

# OWNER'S MANUAL

ZJ7000 and ZW9000  
Electric Warming Drawer

ELEVATE EVERYTHING

**MONOGRAM**

*Contents*

<b>Consumer Information</b> . . . . .	3	<b>Care and Cleaning</b>	
<b>Safety Information</b> . . . . .	4	Painted or Enameled Surfaces . . . . .	11
<b>Features of Your Warming Drawer</b> . . . . .	6	Rack . . . . .	11
<b>Using the Warming Drawer</b>		Stainless Steel . . . . .	11
Control Knob . . . . .	7	Control Knob . . . . .	11
ON Signal Light . . . . .	7	<b>Troubleshooting Tips</b> . . . . .	12
Moisture Selector . . . . .	7	<b>Warranty</b> . . . . .	13
Rack . . . . .	8	<b>Accessories</b> . . . . .	15
When Using the Warming Drawer . . . . .	8	<b>Consumer Support</b> . . . . .	16
To Warm Serving Bowl and Plates . . . . .	8		
To Proof Yeast Bread Dough . . . . .	9		
To Crisp Stale Items . . . . .	9		
Temperature Selection Chart for Crisp Foods . . . . .	9		
Temperature Selection Chart for Moist Foods . . . . .	10		

***Before using your warming drawer***

Read this manual carefully. It is intended to help you operate and maintain your new warming drawer properly.  
Keep it handy for answers to your questions.

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

**OR**

Visit our Website at: **monogram.com**

---

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

You can find them on a label located on the backside of the lower drawer front.

These numbers are also on the Consumer Product Ownership Registration Card packed separately with your warming drawer.

**Before sending in this card, please write these numbers here:**

\_\_\_\_\_  
Model Number

\_\_\_\_\_  
Serial Number

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

---

***If you received a damaged electric warming drawer***

Immediately contact the dealer (or builder) that sold you the warming drawer.

---

***Save time & money***

**Before you request service, check the Before You Call For Service section in the back of this manual.**

It lists causes of minor operating problems that you can correct yourself.

---

***If you need service***

**To obtain service, see the Consumer Services page in the back of this manual.**

We're proud of our service and want you to be pleased. If for some reason you are not happy with the service you receive, here are two steps to follow for further help.

***For customers in the USA:***

FIRST, contact the people who serviced your appliance. Explain why you are not pleased. In most cases, this will solve the problem.

NEXT, if you are still not pleased, write all the details—including your phone number—to:

Manager, Customer Relations  
Monogram  
Appliance Park  
Louisville, KY 40225

***For customers in Canada:***

FIRST, contact the people who serviced your appliance. Explain why you are not pleased. In most cases, this will solve the problem.

NEXT, if you are still not pleased, write all the details—including your phone number—to:

Manager, Consumer Relations  
MC Commercial Inc..  
1 Factory Lane, Suite 310  
Moncton, N.B. E1C 9M3

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### **▲WARNING**

For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury or loss of life.

### **▲WARNING ANTI-TIP BRACE REQUIRED**

All warming drawers can tip and injury could result if not properly installed.

To prevent accidental tipping of the warming drawer, attach it to the wall with an anti-tip brace as described in the installation instructions.

### **▲CAUTION**

When using your appliance, follow basic safety precautions, including the following:

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your warming drawer unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Before performing any service, unplug or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Be sure the warming drawer is securely installed in a cabinet that is firmly attached to the house structure.
- Never leave the drawer open when you are not watching the warming drawer.
- Always keep combustible wall covering, curtains or drapes a safe distance from your warming drawer.
- The purpose of the warming drawer is to hold hot cooked foods at serving temperature. (greater than 140°F) Bacteria will grow in food while it is below 140°F. Therefore, always start with hot food; cold food cannot be heated or cooked in the warming drawer.
- Items of interest to children should not be stored in cabinets above the warming drawer; children climbing on the drawer to reach items could be seriously injured.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the warming drawer.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off.
- Flame in the warming drawer can be smothered by closing the drawer or using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Do not touch the heating element or the interior surface of the warming drawer. These surfaces may be hot enough to burn.
- REMEMBER: The inside surface of the warming drawer may be hot when the drawer is opened.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Use care when opening the drawer. Open the drawer a crack and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Keep the vent unobstructed.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

---

### **▲ CAUTION**

When using your appliance, follow basic safety precautions, including the following:

- Do not leave paper products, cooking utensils or food in the warming drawer when not in use, items may ignite.
- Clean only parts listed in the Care and Cleaning section.
- Do not use aluminum foil to line the drawer. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and it could damage the interior finish.
- Wear proper apparel. Loose fitting or hanging garments should never be worn while using this appliance.

