si es necesario mover el estante mientras el horno está caliente, tenga cuidado de evitar tocar superficies calientes y evite que el mango de la olla tenga contacto con el elemento calentador en el horno.
- No deje productos tales como papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando éste no se encuentre en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- No deje artículos sobre la superficie de cocción cerca de la ventilación del horno. Los ítems se podrán sobrecalentar, y existe el riesgo de incendio o quemaduras.
- Nunca ase con la puerta abierta.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa del horno se puede incendiar.
- Al usar las bolsas para cocinar o dorar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- **PELIGRO DE DESCARGA O QUEMADURAS:** Antes de reemplazar la bombilla de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica del horno desde el fusible principal o desde el panel del disyuntor. Si esto no se cumple, se podrá producir una descarga eléctrica o un incendio.
- **⚠PRECAUCIÓN RIESGO DE INCENDIO:** La tapa de vidrio y la bombilla de luz se deberán retirar cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente sin protección en las manos o con una tela húmeda podrá ocasionar quemaduras.
- No use ningún tipo de aluminio o cobertor para cubrir el fondo del horno o cualquier parte del horno, excepto como se describe en este manual. Los cobertores de horno pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO CON LIMPIEZA AUTOMÁTICA (en algunos modelos)

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

- No toque las superficies del horno durante el ciclo de limpieza automática. Mantenga a los niños alejados del horno durante la limpieza automática. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir quemaduras.
- Antes de utilizar el ciclo de limpieza automática, retire las ollas, estantes de metal brillante del horno y otros utensilios que haya en el horno. Sólo se pueden dejar dentro del horno los estantes para horno de color oscuro con revestimiento de porcelana. No hacer esto podrá ocasionar daños sobre estos ítems y el horno, y presentar una posible quemadura o riesgo de incendio.
- Antes de utilizar el ciclo de limpieza automática, limpie la grasa y restos de comida que haya en el horno. Una cantidad excesiva de grasa se puede incendiar, lo cual puede producir daños con humo en su hogar.
- Si el modo de limpieza automática funciona de forma incorrecta, apague el horno y desconecte el suministro de corriente. Solicite el servicio de un técnico calificado.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO CON LIMPIEZA AUTOMÁTICA (en algunos modelos) (Cont.)

- No use limpiadores para horno. No se deberá usar limpiadores comerciales para horno ni revestimientos de protección para hornos de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno, a menos que cuente con certificación para uso en un horno con limpieza automática.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- **IMPORTANTE:** La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los humos emitidos durante el ciclo de limpieza automática de cualquier estufa. Coloque las aves en otra habitación bien ventilada.

⚠ADVERTENCIA (en algunos modelos) Este horno puede estar equipado con un micrófono para permitir el control por voz de las operaciones de su horno. Al habilitar el uso del micrófono, este podrá escuchar ciertos comandos de voz para activar y operar el horno en todo momento. Es posible que ruidos de fondo o ambientales imiten palabras o sonidos que este electrodoméstico reconozca como una instrucción, y la unidad podría activarse o iniciar una función o modo de cocción como resultado, incluso cuando la unidad esté desatendida y no se desee la activación de la función o modo de cocción. Nunca almacene artículos inflamables o sensibles a la temperatura en el interior del electrodoméstico.

INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

Declaración de conformidad 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 deberá causar interferencias nocivas, y
2. Este dispositivo deberá aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan generar un funcionamiento no deseado.

ATENCIÓN (NOTICE): Los cambios o modificaciones realizados en esta unidad que no hayan sido expresamente aprobados por el fabricante pueden anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

FORMA ADECUADA DE DESCARTAR SU ELECTRODOMÉSTICO

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

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

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

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

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

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

WI-FI CONNECTIVITY (On Some Models)

u electrodoméstico está diseñado para proporcionarle comunicación bidireccional entre su electrodoméstico y dispositivos inteligentes. Además, este electrodoméstico puede requerir una actualización de software para habilitar todas las funciones durante la configuración inicial. Al utilizar la aplicación móvil SmartHQ™, usted podrá conectarse a una variedad de funciones (incluyendo, entre otras, el uso de su electrodoméstico como altavoz inteligente con Amazon Alexa) y utilizando su teléfono inteligente o tableta*. Visite su tienda de aplicaciones y descargue SmartHQ o utilice el código QR que aparece a continuación:

Para conectar su electrodoméstico a Wi-Fi, siga las indicaciones en la pantalla de controles del electrodoméstico. Para obtener la mejor experiencia, antes de comenzar:

- Descargue la aplicación SmartHQ (SmartHQ) y acceda o cree una cuenta.

NOTA: Los nuevos usuarios deben verificar su dirección de correo electrónico para completar el proceso de inicio de sesión.

- Tenga disponible la contraseña de su red Wi-Fi doméstica. Si se requiere un MAC ID para conectar su electrodoméstico a Wi-Fi, consulte la sección Configuración para obtener detalles. También puede consultar la etiqueta de información del electrodoméstico conectado, que normalmente se encuentra en el interior de la puerta del horno o del cajón. También contendrá el Nombre de Red del Electrodoméstico y la Contraseña, en caso de ser necesarios.

Connected Appliance Information	
Contains FCC:	**UPD ID:**
Contains IC:	
MAC ID:	**PT. NO.**

Una vez que su electrodoméstico esté conectado, inicie la aplicación SmartHQ y toque su electrodoméstico para explorar. Aplique todas las actualizaciones de software si se le solicita para asegurarse de que su electrodoméstico cuente con las funciones más recientes.

NOTA: Asegúrese de mantener activada la función Wi-Fi para poder controlar su electrodoméstico desde la aplicación SmartHQ.

Si tiene problemas con el proceso de conexión, llame al 800.220.6899 y solicite asistencia con la conectividad inalámbrica.

* Se requiere un dispositivo Apple o Android compatible y una red Wi-Fi doméstica.

Desactivación del Wi-Fi

Si dispone de un botón Remote Enable (Habilitar control remoto) o Wi-Fi Connect (Conexión Wi-Fi), mantenga presionado el botón durante 3 segundos para desconectarse completamente del Wi-Fi. Si no tiene un botón en sus controles, diríjase a Configuración y seleccione desconectar u olvidar red para desconectarse completamente del Wi-Fi. NOTA: Deberá volver a conectar la aplicación SmartHQ a su electrodoméstico si desea controlar su electrodoméstico desde su teléfono nuevamente. Tenga en cuenta que cuando el Wi-Fi está desactivado, la placa Wi-Fi del horno no está transmitiendo.

Funciones disponibles

Siga todas las instrucciones en la aplicación para el funcionamiento correcto del electrodoméstico al utilizar funciones conectadas.

Control remoto del horno:

Para habilitar el control de SmartHQ (SmartHQ) del horno mientras el Wi-Fi está activo, asegúrese de que la función esté activada verificando la configuración de remote enable (habilitación remota) en Configuración (Settings).

Activación por voz:

Usted tiene la posibilidad de controlar el funcionamiento de su horno únicamente con su voz. Consulte la sección Control por voz para obtener más detalles sobre cómo utilizar esta función.

NOTA: algunas funciones y características de cocción no estarán disponibles hasta que conecte su horno nuevo a Wi-Fi a través de su red hogareña local inalámbrica. Por favor, siga las instrucciones anteriores para conectar. Esto brinda capacidad para el uso de las funciones de la aplicación SmartHQ y asegura que el horno cuente con el software más reciente.

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

CONTROL POR VOZ

Para utilizar cualquier comando de control por voz, asegúrese de que su horno esté conectado a Wi-Fi, conectado a la aplicación Smart HQ, que la función oven remote enable (acceso remoto del horno) esté activada y que el control de su horno esté desbloqueado.

Las instrucciones para conectar su horno se encuentran en la aplicación SmartHQ de su teléfono o en Settings (Configuraciones) en el control de su horno.

Control por altavoz inteligente / Control por asistente de voz

Si su horno no tiene micrófono, aún puede usar su voz para encender un horno y los temporizadores del horno o apagar un horno. Asegúrese de que su horno esté conectado a Wi-Fi, a la aplicación SmartHQ y a un altavoz inteligente Amazon Alexa. Asegúrese de que su horno y su altavoz inteligente estén conectados a Wi-Fi, que oven remote enable (acceso remoto del horno) esté activado y que el control de su horno esté desbloqueado. Además, asegúrese de que su altavoz inteligente esté lo suficientemente cerca del horno para que escuche sus comandos.

Control por micrófono (en algunos modelos)

Si su horno tiene micrófonos, el control por voz cuenta con capacidades mejoradas y también puede utilizarse con algunas de las aplicaciones (en el control), además de encender o apagar el horno. Asegúrese de que su horno esté conectado a Wi-Fi, conectado a la aplicación Smart HQ, que oven remote enable (acceso remoto del horno) esté activado y que el control de su horno esté desbloqueado.

Su unidad llega con el micrófono silenciado. Debe activar el micrófono para que esté disponible.

Para activar el micrófono, deslice hacia abajo la Quick Setting Shade (cortina de ajustes rápidos) y presione el para activar el micrófono. Se requerirá una exención de activación por voz la primera vez que active el micrófono. Si silencia el micrófono, la exención no será requerida cuando lo active nuevamente.

Cuando el horno está conectado a Wi-Fi y el micrófono está silenciado, aparecerán indicadores de que el micrófono está silenciado y apagado en la Quick Settings Shade (cortina de ajustes rápidos) y en el área de la barra de estado.

Para utilizar la activación por voz cuando el micrófono no está silenciado, diga las palabras de activación “Hey HQ”, haga una breve pausa y espere a que aparezca la pantalla de activación. Luego, diga su comando claramente. Tenga en cuenta que pausar después de decir “Hey HQ” y esperar a que aparezca la pantalla de activación ayudará a asegurar que su comando sea escuchado completa y correctamente.

Los comandos de voz comunes para el micrófono incluyen:

Controles del horno

- Configure el horno superior para air fry (freír con aire) a 400 grados.
- Encienda el horno inferior
- Apague el horno superior
- Cocine durante 1 hora en el horno superior.

Temporizadores

- Configure un temporizador de 1 hora y 20 minutos para cazuelas

Lista de compras

- Agregue plátanos a mi lista de compras
- Elimine café de mi lista de compras

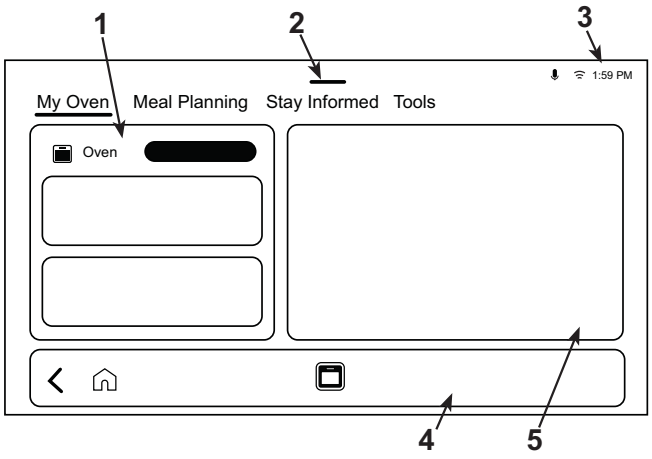
NOTA: La lista de compras está disponible en la aplicación SmartHQ y puede exportarse a algunas aplicaciones de compras.

Control por voz para abrir la puerta del horno (en algunos modelos)

Si su horno está equipado con una puerta push to open (presionar para abrir), la función de control por voz para abrir permite abrir la puerta del horno ¡sin usar las manos! Por favor, asegúrese de que su horno esté conectado a Wi-Fi, a la aplicación SmartHQ, que oven remote enable (acceso remoto del horno) esté activado, que el control de su horno esté desbloqueado y que un altavoz inteligente Amazon Alexa esté activo o que el micrófono del horno (en algunos modelos) esté activado.

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

PANTALLA DEL ELECTRODOMÉSTICO



PANTALLA DE INICIO

1 - Control del Horno

Ubicado completamente a la izquierda en la Pantalla de Inicio del Horno. Asegúrese de deslizar completamente hacia la izquierda si no se muestra cuando la Pantalla del Horno se activa.

Horno Superior y Horno Inferior (en modelos de horno doble empotrado)

Al utilizar un horno de pared doble, usted puede usar diferentes modos de cocción en cada horno. Primero seleccione el horno que desea usar y luego seleccione el modo de cocción deseado.

NOTA: Al utilizar un solo horno, no habrá selección de horno.

Pantalla de Selección de Modo de Cocción

Seleccione su preferencia de cocción en esta área. Puede seleccionar entre modos tradicionales del horno o modos de precisión del horno. Consulte la sección de Modos de Cocción para obtener más detalles sobre los diferentes modos de cocción tradicionales y de precisión disponibles.

Asegúrese de conectar su horno para que pueda descargar nuevos modos de cocción de precisión a medida que estén disponibles.

2 - Menú Rápido de Configuración

Deslice este menú hacia abajo para acceder a las luces del horno, bloqueo de controles, micrófono (en algunos modelos), altavoces, brillo de la pantalla, diseño del menú Ambiente, alertas y configuraciones.

Oven Light (Luz del Horno)
Para encender o apagar las luces de la cavidad del horno, presione el .