### **State of California Proposition 65 Warnings**

#### **▲ WARNING**

This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

### *How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape*

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

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

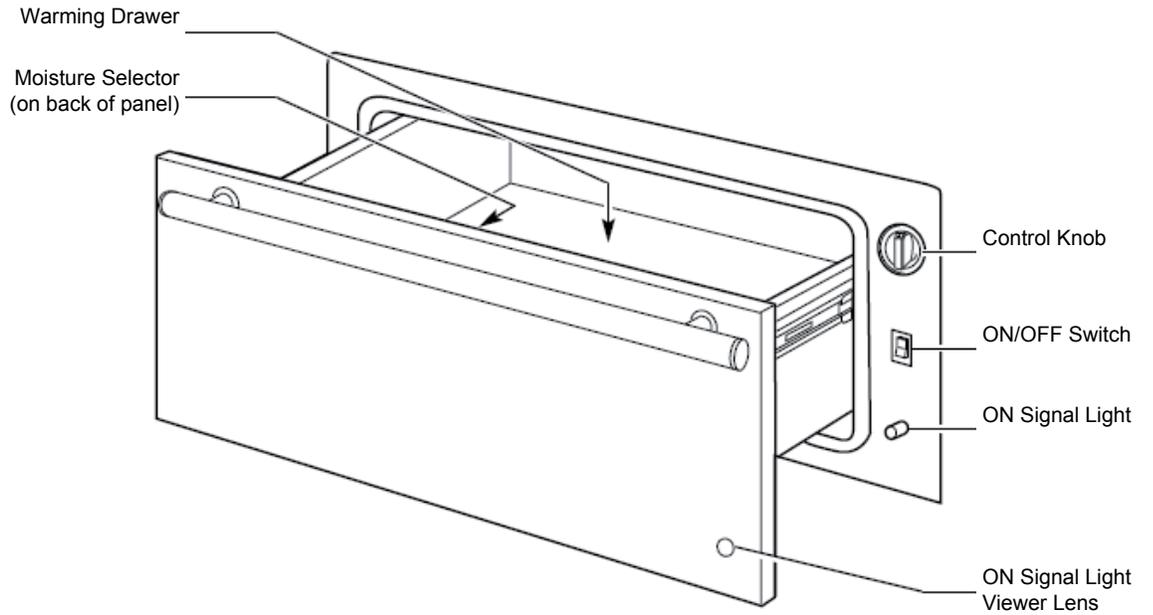
**NOTE:** The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Features of Your Warming Drawer

## Electric Warming Drawer

*Design information  
(Not all features  
are on all  
models.  
Appearance  
may vary.)*



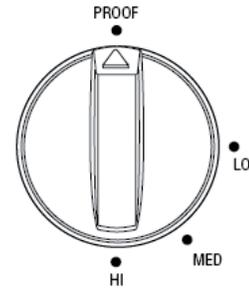
### Control Knob

The warming drawer controls are hidden with the drawer shut. Open the drawer. The controls are on the right side of the front frame.

To use the warming drawer, press the **ON/OFF** switch to the **ON** position.

Slide the moisture selector control to the open or closed setting. (See the Moisture Selector section.)

Turn the control knob clockwise to the desired setting.



<b>PROOF</b> . . . 75–95°F.	<b>MED</b> . . . . . 160–195°F.
<b>LOW</b> . . . . . 140–160°F.	<b>HIGH</b> . . . . . 195–230°F.

### ON Signal Light

The **ON** signal light is located below the **ON/OFF** switch and glows when the **ON/OFF** switch is in the **ON** position. It stays on until the **ON/OFF** switch is moved to the **OFF** position.

The **ON** signal light is visible through the light viewer in the drawer front panel when the drawer is closed. This is a reminder that the heat is on.

### Moisture Selector

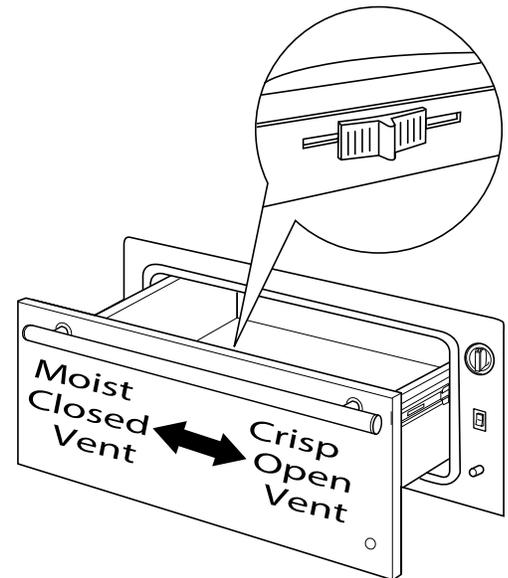
The moisture selector is located on the inside front of the drawer.

**To keep foods moist**, slide the moisture selector control away from the control knob. This closes the vent and seals the moisture inside the drawer. With the vent closed hot foods stay moist and soft.

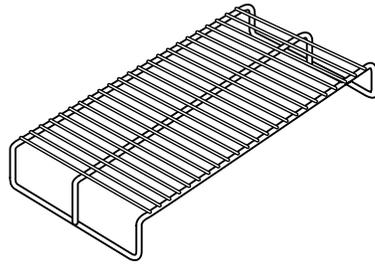
In this setting condensation may occur around the inside edge of the drawer.

**To keep foods crisp**, slide the moisture selector control to the right towards the control knob. This opens the vents and allows the moisture to escape.

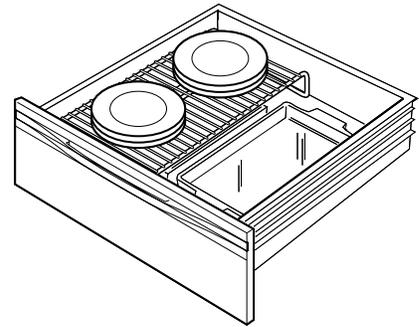
With the vents open, it is normal for moisture to collect on surfaces above the warming drawer.



Rack



- Rack will fit from front to back.
- Preheat with the rack in place.
- Using the rack allows for double stacking of items.



Double stacking items with the rack in position.

When Using the Warming Drawer...

The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. Do not use to heat cold food other than proofing yeast dough, crisping crackers, chips or dry cereal.

**Do not line the warming drawer with aluminum foil.**

- Allow time for the drawer to be preheated:
  - LOW** . . . . . 8 minutes
  - MED** . . . . . 15 minutes
  - HIGH** . . . . . 20 minutes

**NOTE:** It is not necessary to preheat the drawer for proofing.

- Food in heat-safe glass and glass ceramic utensils may need higher thermostat setting as compared to food in metal utensils.
- Repeated opening of the drawer allows the hot air to escape and the food to cool. Allow extra time for temperature inside the drawer to stabilize after adding items.

- With large loads it may be necessary to use a higher thermostat setting and cover some of the cooked food items.
- Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.
- Aluminum foil may be used to cover food to prevent it from drying out.

**▲ CAUTION** Plastic containers or plastic wrap will melt if in direct contact with the drawer or a hot utensil. Melted plastic may not be removable and is not covered under your warranty.

- Remove serving spoons, etc., before placing containers in warming drawer.

To Warm Serving Bowl and Plates

To warm serving bowls and plates set the control on **LOW**.

- Use only heat-safe dishes.
- Place the empty dishes on the rack to raise them off the bottom of the drawer. If you want hotter dishes or want to heat fine china, please check with the manufacturer of the dishes for their maximum heat tolerance.

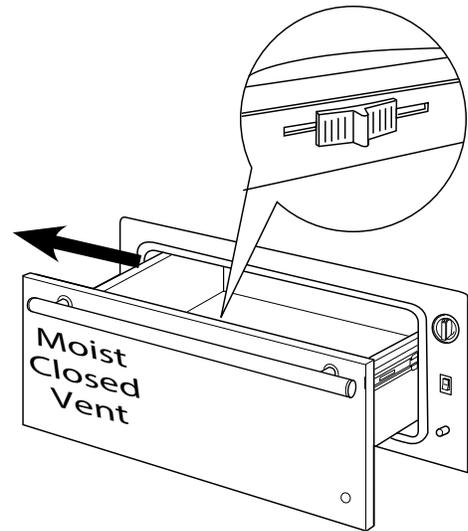
- Preheat empty serving dish while preheating the drawer.
- When holding hot, cooked foods and warming empty serving dishes at the same time, place the serving dishes on the high rack position and the food on the bottom of the drawer.