Bloquear controles
Seleccione esta opción para bloquear el control del horno y evitar selecciones no deseadas en la pantalla. Para bloquear, presione el . Presione el nuevamente y mantenga presionado para desbloquear

Micrófono (en algunos modelos)
Para activar o desactivar el silencio del micrófono, presione el . Los indicadores de que el micrófono está silenciado y apagado aparecerán en la Sombra de Configuración Rápida y en el área de la Barra de Estado. El micrófono debe estar activado para utilizar el Asistente SmartHQ.

Altavoz

Utilice la barra deslizante para ajustar el volumen al nivel deseado para reproducir videos y música cuando esté disponible.

Esto no afecta el volumen de las alertas ni de los tonos táctiles. Consulte la sección de Configuración para obtener más información sobre cómo ajustar esos volúmenes.

Brillo
Utilice la barra deslizante para ajustar el brillo de la pantalla al nivel deseado.

Ambiente
Presione el botón **Ambient (Ambiente)** para ir directamente a la pantalla Ambient (Ambiente).

Configuración
Presione el botón **Settings (Configuración)** para acceder al menú Settings (Configuración). Consulte la sección de Configuración para ver la lista completa de lo que está disponible.

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

PANTALLA DEL ELECTRODOMÉSTICO (Cont.)

3 - Barra de estado

En la esquina superior derecha, se muestran las alertas activas, el estado del micrófono (en algunos modelos), el estado de Wi-Fi y la hora. Utilice esto como referencia rápida al usar el horno.

4 - Barra de navegación

Flecha de retroceso <
Esto le lleva una pantalla atrás hasta llegar a la pantalla de inicio.

Botón de inicio ⌂
Le lleva directamente a la pantalla de inicio con la sección de control del horno visible.

Botón de horno / Botones de horno
Esto le lleva a la pantalla del horno mostrando lo que está en funcionamiento si el horno está en uso. Si el horno seleccionado no está en uso, le llevará a la pantalla de selección de modo para el horno seleccionado.

Barra de actividad
Ubicado en la parte inferior de la Pantalla del electrodoméstico, indica que el horno está encendido. Esta barra no se muestra cuando el horno está apagado. Cette fonction s'affiche uniquement lorsque le four est allumé.

5 - Aplicaciones

Conecte su horno para aprovechar toda la funcionalidad de las aplicaciones en su control. Algunas aplicaciones solo pueden usarse si su horno está conectado a Wi-Fi. Ejemplos de aplicaciones incluyen el clima y el temporizador de cocina.

Deslice hacia la derecha para acceder a más aplicaciones, así como al asistente SmartHQ (solo en modelos con micrófono) y a la información de Consejos del horno.

Temporizadores ⏱
La aplicación de temporizador funciona como un temporizador de cuenta regresiva.

Seleccione "**Add a Timer**" (**Agregar un temporizador**), establezca la duración del temporizador en segundos: minutos: horas, asigne un nombre al temporizador si desea reutilizarlo, luego inicie el temporizador. Una vez iniciado un temporizador, no se puede cambiar el nombre del temporizador.

Se pueden configurar y reutilizar varios temporizadores de forma independiente o al mismo tiempo.

La pantalla del electrodoméstico le notificará cuando un temporizador haya finalizado.

Si se configuran más de dos temporizadores al mismo tiempo, los dos temporizadores configurados más recientemente se mostrarán en la sección Apps.

Para ver todos los temporizadores activos y todos los temporizadores previamente configurados, seleccione la aplicación **Timer (temporizador)** para acceder a la lista y deslice para ver los temporizadores activos, reutilizar un temporizador o eliminar un temporizador.

La pantalla del electrodoméstico le notificará cuando un temporizador haya finalizado.

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

SETTINGS (CONFIGURACIONES)

Set Clock (Configuración del Reloj)

Esta función (solo disponible cuando no está conectado) le permite configurar el reloj y especifica cómo la hora del día será exhibida. Las opciones para mostrar la hora son el horario de un reloj estándar de 12 horas con selecciones AM y PM o de estilo militar de 24 horas.

Sonidos y alertas

Esta pantalla de configuración le permite cambiar el volumen, la alerta de fin de ciclo y activar o desactivar el sonido táctil.

Pantalla y apariencia

Esta pantalla muestra las opciones de brillo y Ahorro de energía.

Configuración del Electrodoméstico

- **UNIDADES DE TEMPERATURA:** El horno está configurado en grados Fahrenheit; sin embargo, en esta configuración la unidad de cocción puede ser cambiada a Celsius.
- **AJUSTA LA TEMPERATURA DEL HORNO:** Esta función ajusta la temperatura del horno hasta 35 °F más caliente o hasta 35 °F más fría.. Use esta función si considera que la temperatura de su horno está demasiado caliente o fría y desea modificarla. Para los modelos con horno doble, las temperaturas de los hornos superior e inferior se ajustan de forma separada. No use termómetros, tales como los que se encuentran en tiendas, para controlar la configuración de temperatura del horno. Estos termómetros pueden variar entre 20 y 40 grados.
- **CONVERSIÓN AUTOMÁTICA DE RECETAS::** La función Auto Recipe Conversion (Conversión de Receta Automática) puede ser activada a fin de reducir automáticamente la temperatura de cocción programada para Convection Bake (Hornear por Convección) o Convection Bake Multi (Hornear por Convección Múltiple). Observe que esto no reducirá la temperatura de cocción, ni el tiempo de horneado.
- **APAGADO AUTOMÁTICO A LAS 12 HORAS:** Cuando la opción de 12 Hour Shut Off (Apagado Luego de 12 Horas) sea activada, la misma se apagará de forma automática luego de 12 horas de uso continuo.
- **TIEMPO DE APAGADO DE LA LUZ DEL HORNO:** Active esta función para que la luz del horno se apague automáticamente después de finalizar la cocción y apagar el horno.

Cuenta SmartHQ

Le permite iniciar sesión en su cuenta SmartHQ en su horno. Esta función también ayuda a conectar su horno a su cuenta SmartHQ.

Wi-Fi

Le permite conectarse o eliminar su red Wi-Fi.

Activación Remota

Active esta función para controlar su horno de forma remota mediante la aplicación, el micrófono o comandos de voz una vez que su horno esté conectado.

Modo Ambiente

Le permite configurar la pantalla ambiental.

Voz y Micrófono (en algunos modelos)

El horno debe estar conectado a Wi-Fi y el micrófono debe estar encendido para utilizar el asistente SmartHQ.

Sistema

Esta pantalla le permite borrar sus datos de usuario guardados y muestra la versións actual del software y el ID MAC.

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

SETTINGS (CONFIGURACIONES) (Cont.)

Modo Sabbath

Su estufa ofrece un modo Sabbath que cumple con los estándares establecidos por Orthodox Union, el Central Rabbinical Congress y Halacha Tech, y está 100 % certificado según los estándares halájicos más estrictos. En este modo, las luces del horno permanecerán apagadas durante el uso y los tonos del horno estarán desactivados.

NOTA: Asegúrese de que el reloj del horno esté ajustado correctamente antes de ingresar al modo. Para un funcionamiento adecuado durante el Sabbath, el modo debe iniciarse dentro de la ventana de 1 hora antes del atardecer.

Uso del Modo Sabbath

Navegue al menú **Settings (Configuración)** y seleccione **Sabbath (Sabbath)**.

Seleccione la combinación deseada de Sabbath Mode (Modo Sabbath) o Holiday Mode (Modo Festivo) de las opciones proporcionadas y pulse **Start (Inicio)**. La pantalla indicará qué modo Sabbath o Festivo está en funcionamiento.

Las opciones con Holiday (Festivo) y Sabbath (Sabbath) cambiarán automáticamente entre las funciones según la hora inicial ingresada dentro de la ventana de 1 hora antes del atardecer.

Para las opciones de Sabbath Warm (Calentar en Sabbath) de menos de 24 horas, el electrodoméstico completará la función Sabbath Warm (Calentar Sabbath) y pasará a Sabbath Idle (Reposo Sabbath) por el resto del período de 24 horas. Las luces del horno permanecerán apagadas, los tonos del horno seguirán desactivados, la calefacción del horno estará desactivada y la pantalla mostrará el horno en reposo.

Corte de energía en modo Sabbath

Si ocurre un corte de energía durante el uso de los modos Sabbath Warm (Calentar en Sabbath) o Holiday (Festivo), el electrodoméstico volverá a Sabbath Warm (Calentar en Sabbath) por el resto del horario seleccionado. Si el corte ocurre durante Sabbath Idle (Reposo en Sabbath), el electrodoméstico volverá a Sabbath Idle (Reposo en Sabbath) por el resto del horario seleccionado.

Sabbath Warm Temperature (temperatura de calor sabático)

Utilice la opción Settings (configuraciones) Sabbath Warmer (calentador sabático) para aumentar la energía Sabbath Warm (calor sabático) si el horno está funcionando a una temperatura inferior a la deseada o si su horno está operando a 208 voltios. Vaya a **Appliance Settings (configuraciones)**, seleccione **Sabbath Warm Temperature (temperatura de calor sabático)**.

CÁMARA DE LA PUERTA DEL HORNO (en algunos modelos)

La Cámara de la Puerta del Horno permite la visualización remota del centro de la cavidad del horno utilizando la aplicación SmartHQ. Consulte la sección Connectivity (Conectividad). Descargue la versión más reciente de la aplicación SmartHQ y siga las instrucciones de la misma para conectar su horno. Desde la página de inicio de la aplicación, seleccione su horno y luego presione sobre el ícono de la cámara para iniciar la visualización de la cámara en su dispositivo inteligente. Las luces del horno se iluminarán mientras la cámara está realizando la visualización. La visualización de la cámara se detendrá si se abre la puerta del horno, y la misma no está permitida durante ciertos modos tales como Self Clean (Limpieza Automática). Apague la transmisión de la cámara desde la aplicación para reiniciar el funcionamiento normal de la luz del horno.

La suciedad en el vidrio de la puerta del horno y en la cubierta de la luz del interior del horno puede causar una imagen poco clara en la cámara del horno. Consulte la sección de Cuidado y limpieza para obtener instrucciones sobre la limpieza del vidrio de la puerta. Para obtener los mejores resultados, limpie el vidrio de la puerta inmediatamente después de un derrame, una vez que el horno se haya enfriado.

Para los modelos de horno doble con cámara en la puerta del horno, la cámara del horno está únicamente en el horno superior.

PUERTAS DE HORNO FRANCESAS (en algunos modelos)

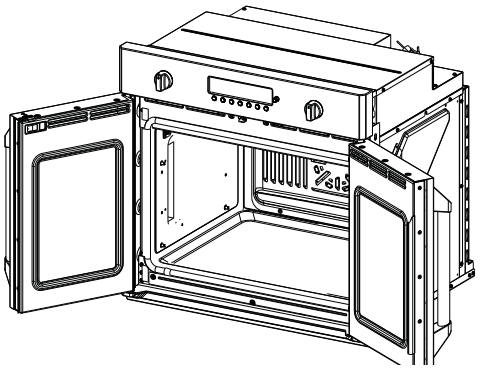
Las puertas francesas de este horno son únicas. Las puertas se abren hacia los costados de la unidad y de forma simultánea. Asegúrese de que el área a cada lado del horno esté despejada al abrir las puertas del horno, de modo que las mismas se puedan abrir de forma completa y no se golpeen contra puertas abiertas, cajones abiertos, u otros ítems a los costados del horno.

Empujar una manija hacia uno hará que ambas puertas se abran.

⚠PRECAUCIÓN **Asegúrese de que las puertas estén completamente abiertas para evitar quemaduras.**

Empujar una manija hacia adelante hará que ambas puertas se cierren. Si cerrará las puertas empujando sólo una de las manijas, use la manija izquierda. El sello de la puerta central requiere que la puerta derecha sea cerrada de forma suave antes que la puerta izquierda.

Asegúrese de que las puertas del horno estén completamente cerradas al realizar la cocción. Si las puertas están abiertas o no se cierran completamente por más de 30 segundos durante un modo de cocción, el horno se apagará y el control solicitará que cierre las puertas para reanudar la cocción.

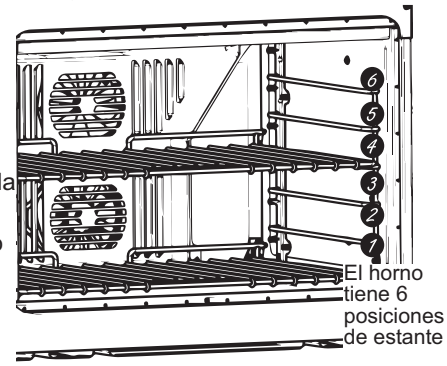


USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

ESTANTES DEL HORNO

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

Al hornear con varios moldes y en varios estantes, asegúrese de que haya al menos 1½″ (pulg) entre los moldes para permitir suficiente espacio para la circulación del aire.



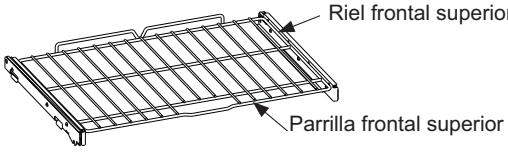
El horno tiene 6 posiciones de estante

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

Para evitar posibles quemaduras, coloque los estantes en la posición deseada antes de encender el horno.