**▲ CAUTION** Dishes may be hot. Use pot holders or mitts when removing hot dishes.

### To Proof Yeast Bread Dough

Yeast dough can be proofed in the warming drawer.

- Place your dish on the warming drawer bottom.
- You must always turn the control knob to **LOW** then immediately back to **PROOF**.
- Close the vent.
- Lightly oil the top of the dough in a bowl large enough to double the dough size. Cover with a cloth.
- Preheating not required for proofing.
- Check the dough height in 40 minutes. Add time as needed. The dough should remain in the drawer until it has doubled in size and a slight depression remains when the surface is touched gently with a finger.



### To Crisp Stale Items

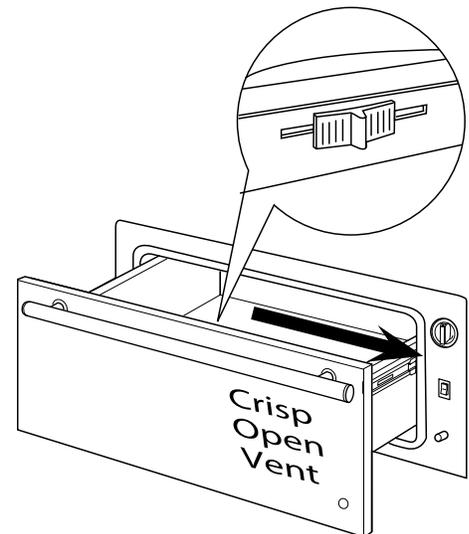
- Place food in low sided dishes or pans.
- Preheat on **LOW** setting and open the vent.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

### Temperature Selection Chart for Crisp Foods

To keep several different foods hot, set the temperature to the food needing the highest setting. Place the items needing the highest setting on the bottom of the drawer and items needing less heat on the rack.

#### Tips:

- Leave food uncovered.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.
- Preheat prior to use according to recommended times.



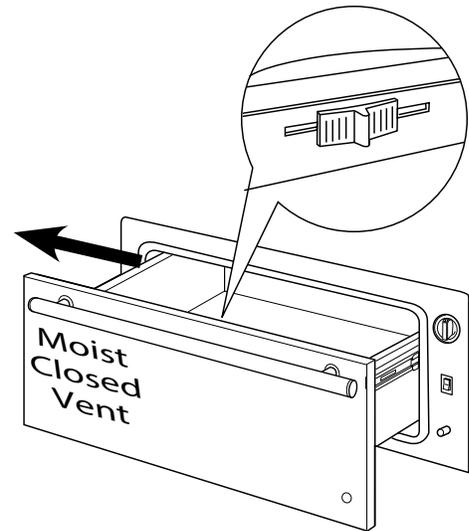
Food Type	Control Setting	Moisture Selector Setting
Bacon	HIGH	OPEN
Bread, hard rolls	MED	OPEN
Fried foods	HIGH	OPEN
Pies, two crusts	MED	OPEN
Pizza	HIGH	OPEN
Potatoes, baked	HIGH	OPEN
Tortilla Chips	LOW	OPEN

### Temperature Selection Chart for Moist Foods

To keep several different foods hot, set the temperature to the food needing the highest setting. Place the items needing the highest setting on the bottom of the drawer and items needing less heat on the rack.

#### Tips:

- Cover food with lid or aluminum foil.
- Do not put water in the warming drawer.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.
- Preheat prior to use according to recommended times.



Food Type	Control Setting	Moisture Selector Setting
Beef, medium and well done*	MED	CLOSED
Bread, soft rolls	MED	CLOSED
Casseroles	MED	CLOSED
Cooked cereal	MED	CLOSED
Eggs	MED	CLOSED
Fish, seafood	MED	CLOSED
Fruit	MED	CLOSED
Gravy, cream sauces	MED	CLOSED
Ham	MED	CLOSED
Lamb	MED	CLOSED
Pancakes, waffles	HIGH	CLOSED
Pies, one crust	MED	CLOSED
Pork	MED	CLOSED
Potatoes, mashed	MED	CLOSED
Poultry	HIGH	CLOSED
Vegetables	MED	CLOSED

\* USDA/FSIS recommends an internal temperature of 145°F. as the minimum doneness for beef. Use a portable meat thermometer to check internal temperatures.

**Be sure the controls are in the OFF position and all surfaces are cool before cleaning any part of the warming drawer.**

---

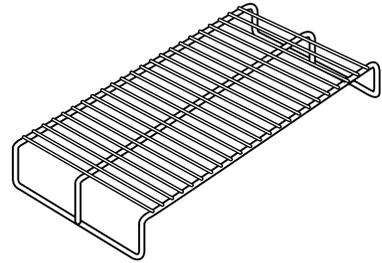
### *Painted or Enameled Surfaces*

Use soap and warm water to thoroughly clean.

---

### *Rack*

Clean the rack with detergent and water. After cleaning, rinse the rack with clean water and dry with a clean cloth.



### *Stainless Steel*

**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 cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing stainless steel appliances cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, please call our toll-free number:

**National Parts Center 800.444.1845 (U.S.)  
888.880.3030 (Canada)**

**Monogram.com (U.S.)**

**Monogram.ca (Canada)**

---

### *Control Knob*

The control knob may be removed for easier cleaning.

Before removing the knob for cleaning, please note that it is in the **PROOF** position.

Wash the knob in soap and water or a vinegar and hot water solution but do not soak.

Dry and replace the knob.

## Troubleshooting Tips

### *Electric Warming Drawer*

### *Before you call for service*

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

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>What To Do</b>
<b>Warming drawer will not work</b>	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Warming drawer not plugged in.	Plug in.
	Warming drawer controls improperly set.	See the Using the Warming Drawer section.
<b>Drawer does not slide smoothly or drags</b>	Ball bearings are out of alignment.	Fully extend the drawer and push it all the way in. See the Care and Cleaning section.
	Drawer over-loaded or load unbalanced.	Reduce weight to less than 50 pounds. Redistribute drawer contents.
<b>Excessive condensation</b>	Uncovered foods.	Cover food with lid or aluminum foil.
	Temperature setting too high.	Reduce temperature setting.
	Incorrect Moisture Selector setting.	Set the Moisture Selector to the open vent setting to allow venting.
<b>No heat in the proof setting</b>	Room temperature may prevent the thermostat from tripping on.	Turn the knob to <b>LOW</b> then back to <b>PROOF</b> .
<b>Food dries out</b>	Moisture escaping.	Cover food with lid or aluminum foil.

**YOUR MONOGRAM WARMING DRAWER WARRANTY**

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

**WHAT IS COVERED**

*From the Date of the Original Purchase*

**Monogram.com**

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

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

For the period of	Monogram will replace
<b>Two years</b> From the date of the original purchase	<b>Any part</b> of the warming drawer which fails due to a defect in materials or workmanship. During this <b>limited two-year warranty</b> , Monogram will provide, <b>free of charge</b> , all labor and in-home service to replace the defective part.

**WHAT IS NOT COVERED**

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.

**EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES**

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

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

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

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

**YOUR MONOGRAM WARMING DRAWER WARRANTY**

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

**WHAT IS COVERED**

*From the Date of the Original Purchase*

**Monogram.com**

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at **Monogram.ca** or call Monogram Preferred Service (888.880.3030). Please have your serial number and your model number available when calling for service.

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

For the period of	Monogram will replace
<b>Two years</b> From the date of the original purchase	<b>Any part</b> of the warming drawer which fails due to a defect in materials or workmanship. During this <b>limited two-year warranty</b> , Monogram will provide, <b>free of charge</b> , all labor and in-home service to replace the defective part.

**WHAT IS NOT COVERED**

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.

**EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES**

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

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the Canada. If the product is located in an area where service by an Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized Service location. Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province. To know what your legal rights are, consult your local or provincial consumer affairs office or your province's Attorney General.

**Extended Warranties:** Purchase a Monogram extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. Visit **Monogram.ca** or call 888.880.3030 to learn more on how to purchase.

**Warrantor in Canada: MC Commercial, Burlington, ON, L7R 5B6**

*Accessories*

**Looking For Something More?**

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

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

The following products and more are available:

**Accessories**

---

30" Wide Custom Panel Kit

---

30" Monogram Pro Panel Kit

---

**Parts**

---

Wire Rack

---

**Cleaning Supplies**

---

CitruShine™ Stainless Steel Wipes

---

CeramaBryte Stainless Steel Appliance Cleaner

---

---

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

---

***Register Your Appliance***

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

---

***Schedule Service***

Expert Monogram repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year.  
In the US: **Monogram.com** or call 800.444.1845 during normal business hours.  
In Canada: [https://service.geappliances.ca/servicio/en\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/) or call 888.880.3030

---

***Extended Warranties***

Purchase a Monogram extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect.  
In the US: **Monogram.com** or call 800.444.1845 during normal business hours.  
In Canada: **Monogram.ca** or call 800-290-9029

---

***Remote Connectivity***

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

---

***Parts and Accessories***

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today 24 hours every day.