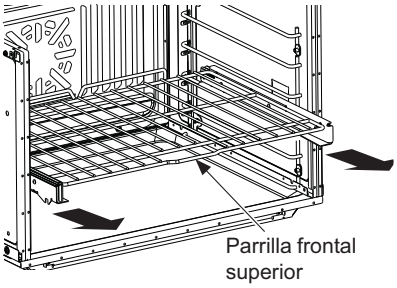
Estantes extensibles

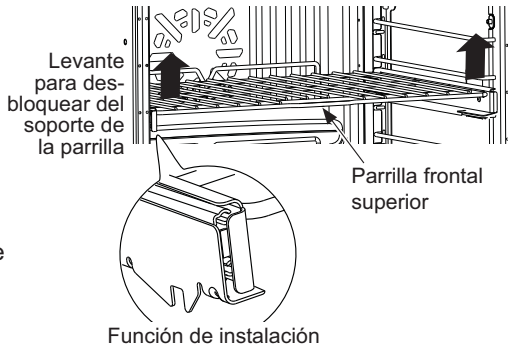
Los estantes extensibles cuentan con la función Install (Instalar), que se bloquea en los soportes de los estantes (guías) a ambos lados. Una vez que la función Install (Instalación) queda correctamente bloqueada, siempre empuje hacia afuera el estante desde el riel frontal superior hasta la posición de detención en su máxima extensión, al colocar o retirar utensilios.



Para Retirar un Estante Extensible:

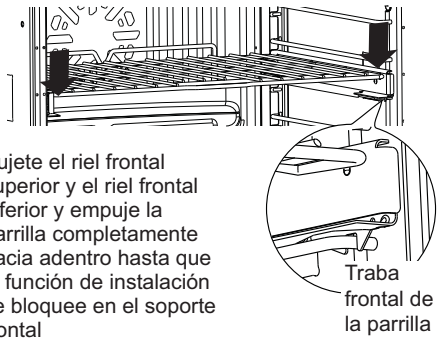
1. Asegúrese de que el estante sea empujado totalmente dentro del horno.
2. Tome el estante tanto desde su riel frontal superior como de riel frontal inferiores y levante directamente para desbloquear el estante de los soportes del estante.
3. De manera firme, mientras sostiene tanto el riel frontal superior como las riel frontal inferiores , empuje el estante hacia adelante. En caso de ser necesario, tome el estante sobre ambos lados. Luego retire el mismo del horno.





Para Reemplazar un Estante Extensible:

1. Coloque la posición trasera del estante sobre los soportes del estante (guías), como se muestra en la imagen.
2. Sostenga el riel frontal superior y las riel frontal inferiores y empuje el estante hasta que la función de instalación se bloquee en el soporte del estante frontal.



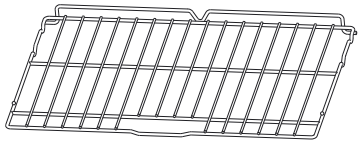
Sujete el riel frontal superior y el riel frontal inferior y empuje la parrilla completamente hacia adentro hasta que la función de instalación se bloquee en el soporte frontal

Si resulta difícil reemplazar o retirar los estantes extensibles, coloque un poco de aceite vegetal en una tela suave o una toalla de papel y limpie los soportes de los estantes del horno. No quite el aceite de cocina del espacio de deslizamiento.

NOTA: El uso de otros aceites de cocina como aceite de cacahuate, Pam® u otros aerosoles lubricantes puede provocar una descoloración o un residuo de color similar al óxido en los estantes y los laterales de las cavidades. Para limpiar este residuo, use agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca.

Estantes Planos Tradicionales

Los estantes poseen bloqueadores, de modo que al colocarlos correctamente sobre los soportes se detendrán antes de salirse completamente y no se inclinarán. Al colocar y retirar utensilios de cocina, empuje la parrilla hasta que se detenga.

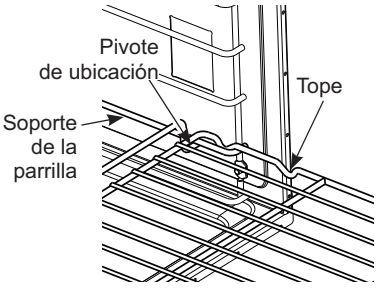

Parrilla plana

Para Retirar un Estante

Empuje el mismo hacia usted, incline el frente hacia arriba y empuje hacia afuera.

Para Reemplazar un Estante

Incline la parte frontal del estante hacia arriba, enganche los postes de ubicación traseros debajo de los soportes del estante, empuje el estante hacia atrás (más allá de los topes) y bájelo a su posición. Empuje el estante completamente hacia adentro.



Los estantes pueden volverse difíciles de deslizar, especialmente después de una autolimpieza. Ponga un poco de aceite vegetal en un paño suave o una toalla de papel y frótelo sobre los bordes izquierdo y derecho.

NOTA: El uso de otros aceites de cocina como aceite de cacahuate, Pam® u otros aerosoles lubricantes puede provocar una descoloración o un residuo de color similar al óxido en los estantes y los laterales de las cavidades. Para limpiar este residuo, use agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca.

⚠PRECAUCIÓN **Tenga cuidado al retirar un estante de la posición más baja, ya que la puerta podrá estar caliente.**

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

PAPEL DE ALUMINIO Y COBERTORES DEL HORNO

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

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

PAUTAS DE USO DE UTENSILIOS

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

Las ollas oscuras, revestidas y opacas absorben el calor más rápidamente que las ollas claras y brillantes. Al usar ollas que absorben el calor más rápidamente, las comidas podrán resultar más doradas, crocantes y con una capa más gruesa.

Si utiliza utensilios oscuros y revestidos, controle la comida antes del tiempo mínimo de cocción. Si se obtienen resultados no deseados con este tipo de utensilios, considere la posibilidad de reducir la temperatura del horno en 25º F la próxima vez.

Las ollas brillantes pueden producir resultados de horneado más parejos en tortas y galletas.

Las ollas de vidrio y cerámica calientan con lentitud, pero retienen bien el calor.

Estos tipos de ollas funcionan bien con platos tales como tartas y postres con natilla.

Las ollas con aislante de aire calientan lentamente y pueden producir fondos dorados.

Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja.

El utensilio usado en los modos para asar y freír con aire deberá ser de uso seguro para asar.

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

MODOS DE COCCIÓN

Su nuevo horno posee una variedad de modos de cocción para que pueda obtener los mejores resultados. Estos modos se describen a continuación. Consulte la sección Guía de cocción para recomendaciones sobre alimentos específicos y revise el menú de opciones de cocción en la pantalla del electrodoméstico para obtener consejos de cocción y otras recomendaciones al configurar un modo de horno. Recuerde que es posible que su nuevo horno funcione de manera diferente que aquel que está reemplazando.

Modos de Horneado y Dorado

Seleccione un modo para hornear y dorar basado en el tipo y cantidad de comida que está preparando. Al preparar comidas horneadas tales como tartas, galletas y masas, siempre precaliente el horno primero. Siga las recomendaciones de la receta sobre la colocación de la comida. Si no se brindan pautas, centre la comida en el horno.

Hornear

El modo de horneado está pensado para la cocción en un solo estante. Este modo usa el calor principalmente desde el elemento inferior, pero también desde el elemento superior para cocinar la comida. Para usar este modo, presione la tecla **Bake (Hornear)**, ingrese una temperatura, y luego presione **Start (Iniciar)**. El precalentamiento generalmente se recomienda al usar este modo.

Horneado por Convección (en algunos modelos/hornos)

El modo Convection Bake (Hornear por convección) está destinado a la cocción en una sola rejilla. Este modo utiliza calor del elemento inferior y también de los elementos superior y trasero, junto con el movimiento de aire para mejorar la uniformidad. Su horno está equipado con Auto Recipe Conversion (Conversión automática de recetas), por lo que no es necesario convertir la temperatura al utilizar este modo. Para usar este modo, presione **Convection Bake (Hornear por convección)**, ingrese una temperatura y luego presione **Start (Inicio)**. Generalmente se recomienda el precalentamiento al utilizar este modo.

Honeado por Convección en Estantes Múltiples (en algunos modelos/hornos)

El modo Convection Bake Multi Rack (Honeado por Convección en Estantes Múltiples) está pensado para honear en múltiples estantes al mismo tiempo. Este modo utiliza el calor principalmente desde el elemento trasero, pero también calienta desde los elementos superior e inferior, junto con el movimiento de aire desde el ventilador por convección para mejorar una cocción pareja. El horno está equipado con la función Auto Recipe Conversion (Conversión de Receta Automática); de modo que no es necesario convertir la temperatura al usar este modo. Es posible que el tiempo de horneado sea un poco más prolongado con estantes múltiples, en comparación con lo que se espera con un solo estante. Para usar este modo, presione **Convection Bake Multi Rack (Hornear por convección en varias rejillas)**, ingrese una temperatura, y luego presione **Start (Iniciar)**. Siempre realice el precalentamiento al usar este modo.

Dorado por Convección (en algunos modelos/hornos)

El modo de Asado por Convección (Convection Roast) está diseñado para asar carnes y verduras en una sola rejilla. Este modo utiliza calor de los elementos inferior, superior y trasero junto con el movimiento de aire para mejorar el dorado y reducir el tiempo de cocción.No es necesario convertir la temperatura. Cuando use este modo, o si usa la sonda, controle la comida antes que el tiempo sugerido en la receta. Para usar este modo, presione la **Convection Roast (Asar por convección),** ingrese una temperatura, y luego presione **Start (Iniciar)**. No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

Slow Roast (Asado lento) (en algunos modelos/hornos)

El modo Slow Roast (asado lento) es un modo especial de asado sin precalentamiento que utiliza pulsos de calor para dorar el exterior de los alimentos y, al mismo tiempo, proporciona una cocción suave para lograr un punto de cocción interior más uniforme. El modo Slow Roast (asado lento) está diseñado únicamente para cocinar en un solo estante. Espere que los alimentos que normalmente cocinaría en Traditional Bake (horneado tradicional) o Convection Roast (dorado por convección) tarden más en cocinarse cuando utilice Slow Roast (asado lento). Se recomienda usar la sonda para alimentos para monitorear la cocción. Puede encontrar pautas adicionales para el uso de este modo en la Sección Guía de Cocción. Para usar este modo, presione **Slow Roast (asado lento)**, ingrese una temperatura y luego presione **Start (Inicio)**.

Modo para Asar

Siempre ase con la puerta cerrada. El elemento para asar en el horno es muy potente. Monitoree la comida de cerca al asar. Tenga cuidado al asar en posiciones de estantes superiores, ya que colocar la comida más cerca del elemento para asar incrementa el humo, salpicaduras y la posibilidad de que se incendien las grasas. **No se recomienda asar en el estante de la posición 6.**

Intente asar las comidas que normalmente haría a la parrilla. Ajuste las posiciones de los estantes para ajustar la intensidad del calor a la comida. Coloque las comidas más cerca del elemento para asar, cuando se desee una superficie más cocinada y un interior poco cocido. Las comidas más gruesas y las comidas cuyo interior debe ser cocinado deberían ser asadas en un estante en una posición alejada del usado para asar, o usando las funciones Tradicional Broil Lo (Asado Tradicional Bajo) o Convection Broil Lo (Asado por Convección Bajo). Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.

Broil (Asar a la parrilla)

El modo Broil High (Asado Alto) usa calor intenso del elemento superior para soasar las comidas. Use la función Broil High (Asado Alto) para cortes más delgados de carne y/o comidas que prefiera que quedan menos cocinadas en su interior. Para usar este modo presione **Broil (Asar)**, luego seleccione **High (Alto)** o **Low (Bajo)** según la cantidad de sellado y la temperatura interna que prefiera, y luego presione **Start (Iniciar)**. No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

Asado por Convección Alto (en algunos modelos/hornos)

El modo Convection Broil High (Asado por Convección Alto) usa calor intenso desde el elemento superior, junto con el movimiento del aire directamente desde la parte superior del horno para mejorar la cocción y el dorado. Para usar este modo presione **Convection Broil (Asado por Convección)**, luego seleccione High (Alto) o Low (Bajo) según la cantidad de sellado y la temperatura interna que prefiera, y luego presione **Start (Iniciar)**. Para obtener mejores resultados, precaliente durante 5 minutos al usar este modo.

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

MODOS DE COCCIÓN (Cont.)

Fritura con Aire (en algunos modelos/hornos)

Air Fry (Freír con Aire) es un modo de cocción especial por convección sin precalentamiento, diseñado para producir comidas con un exterior más crocante que en cocciones con hornos tradicionales. El modo Air Fry (Freír con Aire) fue diseñado para la cocción en un solo estante únicamente. Seleccione **Air Fry (Freír con Aire)**, y luego ingrese la configuración de temperatura deseada y presione **Start (Iniciar)**. La temperatura se podrá configurar entre 300°F y 500°F. No es necesario el precalentamiento al estar en este modo. Siga las pautas de la receta para hornos tradicionales o del paquete en relación a los ajustes de temperatura y tiempos de cocción; ajuste el tiempo de cocción para lograr la textura crocante deseada. Se podrán encontrar pautas adicionales para utilizar este modo en la Guía de Cocción.

Leudar

El modo Proof (Leudar) está diseñado para elevar (fermentar y leudar) masas de pan. Seleccione **Proof (leudar**) y luego presione **Start (Inicio)**. Cubra bien la masa para evitar que se seque. El pan se elevará más rápidamente que a temperatura ambiente.

Calentar

El modo Warm (Calentar) está diseñado para mantener comidas calientes hasta durante 3 horas. Para usar este modo, seleccione **Warm (calentar)** y luego presione **Start (iniciar)**. Cubra las comidas que necesitan mantener la humedad y no cubra aquellas comidas que deberían quedar crocantes. No se requiere precalentar las mismas. No use la función Warm (Calentar) para calentar comida fría, excepto galletas crujientes, papas fritas o cereales secos. También se recomienda que la comida no se mantenga caliente por más de dos horas.