In the US: **Monogram.com** or by phone at 800.444.1845 during normal business hours.

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

Customers in Canada should consult the nearest MC COMMERCIAL INC. service center, visit our website at **Monogram.ca** or call 88-880-3030.

# MANUEL DE L'UTILISATEUR

ZJ7000 et ZW9000  
Tiroir-réchaud électrique

# Table des matières

*Tiroir-réchaud électrique*

## *Table des matières*

<b>Information destinée au consommateur</b> . . . . .	3	<b>Entretien et nettoyage</b>	
<b>Consignes de sécurité</b> . . . . .	4	Surfaces peintes ou émaillées . . . . .	11
<b>Caractéristiques du tiroir-réchaud</b> . . . . .	6	Grille . . . . .	11
<b>Utilisation du tiroir-réchaud</b>		Acier inoxydable . . . . .	11
Bouton de commande . . . . .	7	Bouton de commande . . . . .	11
Voyant lumineux de MARCHE . . . . .	7	<b>Conseils de dépannage</b> . . . . .	12
Sélecteur d'humidité . . . . .	7	<b>Garantie</b> . . . . .	13
Grille . . . . .	8	<b>Accessoires</b> . . . . .	15
Lors de l'utilisation du tiroir-réchaud . . . . .	8	<b>Service à la clientèle</b> . . . . .	16
Pour réchauffer des bols et assiettes de service . . . . .	8		
Pour faire lever de la pâte à pain . . . . .	9		
Pour faire dorer des aliments rassis . . . . .	9		
Tableau de sélection des températures pour les aliments croustillants . . . . .	9		
Tableau de sélection des températures pour les aliments tendres . . . . .	10		

**Avant  
d'utiliser votre  
tiroir-réchaud**

Lisez attentivement ce manuel. Il a pour but de vous aider à utiliser votre nouveau tiroir-réchaud et à effectuer son entretien de façon appropriée.

Gardez-le à portée de la main pour trouver les réponses à vos questions.

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

**OU**

Consultez notre site Web à : **monogram.com**.

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

Ces numéros se trouvent sur une étiquette située à l'arrière du devant de tiroir, au bas.

Ces numéros figurent aussi sur la carte d'enregistrement de propriété du produit emballée séparément avec votre tiroir-réchaud.

**Avant d'envoyer cette carte, veuillez inscrire ces numéros ci-dessous :**

Numéro de modèle

Numéro de série

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

**Si vous  
avez reçu un  
tiroir-réchaud  
électrique  
endommagé**

Communiquez immédiatement avec le détaillant (ou le fabricant) qui vous a vendu le tiroir-réchaud.

**Économisez  
temps et  
argent**

**Avant de faire une demande de service, consultez la section « Avant de contacter le service de dépannage » de ce manuel.**

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

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

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

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

**Pour les clients aux États-Unis :**

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

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

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

**Pour les clients au Canada :**

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

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

Directeur, Relations avec les consommateurs  
MC Commercial Inc.  
1, Factory Lane, bureau 310  
Moncton (Nouveau-Brunswick) E1C 9M3

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### ▲ AVERTISSEMENT

Pour votre sécurité et pour réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution, de dommages matériels, de blessures ou même d'accident mortel, vous devez vous conformer aux instructions contenues dans ce manuel.

### ▲ AVERTISSEMENT

#### DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT REQUIS

Tous les tiroirs-réchauds peuvent basculer et causer des blessures s'ils ne sont pas installés correctement.

Pour éviter le basculement accidentel du tiroir-réchaud, fixez-le au mur en installant le dispositif antibasculement comme décrit dans les instructions d'installation.