Cocción de Precisión (en algunos modelos/hornos)

Cocción de precisión (Precision Cooking) es una experiencia de cocción guiada diseñada para brindarle el mejor resultado de su horno para alimentos específicos. Cuando usted selecciona un alimento a través del menú Cocción de precisión (Precision Cooking Menu), se seleccionan automáticamente los ajustes recomendados del horno para ese alimento y se proporciona información adicional para ayudarle a obtener el mejor resultado.

Ciclos adicionales estarán disponibles a través de actualizaciones del software. Conecte su horno para tener acceso a estas actualizaciones. Para acceder a detalles sobre cómo conectar su horno, consulte la sección Wi-Fi Connect.

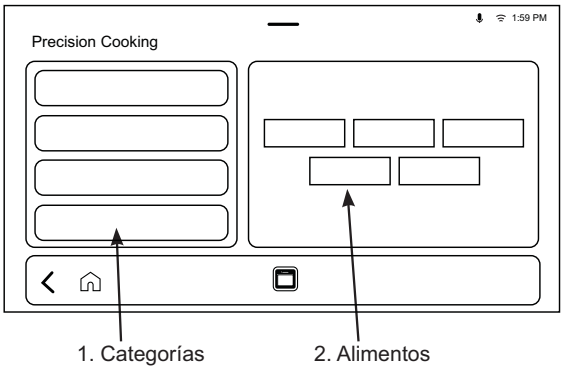
USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

MODOS DE COCCIÓN (Cont.)

Configuración de un modo de cocción

Desde la pantalla de inicio, seleccione el horno cuando utilice un horno doble. Luego seleccione el modo Traditional Cooking (Cocción tradicional) o Precision Cooking (Cocción de precisión).

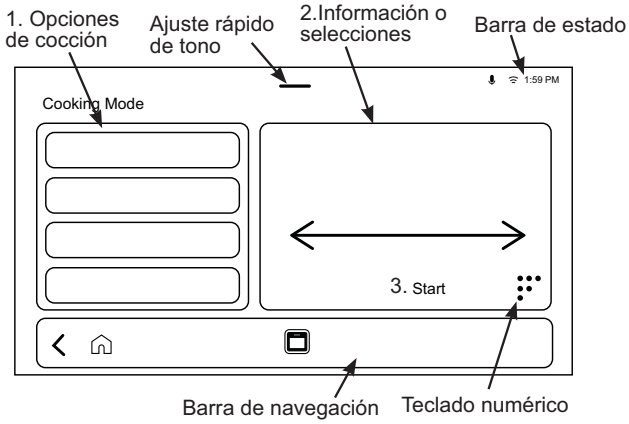
Si usted selecciona Precision Cooking (cocción de precisión), las categorías aparecerán en la parte izquierda de la pantalla y las opciones de comida aparecerán en la parte derecha.



1. **Categorías:** Los alimentos están agrupados en Categorías. Desplácese hacia arriba y hacia abajo para ver todas las Categorías. Seleccione una Categoría para ver todas las opciones de alimentos dentro de una Categoría en el lado derecho de la pantalla.
2. **Alimentos:** Desplácese hacia la izquierda y hacia la derecha para ver todas las opciones de alimentos dentro de una Categoría. Seleccione un alimento en el lado derecho de la pantalla para comenzar la cocción.

   Categorías y opciones de comida adicionales estarán disponibles mediante actualizaciones de software. Conecte su horno para tener acceso a estas actualizaciones. Consulte la sección de conectividad Wi-Fi para obtener detalles sobre cómo conectar su horno.

Una vez que usted seleccione un modo de cocción Traditional (Tradicional) o un modo de cocción Precision Cooking (Cocción de Precisión), las Cooking Options (Opciones de Cocción) aparecerán en la parte izquierda de la pantalla y la información sobre las selecciones aparecerá en el lado derecho de la pantalla.



1. OPCIONES DE COCCIÓN

Una opción de cocción solo se mostrará si está disponible o es necesaria para el modo de cocción seleccionado. Si no se muestra una opción de cocción para un modo de cocción seleccionado, entonces no está disponible para su uso o no es necesaria.

Tenga en cuenta que cualquier opción de cocción que se muestre para un modo de cocción tendrá selecciones predeterminadas, pero confirme que la configuración y las selecciones predeterminadas coincidan con las entradas que usted desea (como temperatura establecida, tiempo de cocción, tamaño o tipo) y el resultado esperado (nivel de cocción). Esto es especialmente importante al usar los modos Precision Cooking (cocción de precisión).

Asegúrese de desplazarse hacia arriba y hacia abajo para ver todas las Opciones de cocción disponibles para un modo de cocción seleccionado.

Temperatura

Al seleccionar una temperatura establecida del horno, se muestran temperaturas preestablecidas que pueden seleccionarse desplazándose horizontalmente y seleccionando la temperatura deseada.

La opción para establecer una temperatura de cocción personalizada está disponible usando el teclado numérico.

No todos los modos de cocción de precisión requieren que usted configure una temperatura de cocción.

Temporizador

Si el modo de cocción seleccionado admite un temporizador de cocción, esta opción le permite configurar un temporizador de cuenta regresiva que puede programarse para apagar o no apagar el modo de cocción cuando el temporizador finaliza.

Algunos modos de cocción de precisión tienen un temporizador configurado automáticamente. En estos casos, la opción Temporizador no se muestra. En su lugar, la cuenta regresiva del temporizador comienza después de presionar **Start (Inicio).** Este temporizador no apagará el horno cuando finalice el tiempo.

Sonda

Esta opción se muestra si la sonda del horno puede usarse con un modo de horno tradicional. Consulte la sección Sonda para obtener detalles sobre el uso de la sonda del horno.

Algunos modos de cocción de precisión requieren el uso de la sonda para horno provista con el horno. Para estos ciclos, se proporcionan instrucciones de colocación de la sonda, pero la temperatura establecida de la sonda la determina el modo de cocción de precisión seleccionado.

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

MODOS DE COCCIÓN (Cont.)

Configuración de un modo de cocción (cont.)

1. OPCIONES DE COCCIÓN (cont.)

Consejos de cocción

Esta opción proporciona información útil adaptada al modo de cocción seleccionado. Esto puede incluir consejos sobre cómo preparar los alimentos para la cocción, cómo el utensilio de cocina puede afectar los resultados de cocción o cómo ayudar a evitar derrames en la cavidad del horno.

Parrilla y utensilios de cocina

Para algunos modos de Precision cooking (cocción de precisión), esta opción brinda sugerencias sobre la ubicación de la parrilla y los utensilios de cocina adaptadas al modo seleccionado.

Cantidad de parrillas

Para algunos modos de Precision cooking (cocción de precisión) (productos horneados como galletas, por ejemplo), esto proporciona opciones de cocción para cocinar en una sola parrilla o en varias parrillas. Si esta opción no se muestra, se espera que usted cocine en una sola parrilla.

Nivel de cocción

Para algunos modos de Precision cooking (cocción de precisión) (como bistecs o tocino), esta opción requiere que usted elija el nivel de cocción deseado para el alimento seleccionado. Algunos alimentos con opciones de nivel de cocción requieren la sonda, mientras que otros dependen del tiempo de cocción. Cuando se selecciona una opción de nivel de cocción, el objetivo de la sonda o el tiempo de cocción, así como las condiciones de cocción del horno, se actualizan según la selección de alimento realizada.

Tamaño

Para algunos modos de Precision cooking (cocción de precisión) (como salmón), esta opción requiere que usted elija de una lista de selecciones para adaptar las condiciones de cocción y el tiempo de cocción según las selecciones realizadas.

Tipo

Para algunos modos de Precision cooking (cocción de precisión) (como tocino), esta opción requiere que usted elija de una lista de selecciones (como grueso, regular o corte central para tocino) para adaptar las condiciones de cocción y el tiempo de cocción según las selecciones realizadas.

2. INFORMACIÓN O SELECCIONES

El contenido en esta área varía según la opción activa seleccionada a la izquierda. Asegúrese de deslizar hacia la izquierda y la derecha en esta área para ver todo el contenido relevante. Puede haber recomendaciones de utensilios de cocina o consejos adicionales para consultar.

3. INICIO

Revise la configuración de las opciones de cocción, sus selecciones y coloque los estantes del horno antes de presionar **Start (Inicio).**

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

PROBE (SONDA) (en algunos modelos)

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

⚠ADVERTENCIA **El consumo de comida semicruda puede hacer que se contraigan enfermedades producidas por la comida. Use la sonda de acuerdo con las siguientes instrucciones, a fin de asegurar que todas las partes de la comida alcancen temperaturas de cocción mínimamente seguras. Las recomendaciones de temperatura mínima segura para los alimentos son proporcionadas por el USDA y la FDA.**

Controle siempre la temperatura en múltiples partes de la comida, utilizando un termómetro de comidas luego de realizar la cocción, a fin de asegurar que todas las partes de la misma hayan alcanzado una temperatura interna mínimamente segura en dicha comida.

Ubicación Correcta de la Sonda

Luego de preparar la comida y de colocarla en la olla, siga estas instrucciones para una ubicación correcta de la sonda.

- Inserte la sonda en la comida, de modo que la punta de la sonda se apoye en el centro de la parte más gruesa de la comida. Para un mejor rendimiento, la sonda debería ser completamente insertada en la comida. Si la sonda no es ubicada correctamente, es posible que no mida con precisión la temperatura de la parte más fría de la comida. Algunas comidas, particularmente las más pequeñas, no son adecuadas para la cocción con el uso de una sonda, debido a sus formas o tamaños.
- No debería tocar el hueso, la grasa ni el cartílago.
- Para cocinar un ave entera, inserte la sonda en la parte más gruesa de la pechuga.
- Para dorar sin huesos, inserte la sonda en el centro del dorado.
- Para cocinar jamón o cordero con huesos, inserte la sonda en el centro de la articulación o del músculo más bajo y largo.
- Para preparar cazuelas o platos tales como pastel de carne, inserte la sonda en el centro del plato.
- Para cocinar pescado, inserte la sonda justo arriba de la agalla en la zona más carnosa paralela a columna.

Uso de la Sonda

Para usar la sonda:

1. Inserte la sonda en la comida (consulte sobre la Ubicación Correcta de la Sonda).
2. Coloque la comida en el horno y conecte la sonda en el tomacorriente correspondiente del o de los hornos. **NOTA:** La sonda no puede utilizarse durante asar (broil), asar por convección (convection broil), deshidratar (dehydrate), mantener caliente (warm), fermentar (proof).
3. Seleccione el modo y la temperatura de cocción deseados. Si el modo de cocción es compatible con el uso de una sonda, se visualizará la pantalla de configuración de la sonda. Ingrese la temperatura interna deseada para la comida y presione **Start** (Iniciar). La temperatura de la sonda se puede configurar entre 100°F y 200°F.

   NOTA: Si se desea precalentar, complete este paso antes del paso 1.

   Los modos de cocción tradicionales (excluye Slow Roast) finalizan el modo cuando se alcanza la temperatura de la sonda y los modos de cocción de precisión y Asado lento no lo hacen.

Pautas para el Cuidado de la Sonda

NOTA: algunos modelos con horno doble cuentan con una sonda sólo en el horno superior.

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

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

GUÍA DE COCCIÓN

GUÍA DE COCCIÓN PARA HORNO DE PARED DE 30″

La tabla a continuación proporciona algunas pautas para los modos de cocción habituales. Para los modos Precision (Precisión), las recomendaciones sobre posiciones de las parrillas, etc., se mostrarán como parte de las instrucciones paso a paso en la pantalla.

TIPO DE COMIDA	MODO(S) RECOMENDADO(S)	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADA	SUGERENCIAS ADICIONALES
Productos Horneados			
Tortas con capas, tortas rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido en un Solo Estante	Horneado Tradicional	3	Use utensilios brillantes.
Tortas con capas* en Múltiples Estantes	Horneado por Convección Múltiples Estantes	1 y 4 ext.	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado (vea la ilustración a continuación). Use utensilios brillantes.
Tortas de grasa (pastel de ángel)	Horneado Tradicional	1	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante	Horneado Tradicional	3	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes	Horneado por Convección Múltiples Estantes	1 y 4 ext. 1 ext., 3 ext. y 5 plat 1 ext., 3 y 5 plat	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado. Use utensilios brillantes.
Bife y Cerdo			
Hamburguesas	Asado Tradicional Alto	5	Use el estante extensible; para hamburguesas espaciadas de forma pareja en una olla con parrilla para asar a fin de obtener una parte externa bien soasada y una parte interna poco cocida, cocine el primer lado aproximadamente 3 minutos y cocine el segundo lado aproximadamente 4 minutos. Mueva la comida hacia abajo para que quede más preparada y menos soasada. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Bifes y Chuletas	Asado por Convección Alto Asado Tradicional Alto	5	Use una olla para asar; precaliente 5 minutos si usará el Modo para Asar por Convección. Mueva la comida hacia abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Dorados	Dorado por Convección Asado lento	2 o 3	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla. Use la función sonda.
Ave			
Pollo entero	Dorado por Convección	2 o 3	Use una olla chata tal como una olla para asar. Use la función sonda.
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asado Bajo Horneado Tradicional Asado lento	3	Si se empanó o cubrió con salsa, evite los modos Broil Hi (Asar Alto). Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Pechugas de pollo deshuesadas	Asado por Convección Bajo Horneado Tradicional	3	Precaliente durante 5 minutos si usará la Función de Asado por Convección. Mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada y más arriba para soasar/ dorar al asar. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Pavo entero	Dorado por Convección	1 o 2	Usa una olla chata tal como una olla para asar. Use la función sonda.
Pechuga de Pavo	Dorado por Convección	2 o 3	Use una olla chata tal como una olla para asar. Use la función sonda.
Pescado	Asado por Convección Bajo Asado Bajo	5 (mitad del grosor o menos) 4 (>1/2 pulgada)	Precaliente 5 minutos al Asar por Convección. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
	Asado lento	**3**	
Cazuelas	Horneado por Convección Horneado Tradicional	3	Use el modo Convection Broil Crisp (Asado por Convección Crocante) durante los últimos 2 a 5 minutos del horneado para derretir/ dorar quesos o superficies crocantes.
Comidas Congeladas a Conveniencia			
Pizza en un Estante Simple	Horneado por Convección Horneado Tradicional	3	Use utensilios brillantes.
Pizza en Estantes Múltiples	Horneado Múltiple por Convección	1 y 4 ext.	Coloque las pizzas de manera escalonada para que no queden directamente una sobre otra al cocinarlas en la rejilla. Use utensilios brillantes.
Productos con papa, trozos de pollo, aperitivos en estantes simples.	Horneado por Convección Horneado Tradicional	3	Utilice un utensilio brillante al usar el horneado tradicional y por convección.
	Freír con Aire	3 o 4	Utilice un utensilio oscuro o una bandeja de galletas al usar Air Fry (Freír con Aire).
Productos con papa, trozos de pollo, aperitivos en estantes múltiples.	Horneado Múltiple por Convección	1 y 4 ext.	Use utensilios brillantes. Cambie la ubicación de la comida parcialmente durante la cocción, a fin de obtener resultados de cocción más parejos.

Las recomendaciones de temperatura mínima segura para los alimentos son proporcionadas por el USDA y la FDA. Utilice un termómetro para alimentos para medir la temperatura y verifique en varios puntos.

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

GUÍA DE COCCIÓN

GUÍA DE COCCIÓN PARA HORNO DE PARED DE 27"

La tabla a continuación proporciona algunas pautas para los modos de cocción habituales. Para los modos Precision (Precisión), las recomendaciones sobre posiciones de las parrillas, etc., se mostrarán como parte de las instrucciones paso a paso en la pantalla.

TIPO DE COMIDA	MODO(S) RECOMENDADO(S)	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADA	SUGERENCIAS ADICIONALES
Productos Horneados			
Tortas con capas, tortas rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido en un Solo Estante	Hornear	2 ext. o 3 flat	Use utensilios brillantes.
Tortas con capas* en Múltiples Estantes	Horneado por Convección Múltiples Estantes Hornear	2 ext. y 5 flat 3 y 5 flat	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado (Vea la ilustración). Use utensilios brillantes.
Tortas de grasa (pastel de ángel)	Hornear	1	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante	Hornear	2 ext. o 3 flat	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes	Horneado por Convección Múltiples Estantes	2 ext. y 5 flat 1 ext., 3 flat, y 5 flat	Posición 2 del estante extensible. Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado.
Bife y Cerdo			
Hamburguesas	Asar Alto	5	Use una olla para asar y use una olla para asar; precaliente 5 minutos si usará el Modo para Asar por Convección. Mueva la comida hacia abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Bifes y Chuletas	Asar Alto	5	Use una olla para asar; Mueva la comida hacia abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Dorados	Dorado por Convección Asado lento	1 o 2 ext. 2 o 3 flat	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Ave			
Pollo entero	Dorado por Convección Asado lento	1 o 2 ext. 2 o 3 flat	Use una olla chata tal como una olla para asar.
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asado Bajo Dorado por Convección Asado lento	2 ext. o 3 flat	Si se empanó o cubrió con salsa, evite los modos Broil Hi (Asar Alto). Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Pechugas de pollo deshuesadas	Asado Bajo Hornear	2 ext. o 3 flat	Mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada y más arriba para soasar/ dorar al asar. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Pavo entero	Dorado por Convección	1 o 2	Usa una olla chata tal como una olla para asar.
Pechuga de Pavo	Dorado por Convección	2 ext. o 3 flat	Use una olla chata tal como una olla para asar.
Pescado	Asado Bajo	5 (mitad del grosor o menos) 4 (>1/2 pulgada)	Precaliente 5 minutos al Asar por Convección. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
	Asado lento	**3**	
Cazuelas	Horneado por Convección en 1 Estante Hornear	2 ext. o 3 flat	
Comidas Congeladas a Conveniencia			
Pizza en un Solo Estante	Horneado por Convección en 1 Estante Hornear	2 ext. o 3 flat	Use utensilios brillantes.
Pizza en Estantes Múltiples	Horneado por Convección Múltiples Estantes	2 ext. y 5 flat	Utilice utensilios de cocina de acabado brillante. Coloque las pizzas de manera escalonada para que no queden directamente una sobre otra al cocinar en la rejilla.
Productos con papa, trozos de pollo, aperitivos en estantes simples.	Horneado Tradicional	2 ext. y 3 flat	Use utensilios brillantes.
	Freír con Aire	3 ext. y 4 flat	Utilice un utensilio oscuro o una bandeja de galletas al usar Air Fry (Freír con Aire).
Pizza, papas fritas, tator tots, patitas de pollo fritas, aperitivos en Múltiples Estantes	Horneado por Convección Múltiples Estantes	2 ext. y 5 flat	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado. Use utensilios brillantes.

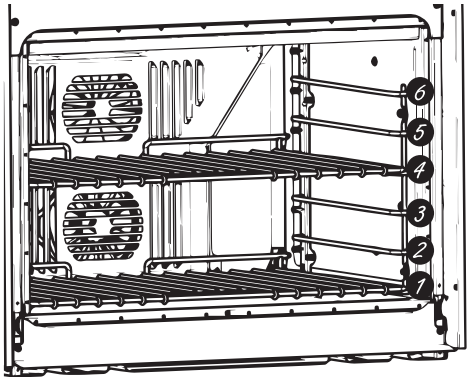
Las recomendaciones de temperatura mínima segura para los alimentos son proporcionadas por el USDA y la FDA. Utilice un termómetro para alimentos para medir la temperatura y verifique en varios puntos.

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

GUÍA DE COCCIÓN

RECOMENDACIONES PARA LA COLOCACIÓN DE PASTELES EN CAPAS

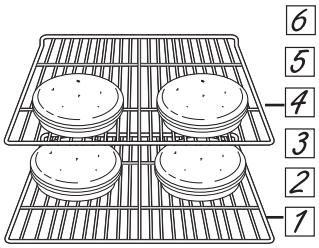
Modelos con doble ventilador de convección:



El horno tiene 6 posiciones de parrilla

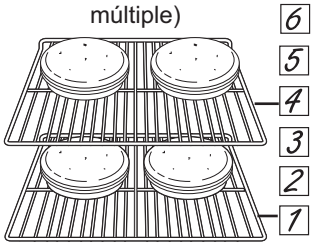
Configuraciones de ventilador de convección doble de 30″

Configuración de horneado



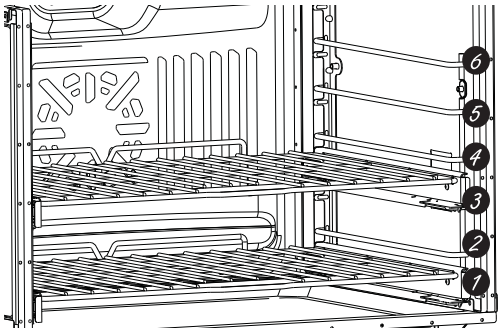
Cuando hornee cuatro capas de pastel a la vez, utilice las parrillas 1 y 4 extensión. Coloque los moldes como se muestra para que un molde no quede directamente encima de otro.

Convection Bake Multi (Horneado por convección múltiple)



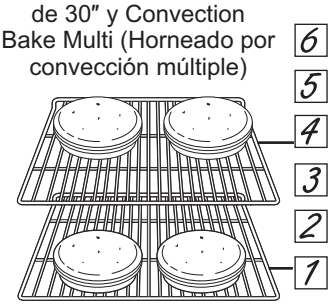
Cuando utilice Convection Bake Multi (Horneado por convección múltiple), utilice las parrillas 1 y 4 extensión y centre los pasteles en cada parrilla como se muestra.

Modelos con un solo ventilador de convección:



El horno tiene 6 posiciones de parrilla

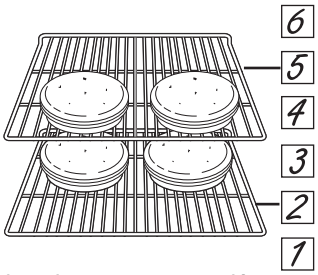
Configuración de horneado de 30″ y Convection Bake Multi (Horneado por convección múltiple)



Al hornear o hornear por convección cuatro capas de pastel a la vez, utilice la extensión de la rejilla 1 y la rejilla plana 4. Coloque los moldes como se muestra para que un molde no quede directamente encima de otro.

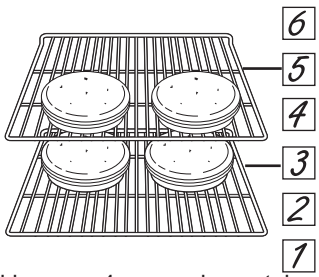
Configuraciones de 27″

Convección de 27″



Al cocinar por convección 4 capas de pastel a la vez, use las rejillas 2 extensión y 5 plana. Coloque los moldes como se muestra para que un molde no quede directamente sobre otro.

Horneado de 27″



Al hornear 4 capas de pastel a la vez, use las rejillas 3 y 5 plana. Coloque los moldes como se muestra para que un molde no quede directamente sobre otro.

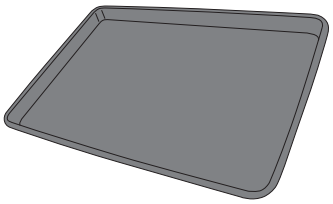
USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

MODO DE COCCIÓN PARA FREÍR CON AIRE

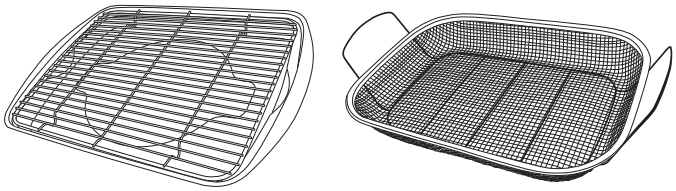
Air Fry (Freír con Aire) es un modo de cocción especial sin precalentamiento, que fue diseñado para producir comidas que en su exterior queden más crocantes que en la cocción en hornos tradicionales. Seleccione Air Fry (Freír con Aire) y luego ingrese la configuración de temperatura deseada y presione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

Pautas del Utensilio para Freír con Aire

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



Utensilio principal recomendado



Opciones de utensilios alternativos

Consejos Generales sobre el Modo para Freír con Aire

- El modo Air Fry (Freír con Aire) fue diseñado para cocinar en un solo estante.
- El modo Air Fry (Freír con Aire) fue diseñado para un uso sin pre calentamiento.
- Se recomienda la posición del estante 3 para la mayoría de las comidas. Si las comidas se están dorando demasiado rápido, intente usar una posición de estante inferior.
- Las comidas se podrán cocinar más rápido de lo esperado si el horno ya está caliente cuando se coloca la comida en el mismo.
- Al freír con aire comidas con salsa, se recomienda aplicar esta última al final de la cocción.
- Si las comidas se doran demasiado rápido, intente colocar la misma en un estante que se encuentre en un posición más baja o en una configuración de temperatura de horno más baja.
- En el caso de comidas empaquetadas, utilice las instrucciones de cocción tradicionales para horno en relación a la configuración de temperatura y tiempos de cocción esperados.
- No es necesario voltear o revolver la comida durante la cocción.
- Ubique la comida en una sola capa sobre la bandeja, sin sobrecargar la misma. Para obtener los mejores resultados, los alimentos no deben superponerse.
- Cocine los alimentos completamente para ayudar a proteger contra enfermedades transmitidas por los alimentos. Las recomendaciones de temperatura mínima segura para los alimentos son proporcionadas por el USDA y la FDA. Utilice un termómetro para alimentos para medir la temperatura de los alimentos y verifique en varios lugares.

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

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

GUÍA EE ROSTIZADO

Su nuevo horno cuenta con dos modos de cocción diseñados específicamente para el rostizado: Slow Roast (rostizado lento) y Convection Roast (rostizado por convección).

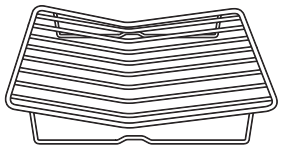
Slow Roast (rostizado lento) utiliza pulsos de calor y movimiento de aire del ventilador de convección para dorar el exterior de los alimentos, al mismo tiempo que proporciona una cocción suave para lograr un término interior más uniforme en comparación con Convection Roast (rostizado por convección). Slow Roast (rostizado lento) puede configurarse entre 170°F y 350°F. Slow Roast (rostizado lento) está diseñado para usarse sin precalentamiento.

Convection Roast (rostizado por convección) utiliza el movimiento de aire del ventilador de convección para dorar la superficie de los alimentos más rápidamente que el modo Traditional Bake (horneado tradicional). Convection Roast (rostizado por convección) puede configurarse entre 170°F y 550°F. El modo Convection Roast (rostizado por convección) incluye un precalentamiento, pero para la mayoría de los alimentos no es necesario precalentar.