### ▲ ATTENTION

Lorsque vous utilisez votre appareil, suivez les mesures de sécurité de base, y compris ce qui suit :

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce du tiroir-réchaud, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toutes les autres réparations doivent être confiées à un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer une réparation, débranchez ou coupez l'alimentation électrique au niveau du tableau de distribution de votre domicile (fusible ou disjoncteur).
- Ne laissez pas les enfants seuls – les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité d'un appareil électroménager en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à s'asseoir ou se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit.
- Assurez-vous que le tiroir-réchaud est installé dans une armoire qui est solidement fixée à la structure de l'habitation.
- Ne laissez jamais le tiroir ouvert lorsque vous ne surveillez pas le tiroir-réchaud.
- Éloignez toujours de votre tiroir-réchaud les revêtements muraux, rideaux et draperies.
- Le tiroir-réchaud est conçu pour maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis (supérieure à 140 °F/60 °C). Des bactéries se développeront dans les aliments si la température est inférieure à 140 °F (60 °C). Par conséquent, commencez toujours avec des aliments déjà chauds; des aliments froids ne peuvent pas être chauffés ou cuits dans un tiroir-réchaud.
- Les articles pouvant susciter l'intérêt des enfants ne devraient pas être rangés dans les armoires situées au-dessus du tiroir-réchaud. Les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur le tiroir pour les atteindre.
- Utilisez uniquement des poignées sèches. La vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou d'autre linge encombrant.
- Pour votre sécurité, n'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres produits inflammables s'accumuler à l'intérieur ou près du tiroir-réchaud.
- Ne versez pas d'eau sur un feu de graisse. N'essayez jamais de soulever un ustensile de cuisson en feu. Arrêtez l'appareil.
- Vous pouvez complètement étouffer des flammes provenant du tiroir-réchaud en fermant le tiroir ou en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, à usage général.
- Ne touchez pas l'élément chauffant ou la surface intérieure du tiroir-réchaud. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour vous brûler.
- N'OUBLIEZ PAS : L'intérieur du tiroir-réchaud peut être chaud lorsque celui-ci est ouvert.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez le tiroir. Entrouvrez le tiroir et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remettre des aliments. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- Ne faites pas chauffer de récipients fermés. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures.
- Assurez-vous que l'évent n'est pas obstrué.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### ⚠ ATTENTION

Lorsque vous utilisez votre appareil, suivez les mesures de sécurité de base, y compris ce qui suit :

- Ne laissez pas d'articles en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans le tiroir-réchaud lorsqu'il n'est pas utilisé, ces articles pourraient s'enflammer.
- Nettoyez seulement les parties énumérées dans la section « Entretien et nettoyage ».
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du tiroir. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et retient la chaleur sous sa surface. Il diminuerait le rendement du tiroir et pourrait endommager le revêtement intérieur.
- Portez des vêtements adéquats. Ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil.

### Avertissement relatif à la proposition 65 de la Californie

#### ⚠ AVERTISSEMENT

Ce produit contient un ou plusieurs produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres anomalies au système reproductif.

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

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

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

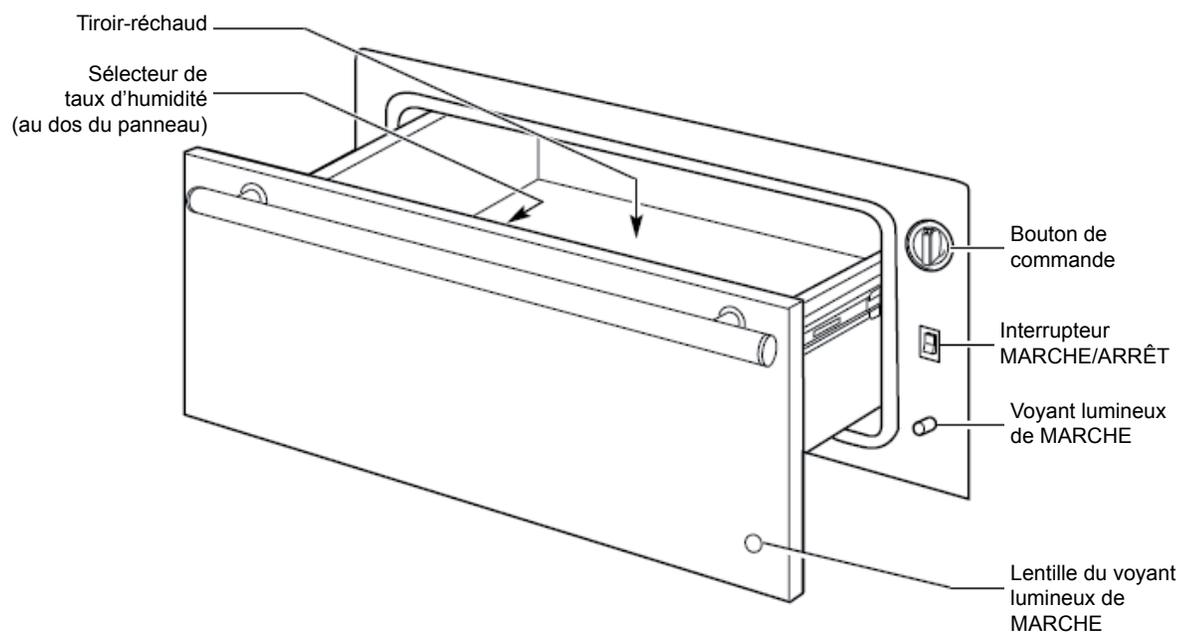
**REMARQUE :** Vous devez enlever la colle résiduelle de toutes les pièces. Vous ne pourrez plus l'enlever après si elle cuit.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# Caractéristiques du tiroir-réchaud