Guía de utensilios para rostizado

- Bandeja para rostizar (con sin rejilla)
- Bandeja para hornear
- Bandeja para asar (con sin parrilla)

Parrilla de rostizado



o

o

Rejilla



Asadera



Consejos Generales Para el Rostizado

- Los modos de asado solo deben usarse para cocinar en un solo estante.
- Coloque el estante de modo que los alimentos queden centrados en el horno, o para lograr un mayor dorado en la parte superior de alimentos delgados, coloque los alimentos más cerca del calentador de asar.
- **Slow Roast (rostizado lento):** Espere que los alimentos que normalmente cocinaría en Traditional Bake (horneado tradicional) tarden entre 1,5 y 2 veces más en cocinarse cuando.
- **Convection Roast (rostizado por convección):** Verifique los alimentos antes del tiempo indicado en el paquete o la receta.
- Se recomienda utilizar la sonda de alimentos para monitorear la cocción de cortes grandes de carne. Consulte la sección Probe (sonda) para obtener más información sobre el uso de la sonda.
- En general, mantenga los alimentos destapados durante el rostizado para permitir que se doren. Si los alimentos se están dorando demasiado rápido pero necesitan más tiempo de cocción, cúbralos con papel aluminio o una tapa.
- No es necesario voltear ni revolver los alimentos durante el rostizado.
- Alimentos como los vegetales rostizados se dorarán mejor y se cocinarán más rápido si no están amontonados en la bandeja.
- Para actividades de cocción en las que los alimentos estén cubiertos, como el braseado o la cocción lenta, utilice el modo Traditional Bake (horneado tradicional) en lugar de un modo de rostizado.
- Cocine los alimentos completamente para ayudar a proteger contra enfermedades transmitidas por alimentos. Las recomendaciones de temperatura mínima segura para los alimentos son proporcionadas por el USDA y la FDA. Utilice un termómetro para alimentos para medir la temperatura y verifique en varios puntos.

Temperaturas recomendadas del horno para rostizado

Alimento	Slow Roast (rostizado lento)	Convection Roast (rostizado por convección)	Sugerencias adicionales
Res, cordero o cerdo, piezas enteras	250-325°F	350-425°F	Use Precision Cooking (cocción precisa) para una experiencia guiada y configuraciones personalizadas para lomo de res y costilla prime (en algunos modelos)
Res, cordero o cerdo, filetes o chuletas	250-325°F	350-425°F	Use Precision Cooking (cocción precisa) para una experiencia guiada y configuraciones personalizadas para filetes de res
Pechugas, piernas y muslos de pollo (con piel)	275-350°F	325-375°F	Se recomienda pollo con piel para el rostizado, ya que el pollo sin piel puede desarrollar una superficie correosa
Pollo entero	300-350°F	350-400°F	Use Precision Cooking (cocción precisa) para una experiencia guiada y configuraciones personalizadas para pollo entero
Pescado	200-250°F	400-425°F	Use Precision Cooking (cocción precisa) para una experiencia guiada y configuraciones personalizadas para filetes de salmón
Papas, cortadas	No recomendado	400-450°F	Use Precision Cooking (cocción precisa) para una experiencia guiada y configuraciones personalizadas para papas cortadas
Papas, enteras	No recomendado	400-450°F	Use Precision Cooking (cocción precisa) para una experiencia guiada y configuraciones personalizadas para papas enteras
Pavo, entero	No recomendado	300-350°F	Use Precision Cooking (cocción precisa) para una experiencia guiada y configuraciones personalizadas para pavo entero
Vegetales, cortados o pequeños	255-350°F	400-450°F	Vegetales como cebollas, ajo, berenjena y vegetales de raíz pueden rostizarse lentamente a temperaturas más bajas. Use temperaturas más altas para el rostizado lento de vegetales como champiñones y coliflor. Use Precision Cooking (cocción precisa) para una experiencia guiada y configuraciones personalizadas para algunos vegetales rostizados
Vegetales, grandes	275-325°F	350-400°F	Corte la calabaza entera por la mitad y rostice con el lado cortado hacia abajo

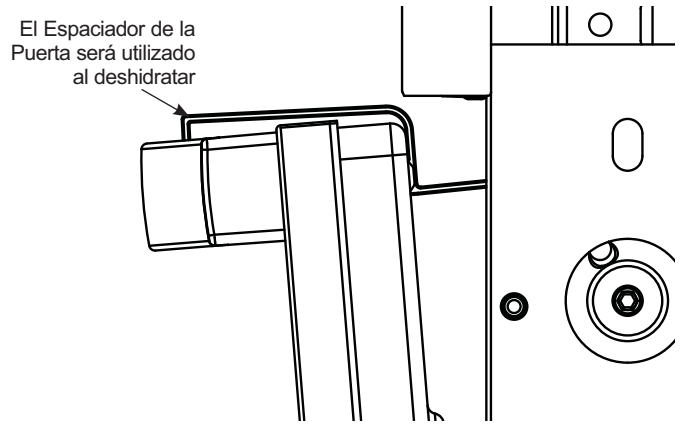
Consulte la Guía de cocción para obtener detalles adicionales y recomendaciones sobre la posición de los estantes para alimentos específicos.

Utilice la sonda de alimentos para monitorear la cocción de cortes grandes de carne y ayudar a determinar cuándo están listos los alimentos.

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

GUÍA DE DESHIDRATACIÓN - en algunos modelos (horno superior únicamente en modelos con horno doble)

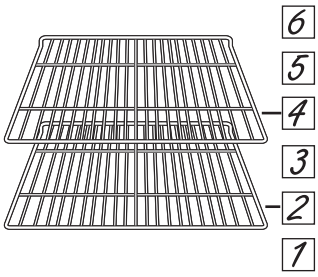
Dehydrate (Deshidratar) es un modo de convección especial diseñado para deshidratar comidas tales como frutas, verduras o hierbas, y cueros de frutas o charquis. El modo de deshidratación utiliza el flujo de aire y un nivel bajo de calor para eliminar la humedad de las comidas. La puerta deberá estar parcialmente abierta cuando esté activo el modo de deshidratación. Utilice el espaciador de la puerta provisto con su horno para ubicar la puerta abierta en la posición adecuada, como se muestra a continuación. Una vez que la puerta se encuentre ubicada en su posición, seleccione **Dehydrate (Deshidratar)**, luego ingrese la configuración de temperatura deseada y presione **Start (Iniciar)**. La temperatura puede ser configurada entre 105°F y 225°F. Cuando el modo de deshidratación se encuentre en funcionamiento, el apagado en 12 horas se deshabilitará de forma automática. La puerta deberá estar parcialmente abierta cuando el modo de deshidratación se encuentre activo.



- Para acceder a información detallada sobre cómo deshidratar comidas de forma segura y adecuada, consulte referencias a través de Internet y de libros.
- La deshidratación en una temperatura demasiado alta podrá impedir que el interior de la comida se seque lo suficiente.
- La deshidratación en una temperatura demasiado baja o demasiado lenta podrá hacer que se desarrollen microorganismos, produciendo como resultado desechos o enfermedades provenientes de la comida.
- No confíe sólo en el aspecto exterior o la textura; controle el interior de la comida para asegurar que la misma esté lo suficientemente seca.
- Los tiempos de deshidratación se ven afectados por la condición en la cual se encuentra inicialmente la comida, la humedad del ambiente, la configuración de temperatura, la cantidad de comida, etc. Los trozos más delgados y pequeños de comida se deshidratarán más rápido que los trozos más gruesos o grandes.
- Para un mejor rendimiento al usar el modo de deshidratación, utilice rejillas o estantes con espaciados pequeños que permitan que el aire llegue a la comida desde todos lados. Estos pueden ser colocados directamente sobre el estante del horno. Se podrán usar apoyafuentes con papel para hornear o una estera de silicona para deshidratar purés.
- Es normal ver humedad en las superficies interiores del horno al realizar la deshidratación.
- Algunas comidas se benefician a través de un tratamiento previo.
- Retire el exceso de humedad del exterior de las comidas antes de realizar la deshidratación.
- Perfore, controle o corte comidas tales como arándanos azules, arándanos rojos o uvas antes de la deshidratación.
- De forma periódica, seque las carnes para retirar el exceso de grasa durante la deshidratación.
- No se recomienda realizar la deshidratación en más de 4 estantes al mismo tiempo.

Tipo de Comida	Configuración de temperatura recomendada (°F)	Tiempo de Secado Esperado (Horas)
Frutas	130-140	4 - 36
Hierbas	105-115	2 - 18
Carne/ Charqui*	145-165	4 - 12
Verduras	125-130	3 - 24
*La carne deberá ser calentada a 165F antes de la deshidratación. Para más información, visite fsis.usda.gov.		

Cantidad de Estantes del Horno Usados Durante el Modo de Deshidratación.	Posiciones de los Estantes en su Horno
1 estante	3 (estantes planos o extensibles)
2 estantes	2 (estantes extensibles) y 4 (estantes planos)
3 estantes	2 (estantes planos), 3 (estantes extensibles) y 5 (estantes planos)
4 estantes	2 (estantes planos), 3 (estantes planos), 4 (estantes planos) y 5 (estantes planos)



CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DEL HORNO - EXTERIOR

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

Panel de Control

Para bloquear los controles, consulte la información de Quick Settings Shade (Sombra de Configuración Rápida) en la sección de Appliance Display Settings (Configuración de Pantalla del Electrodoméstico). Una buena idea es limpiar el panel de control luego de cada uso. Limpie con un jabón suave y agua o vinagre y agua, enjuague con agua limpia y pula en seco con una tela suave. No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico ni limpiadores de horno en el panel de control; dañarán el acabado

NOTA: No utilice objetos afilados o puntiagudos para limpiar los orificios del micrófono (en algunos modelos).

Exterior del Horno

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar de plástico, ni polvos limpiadores en el exterior del horno. Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar supeficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar. Si las manchas en el borde de la ventana de la puerta son persistentes, use un limpiador abrasivo suave o una esponja con estropajo para obtener un mejor resultado. El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar de inmediato. Deje que las superficies calientes se enfríen, y luego limpie y enjuague.

Superficies pintadas y Acero Inoxidable Negro (en algunos modelos)

Las superficies pintadas podrán incluir la puerta y el borde alrededor del panel de control. Límpielas con jabón y agua o con una solución de agua y vinagre.

No utilice limpiadores de horno comerciales, polvos limpiadores, esponjillas de acero o abrasivos potentes sobre cualquier superficie pintada, incluyendo el Acero Inoxidable Negro.

Acero Inoxidable – Excluyendo el Acero Inoxidable Negro (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Los limpiadores con ácido oxálico tales eliminarán el óxido, deslustres y pequeñas manchas sobre la superficie. Use sólo un limpiador líquido libre de material abrasivo y frote en la dirección de las líneas del cepillo con una esponja suave y húmeda.

Para realizar consultas sobre la adquisición de productos, incluyendo limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable, consulte las secciones de Accesorios y Soporte al Consumidor al final de este manual.

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DEL HORNO - INTERIOR

El interior de su nuevo horno puede ser limpiado de forma manual o utilizando los modos Steam Clean (Limpieza con Vapor) o Self Clean (Limpieza Automática).

El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar de inmediato. Espere a que las superficies calientes se enfríen, y luego limpie y enjuague.

IMPORTANTE: Para los hornos con una cámara en la puerta: Si el vidrio de la puerta no se encuentra limpio, la claridad de la imagen de la cámara se podrá ver afectada. Por favor, siga las instrucciones a continuación para realizar la limpieza de la puerta de vidrio de forma adecuada.

Limpieza Manual

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

Modo de Limpieza con Vapor

Steam Clean está diseñado para calentar suficientemente el agua añadida en el fondo, permitiendo que alcance una temperatura que provoca la condensación del vapor sobre los residuos de alimentos. Este proceso ablanda los residuos, facilitando su eliminación.

El horno debe estar frío antes de iniciar un ciclo de Steam Clean. Esto permite limpiar de manera segura la grasa y los residuos del fondo del horno previamente. Además, previene el riesgo de choque térmico y agrietamiento del esmalte que podría resultar de verter agua fría sobre la superficie caliente del horno.

Vierta una taza de agua en el fondo del horno. Cierre la puerta. Seleccione **Steam Clean (limpieza con vapor)** y presione **Start (Inicio)** a la derecha de la pantalla. No debe abrir la puerta durante los 30 minutos del ciclo de limpieza a vapor, ya que esto disminuirá el rendimiento de la limpieza. Elimine cualquier exceso de agua y los residuos restantes. **NOTA:** El agua en el fondo del horno puede estar caliente inmediatamente después de finalizar el ciclo.

Modo de Limpieza Automática

Lea las instrucciones de seguridad del horno con limpieza automática, al comienzo de este manual, antes de usar el modo Self Clean (limpieza automática). Self clean (limpieza automática) utiliza temperaturas muy altas para limpiar el interior del horno. La puerta del horno se bloqueará cuando use esta función. Antes de operar el ciclo de limpieza automática, limpie la grasa y suciedad del horno. Retire todos los artículos del horno, excepto los estantes esmaltados (color oscuro). Los estantes brillantes o plateados, la sonda para carne y cualquier utensilio u otros artículos deben ser retirados del horno antes de iniciar un ciclo de limpieza automática. Cierre la puerta. Si utiliza un horno doble, seleccione cuál horno desea limpiar. Seleccione **Self Clean (limpieza automática)**. Elija un ciclo de 3, 4 o 5 horas y seleccione **Start (Inicio)**. Para hornos con suciedad excesiva, se recomienda el tiempo máximo de limpieza de 5 horas. Si desea usar el tiempo predeterminado, presione **Start (Inicio)** inmediatamente después de seleccionar **Self Clean (limpieza automática)**. El horno mostrará que la puerta está bloqueada y exhibirá la cantidad de tiempo restante en el ciclo. Presione **Cancel (Cancelar)** si desea detener el ciclo. El horno se apagará automáticamente cuando el ciclo de limpieza automática finalice. La puerta permanecerá bloqueada hasta que el horno se haya enfriado. Una vez que el horno se haya enfriado, limpie cualquier ceniza que haya quedado en el horno.

Durante el primer ciclo de limpieza, le recomendamos ventilar su cocina con una ventana abierta o usar un ventilador o campana de ventilación.

La suciedad en la estructura frontal del horno y la parte externa de la junta de la puerta se deberán limpiar de forma manual. Limpie estas áreas con agua caliente, estropajos de acero con jabón o limpiadores tales como Soft Scrub®. Enjuague bien con agua caliente y seque.

No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste la abrasión. Es esencial que la junta permanezca intacta. Si observa que comienza a gastarse o deshilacharse, reemplace la misma.

Asegúrese de que el cobertor de la lámpara de luz del horno se encuentre en su lugar y que la luz del mismo esté apagada. Al usar el modo Self Clean (Limpieza Automática) en un horno doble, sólo el horno superior o inferior podrán utilizar el ciclo uno por vez. De forma adicional, ningún otro modo podrá ser iniciado en la cavidad del horno alterna mientras el ciclo de limpieza automática se encuentre en progreso.

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

CUIDADO Y LIMPIEZA

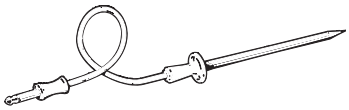
LIMPIEZA DEL HORNO - INTERIOR

Probe (Sonda)

La sonda de temperatura se puede limpiar con agua y jabón o con una almohadilla de estropajo llena de jabón. Enfríe la sonda de temperatura antes de su limpieza. Fregue las manchas difíciles con una almohadilla de estropajo llena de jabón, enjuague y seque.

Para ordenar más sondas de temperatura, consulte las secciones de Accesorios y Soporte al Consumidor al final de este manual.

- No sumerja la sonda de temperatura en agua.
- No guarde la sonda de temperatura dentro del horno.
- Nunca deje la sonda de temperatura dentro del horno durante un ciclo de limpieza automática o de limpieza con vapor.



BANDEJAS DEL HORNO

Si las parrillas que se suministraron con su horno son de esmalte oscuro, no brillantes, pueden permanecer en el horno durante el ciclo de autolimpieza sin sufrir daños.

Para limpiar manualmente las parrillas, utilice agua tibia y jabonosa. Asegúrese de no lavar las guías de la parrilla en una parrilla extensible.

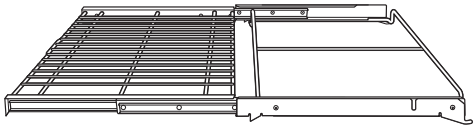
Si las parrillas se vuelven más difíciles de retirar del horno, aplique un poco de aceite vegetal en un paño suave o una toalla de papel y frote los soportes de las parrillas del horno. No aplique el aceite en la guía de la parrilla extensible.

NOTA: El uso de otros aceites de cocina como el aceite de cacahuate, Pam® o aerosoles lubricantes similares puede provocar una descoloración o un residuo de color óxido en las parrillas y los laterales de la cavidad. Para limpiar este residuo, utilice una solución de agua y jabón o de agua y vinagre. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave.

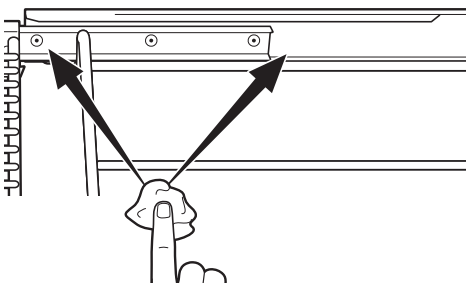
De forma periódica, es posible que sea necesario lubricar los estantes del horno usando el lubricante. Para solicitar lubricante, consulte la sección de accesorios de este manual.

Uso del horno:

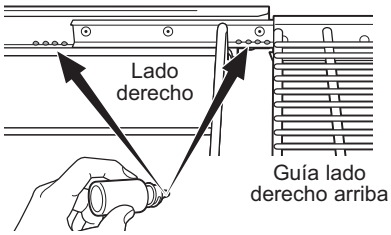
1. Quite la bandeja del horno. Ver la sección Bandejas del Horno de Extensión.
2. Extienda por completo la bandeja sobre una mesa o mostrador de encimera. Puede colocarse papel de diario debajo de la bandeja para una limpieza sencilla.



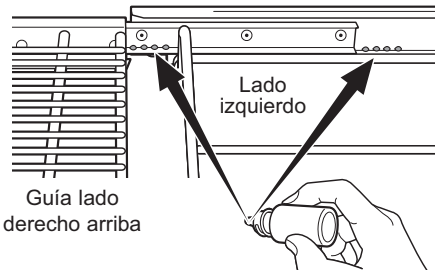
3. Si hay residuos en las guías de deslizamiento, límpielas con una toalla de papel. **NOTA:** Todo el lubricante que se haya eliminado durante la limpieza debe volver a colocarse.



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

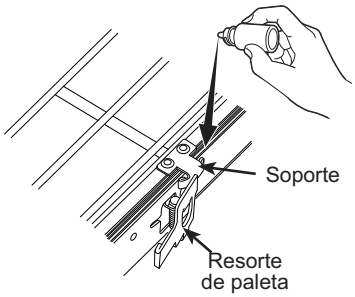


5. Repita en el mecanismo del lado derecho de la guía.



6. Abra y cierre la guía varias veces para distribuir el lubricante.
7. Reemplace la tapa del lubricante y agítela nuevamente. Dé vuelta la bandeja y repita los pasos 3, 4, 5 y 6. (Solo para soportes de parrilla moldeados en la pared de la cavidad del horno.)

   Además, para un deslizamiento óptimo, asegúrese de añadir un par de gotas de lubricante en el soporte y el resorte de paleta que se muestran a continuación:



https://products.geappliances.com/appliance/gea-support-search-content?contentId=18673

8. Cierre la bandeja, gire la bandeja dejando el lado derecho hacia arriba y colóquela en el horno. Ver la sección Bandejas del Horno de Extensión.
9. Repita los pasos anteriores para cada bandeja.

CUIDADO Y LIMPIEZA

PUERTAS DE HORNO FRANCESAS (en algunos modelos)

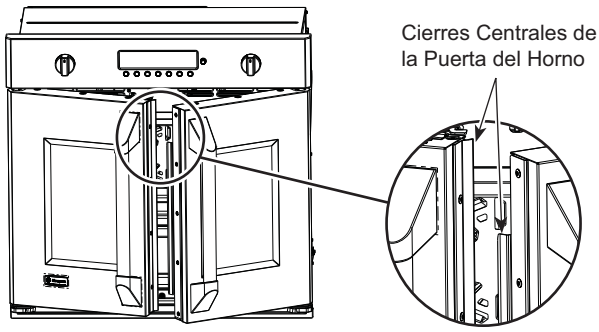
Sellos Centrales de las Puertas De Horno Francesas

Si observa que los cierres centrales de las dos puertas se descoloran y esto no puede ser eliminado con agua caliente y jabón y una tela suave, use un limpiador de acero inoxidable que elimine la decoloración y/o el deslustre producido por el calor.

No use limpiadores abrasivos, almohadillas de estropajo, limpiadores comerciales para horno u objetos puntiagudos para intentar limpiar los cierres centrales, ya que esto puede dañar estas partes de la puerta.

Puertas de Horno Francesas

Las puertas francesas del horno no son extraíbles ni pueden ser reparadas por el consumidor. Programe la visita del servicio técnico a través de Internet en **monogram.com.**



LUZ DEL HORNO

⚠ADVERTENCIA **PELIGRO DE DESCARGA O QUEMADURAS:** Antes de reemplazar la lámpara de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica del horno del fusible principal o del panel del disyuntor. Si esto no se cumple, se podrá producir una descarga eléctrica o un incendio.

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

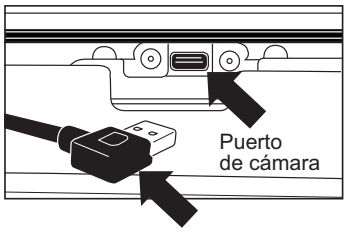
1. Desconecte la corriente desde el fusible principal o el panel del disyuntor.
2. Retire los estantes del horno.
3. Deslice un destornillador de punta plana o un cuchillo para untar manteca entre la carcasa metálica y la tapa de luz de vidrio. **NOTA:** algunos modelos cuentan con un sujetador metálico que visiblemente sostiene el vidrio. Es necesario insertar la herramienta entre la carcasa metálica y el sujetador que sostiene el vidrio.
4. Apoye la tapa de luz de vidrio con dos dedos para evitar que se caiga al fondo del horno. Tenga cuidado de no astillar la cubierta del horno.
5. De forma suave, gire la punta del destornillador o del cuchillo para untar manteca, a fin de aflojar la tapa de luz de vidrio. Tenga cuidado de no astillar la cubierta del horno.
6. Retire la tapa de luz de vidrio.
7. Retire la lámpara sosteniendo firmemente y deslizando la misma hacia afuera, hasta que las dos clavijas hayan dejado el soporte de cerámica.
8. No toque el vidrio de la nueva lámpara con los dedos. Esto hará que la lámpara falle al dar luz. Tome la lámpara de reemplzado con una toalla limpia o un pañuelo de papel con las clavijas hacia abajo. Aliñe las dos clavijas en el soporte de cerámica, presionando suavemente hasta que la lámpara quede asegurada en la ficha de cerámica.
9. Deslice las lentes protectoras del soporte y presione hasta que las pinzas queden enganchadas en la caja.
10. Vuelva a conectar la corriente.

CUIDADO Y LIMPIEZA

PUERTA DEL HORNO

La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta. No levante la puerta usando la manija.

En hornos con una cámara: Antes de retirar la puerta, desconecte el arnés de la cámara desenganchando el conector que se encuentra calzado sobre la parte inferior de la puerta.



Cable de cámara

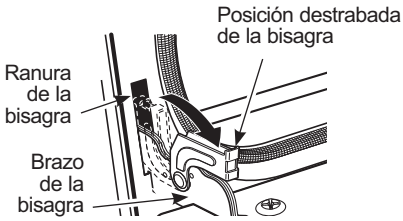
IMPORTANTE: Si el vidrio de la puerta o la cubierta de la luz del horno no están limpios, la claridad de la imagen de la cámara puede verse afectada. Siga las instrucciones a continuación para limpiar correctamente el vidrio de la puerta. Para obtener los mejores resultados, limpie el vidrio de la puerta y la cubierta de la luz del horno inmediatamente después de un derrame, una vez que el horno se haya enfriado.

Extracción de la puerta del horno (en algunos modelos)

NOTA: La remoción de la puerta no es un requerimiento de la instalación del producto, pero es una comodidad adicional.

Para quitar la puerta:

1. Abra la puerta del horno en su totalidad.
2. Presione ambas trabas de la bisagra hacia abajo en dirección del marco de la puerta hasta destrabarlas. Para esto puede hacer falta un destornillador de lados planos. **¡NO LEVANTE LA PUERTA DE LA MANIJA!**



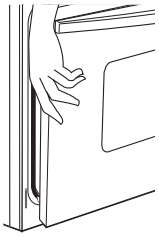
3. Coloque las manos sobre ambos lados y cierre la puerta del horno hasta la posición de remoción (aproximadamente 1”–2” [2,5 cm–5,1 cm] de la posición de cierre).
4. Levante la puerta hasta que los brazos de la bisagra hayan salido de las ranuras. **NOTA:** La puerta del horno es muy pesada. Asegúrese de tener un agarre firme antes de levantar la puerta del horno de sus bisagras. Tenga cuidado una vez que haya quitado la puerta. No deposite la puerta sobre la manija. Esto puede provocar abolladuras o rayones.


La bisagra sale de la ranura

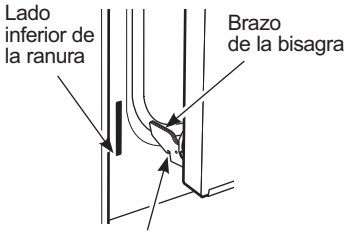
Reemplazo de la Puerta del Horno

NOTA: La puerta del horno es pesada. Puede necesitar ayuda para levantar la puerta lo suficiente como para deslizarla dentro de las ranuras de la bisagra. No levante la puerta de la manija.

1. Levante la puerta del horno tomándola de ambos lados.

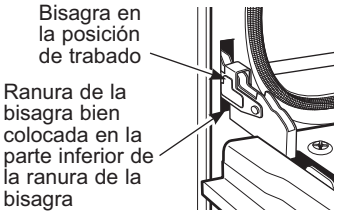


2. Con la puerta en el mismo ángulo de la posición de remoción (aproximadamente 1”–2” [2,5 cm–5,1 cm] desde la posición de cerrado), introduzca la muesca del brazo de la bisagra dentro del extremo inferior de la ranura de la bisagra. La ranura del brazo de la bisagra debe estar bien colocada en la parte inferior de la ranura.



Ranura de la bisagra

3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre por completo, la muesca no está bien colocada en el extremo inferior de la ranura.
4. Presione las trabas de la bisagra hacia arriba contra el armazón frontal de la cavidad del horno, hasta alcanzar la posición de trabado.



5. Cierre la puerta del horno.

49-2003954 Rev. 4

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS...

Antes de solicitar el servicio técnico

¡Ahorre tiempo y dinero! Revise los cuadros en las páginas siguientes antes de llamar al servicio técnico. Consulte videos de autoayuda y preguntas frecuentes en **bodewell.com/faqs.**

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Mi horno nuevo no cocina como el anterior. ¿Hay algún problema con las configuraciones de temperatura?	Su horno nuevo cuenta con un sistema de cocción diferente con relación al anterior y, por lo tanto, es posible que cocine de forma diferente.	En los primeros usos, use los tiempos y temperaturas de su receta con cuidado. Si aún piensa que su horno nuevo cocina con demasiado calor o demasiado frío, podrá ajustar el termostato usted mismo para aplicar su preferencia de cocción específica. Para ajustar la temperatura del horno, consulte la sección de Funciones Especiales. **NOTA:** Este ajuste afecta las temperaturas de los modos Traditional Bake (Horneado Tradicional), Convection Bake (Hornear por Convección) y Convection Bake Multi (Horneado por Convección Múltiple); éste no afectará los modos Convection Roast (Dorar por Convección), Traditional Broil (Asado Tradicional), Convection Broil (Asar por Convección) o Clean (Limpiar).
La comida no se hornea de forma apropiada	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Modos de Cocción.
	La posición del estante es incorrecta o el estante no está nivelado.	Consulte la sección Modos de Cocción y la Guía de Cocción.
	Uso de una cacerola incorrecta o de una cacerola de tamaño incorrecto.	Consulte la sección Utensilios.
	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la opción Cooking (Cocción) en la sección Settings (Configuraciones).
	Sustitución de ingredientes	Sustituir ingredientes puede modificar el resultado de la receta.
La comida no asa de forma apropiada	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Asegúrese de seleccionar el modo correcto para asar.
	Se usó una posición incorrecta del estante.	Para acceder a sugerencias de ubicación de estantes, consulte la Guía de Cocción.
	Se cocinó comida en una olla caliente.	Asegúrese de que el utensilio esté frío
	Utensilio de cocina inadecuado para asar.	Use una olla específicamente diseñada para asar
	El papel de aluminio usado para la olla y la rejilla para asar no se ajustó ni cortó de forma apropiada, según lo recomendado.	Si usará papel de aluminio, deberá usarse conforme con las aberturas de la olla.
	En algunas áreas, es posible que el nivel de corriente (voltaje) sea bajo.	Precaliente el elemento para asar durante 10 minutos.
La temperatura del horno es demasiado caliente o demasiado fría	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la opción Cooking (Cocción) en la sección Settings (Configuraciones).
El horno no funciona o parece no funcionar	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte las secciones Uso del electrodoméstico y Configuración de un modo de cocción.
	El horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático)	Verifique que el horno no esté en Sabbath Mode (Modo Sabático). Consulte la opción Sabbath (Sabático) en la sección Settings (Configuraciones).
Sonido de “chisporroteo” o “traqueo”	Éste es el sonido de metal calentándose o enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza..	Esto es normal.
¿Por qué la estufa hace un sonido de “clic” cuando uso el horno?	Su estufa fue diseñada para mantener un control más ajustado sobre la temperatura del horno. Es posible que escuche que los elementos calefactores de su horno hacen un “clic” de encendido y apagado con mayor frecuencia que en hornos antiguos, a fin de lograr mejores resultados durante los ciclos de cocción y limpieza.	Esto es normal.
El reloj y el temporizador no funcionan	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
La luz del horno no funciona	La lámpara está floja o presenta defectos.	Ajuste o reemplace la lámpara.
El modo de limpieza automática del horno no funciona	La temperatura del horno es demasiado caliente como para configurar la limpieza automática.	Espere a que el horno se enfríe y reinicie los controles.
	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Limpieza del Horno.
Exceso de humo durante un ciclo de limpieza	Suciedad o grasa excesiva.	Presione **Cancel (Cancelar)** para detener el ciclo. Abra las ventanas para liberar el humo en la habitación. Espere hasta que la puerta se destrabe. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de limpieza.

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS...
Antes de solicitar el servicio técnico

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Humo excesivo al asar	La comida está demasiado cerca del quemador.	Baje la posición del estante con comida.
La puerta del horno no se abrirá luego de un ciclo de limpieza	El horno está demasiado caliente.	Espere a que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
El horno no limpia luego de un ciclo de limpieza	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Limpieza del Horno.
	El horno estaba demasiado sucio.	Limpie derrames excesivos antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que, en hornos con mucha suciedad, sea necesario usar la limpieza automática nuevamente o usarla durante un período de tiempo más prolongado.
"F – y un número o letra" son exhibidos en la pantalla de LCD	Tiene un código de error de función.	Presione **Dismiss (Descartar)** en la pantalla de LCD. Vuelva a poner el horno en funcionamiento.
	Si el código de función se repite.	Desconecte totalmente la corriente de la cocina durante por lo menos 30 minutos y vuelva a conectar la misma. Si el código de error de función se repite, llame al servicio técnico.
El LCD no está funcionando correctamente	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Modos de Cocción o Configuraciones para asegurar un uso correcto. Asegúrese de que la unidad se encuentre actualizada con el software más reciente.
	La pantalla de LCD está bloqueada.	Desbloquee la pantalla presionando el ícono **Unlock (Desbloquear)**. Si esto no corrige el problema, haga circular corriente por el disyuntor y asegúrese de que la unidad se encuentre actualizada con el software más reciente.
	La pantalla táctil no responde correctamente	Coloque toda su mano sobre la pantalla táctil durante 5 segundos y luego retírela para restablecer la sensibilidad de la pantalla táctil.
	El LCD es defectuoso.	Haga circular corriente por el disyuntor y asegúrese de que la unidad se encuentre actualizada con el software más reciente. Si el problema persiste, comuníquese con el servicio técnico para evaluar el mismo.
Corte de corriente, el reloj se reinicia	Corte o exceso de corriente	Reinicie el reloj. Si el horno se encontraba en uso, deberá reiniciar el mismo presionando la tecla **Cancel (Cancelar)**, configurando el reloj y reiniciando cualquier función de cocción.
Olor a "quemado" o "aceite" desde la ventilación	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.	Para acelerar el proceso, configure un ciclo de limpieza automática por un mínimo de 3 horas. Consulte la sección de Limpieza del Horno.
Olor fuerte	Un olor en la aislación alrededor del interior del horno es normal desde las primeras veces en que el horno es usado.	Esto es temporario y desaparecerá luego de varios usos o de un ciclo de limpieza automática.
Ruido del ventilador	Es posible que un ventilador de enfriamiento se active automáticamente.	Esto es normal. El ventilador de enfriamiento se encenderá para enfriar las partes internas. Es posible que funcione hasta durante una hora y media, una vez que el horno se haya apagado.
La puerta de vidrio del horno parece estar "teñida" o tener un color "arcoíris". ¿Es esto un defecto?	No. El vidrio del horno interno está cubierto con una barrera de calor que refleja este último nuevamente hacia el horno, a fin de evitar la pérdida de calor y de mantener fría la puerta externa mientras se hornea.	Esto es normal. Bajo ciertas luces y ángulos, es posible que visualice esta tinta o arcoíris.
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.
	Número de estantes en el horno	Agregar más estantes al horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire algunos estantes.
	Diferentes modos de cocción	Los diferentes modos de cocción utilizan diferentes métodos de precalentamiento para calentar el horno en un modo de cocción específico. Algunos modos tardarán más que otros (tales como: horneado por convección múltiple).
El horno no funciona en forma remota	Problemas en el enrutador, no hay señal inalámbrica, etc.	Para solicitar asistencia con la conectividad de red inalámbrica, comuníquese al 1-800-220-6899.
	El horno no está conectado.	
La imagen de la cámara del horno no es clara.	El vidrio de la puerta del horno está sucio.	Siga las instrucciones de la sección de Cuidado y Limpieza para limpiar de forma apropiada el vidrio de la puerta del horno.
No hay ninguna imagen en la aplicación de la cámara del horno	Cable de la cámara desenchufado	Asegúrese de que el cable de la cámara se encuentre enchufado en la parte inferior de la puerta.

Garantía Limitada del Horno de Pared

Monogram.com

Todo el servicio de garantía de su electrodoméstico es provisto exclusivamente por Monogram, Centros de Servicio de Fábrica de la compañía Haier, o por un técnico del servicio autorizado por Monogram para brindar el servicio de garantía de su electrodoméstico. Para programar el servicio técnico dentro de EE.UU., visítenos en **Bodewell.com/schedule-repair-service,** o llame al **833-4BODEWELL** (833-426-3393). En Canadá, visite **GEAppliances.ca/en/support/service-request** o llame al 800.561.3344. Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y modelo disponibles. El servicio técnico que no haya sido programado o de otro modo organizado por Monogram no estará cubierto bajo esta garantía, incluyendo cualquier parte y/o servicios provistos.

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 reemplazará
Un Año Desde la fecha de la compra original	**Cualquier parte** del horno que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta **garantía limitada de un año**, Monogram también proveerá, **sin costo**, todo el trabajo y el servicio en el hogar para reemplazar la parte que presente defectos.
Dos Año Desde la fecha de la compra original de la marca Monogram	**Cualquier parte** del horno que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta **garantía limitada de dos años**, Monogram también proveerá, **sin costo**, todo el trabajo y el servicio en el hogar para reemplazar la parte que presente defectos.

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 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.
- 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.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la 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.

PARA CLIENTES EN EE. UU.: Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario posterior de los productos comprados para uso doméstico dentro de EE. UU. Si el producto está en un área donde no se encuentra disponible un Proveedor Autorizado del Servicio Técnico de Monogram, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de Monogram autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía limitada excluye el costo de envío o visitas de servicio a su domicilio. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted también podría tener otros derechos que varían de estado a estado. 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

EN CANADÁ (INCLUYENDO LA PROVINCIA DE QUÉBEC): Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario posterior de los productos adquiridos en Canadá, incluyendo Québec, para uso doméstico dentro de Canadá, incluyendo Québec. Si el producto se encuentra en un área donde no está disponible el servicio de un Proveedor de Servicio Autorizado de Monogram, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que lleve el producto a una ubicación de Servicio Autorizado de Monogram.

Algunas provincias, incluyendo Québec, no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted también podría tener otros derechos que varían de una provincia a otra, incluyendo Québec. Para saber cuáles son sus derechos legales, consulte en la oficina de protección al consumidor local o de su provincia.

SOLO PARA CONSUMIDORES DE QUÉBEC – AVISO SOBRE LA GARANTÍA DE DISPONIBILIDAD DE PIEZAS DE REPUESTO, SERVICIOS DE REPARACIÓN E INFORMACIÓN NECESARIA PARA LA REPARACIÓN O MANTENIMIENTO (ART. 39 DE LA LEY DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR): Se le informa que MC Commercial Inc. ("MC Commercial") no garantiza, en el sentido del artículo 39 de la Ley de Protección al Consumidor, CQLR, c. P-40.1 y de los artículos 79.18 a 79.20 del Reglamento relativo a la aplicación de la Ley de Protección al Consumidor, CQLR, c P-40.1, r. 3, la disponibilidad de piezas de repuesto, servicios de reparación o la información necesaria para el mantenimiento o reparación de bienes fabricados, importados, publicitados o vendidos por MC Commercial.

Tenga en cuenta que MC Commercial Inc. continúa ofreciendo la garantía limitada del fabricante según lo indicado en el Manual del Propietario o Guía Rápida, y que esta garantía limitada es distinta de la garantía legal de disponibilidad prevista en el artículo 39 de la Ley de Protección al Consumidor.

Garante: MC Commercial Inc., Burlington, ON, L7L 6B2

GARANTÍAS EXTENDIDAS: Adquiera una garantía extendida de Monogram y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. Puede adquirirla en línea en cualquier momento en

bodewellcareplan.com

o comunicarse al 866-884-5646 durante el horario de atención comercial. El Servicio de Monogram seguirá estando disponible después de que su garantía caduque. En Canadá: comuníquese con su proveedor local de garantía extendida.

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

ACCESORIOS

¿Busca Algo Más?

¡Monogram ofrece una variedad de accesorios para mejorar sus experiencias de cocción y mantenimiento!

Para acceder a números telefónicos e información de sitios Web, consulte la página de Soporte para el Consumidor.

Estos y otros productos están disponibles:

Accesorios

- Olla para Asar Pequeña (8 ¾ ” x 1 ¼” x 13 ½ “)
- Olla para Asar Grande* (12 ¾ ” x 1 ¼” x 16 ½ “)
- Olla para Asar Extra Grande** (17 ¾ ” x 1 ¼” x 19 ½ “)

Piezas

- Estantes del horno
- Elementos del horno
- Lámparas de luz
- Sonda

Suministros de Limpieza

- Limpiadores de Acero Inoxidable
- Limpiador de Electrodomésticos de Acero Inoxidable
- Lubricante

*La olla para asar grande no entra en cocinas de 20”/24”.
**La olla XL no entra en hornos de pared de 24”, empotrables de 27” o cocinas de 20”/24”.

NOTAS



MONOGRAM

49-2003954 Rev. 4
09-26

© 2026 GE Appliances, a Haier company