Tiroir-réchaud électrique

*Information de conception (Les caractéristiques ne sont pas toutes offertes sur tous les modèles. L'aspect peut varier.)*



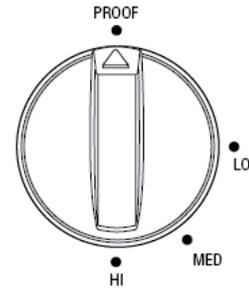
### Bouton de commande

Les commandes du tiroir-réchaud sont dissimulées lorsque le tiroir est fermé. Ouvrez le tiroir. Les commandes se trouvent du côté droit du cadre.

Pour utiliser le tiroir-réchaud, appuyez sur l'interrupteur **MARCHE/ARRÊT** pour le mettre en position de **MARCHE**.

Glissez le sélecteur d'humidité à la position ouverte ou fermée. (Reportez-vous à la section « Sélecteur d'humidité ».)

Tournez le bouton de commande dans le sens horaire au réglage voulu.



<b>PROOF</b> . . . . . 75-95 °F (24-35 °C) (fermentation)	<b>MED.</b> . . . . . 160-195 °F (71-90 °C) (moyen)
<b>LO</b> . . . . . 140-160 °F (60-71 °C) (bas)	<b>HI</b> . . . . . 195-230 °F (90-110 °C) (élevé)

### Voyant lumineux de MARCHE

Le voyant lumineux de **MARCHE** est situé sous l'interrupteur **MARCHE/ARRÊT** et s'allume lorsque l'interrupteur est en position de **MARCHE**. Il reste allumé jusqu'à ce que l'interrupteur **MARCHE/ARRÊT** soit mis en position d'**ARRÊT**.

Le voyant de **MARCHE** est visible par la lentille sur le panneau avant du tiroir lorsque celui-ci est fermé. Il sert de rappel que le chauffage est en marche.

### Sélecteur d'humidité

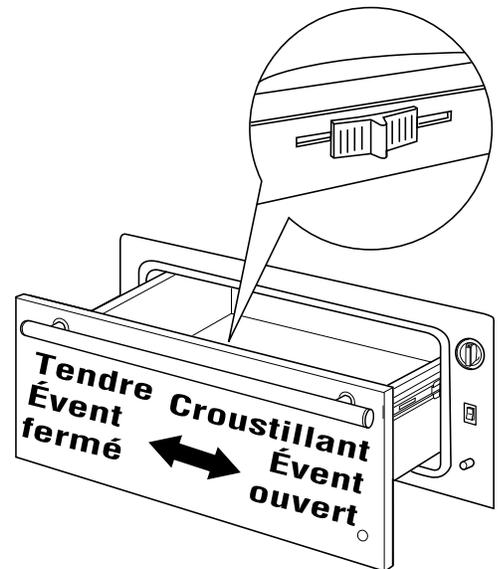
Le sélecteur d'humidité se trouve à l'intérieur du devant du tiroir.

**Pour garder les aliments tendres**, glissez le secteur d'humidité dans le sens opposé au bouton de commande. Cela ferme l'évent et l'humidité reste à l'intérieur du tiroir. Avec l'évent fermé, les aliments chauds demeurent tendres et mous.

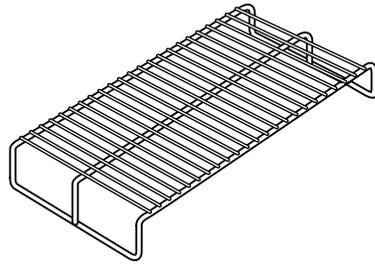
Avec ce réglage, de la condensation peut apparaître autour du bord intérieur du tiroir.

**Pour garder les aliments croustillants**, glissez le secteur d'humidité vers la droite, vers le bouton de commande. Cela ouvre l'évent et permet à l'humidité de s'échapper.

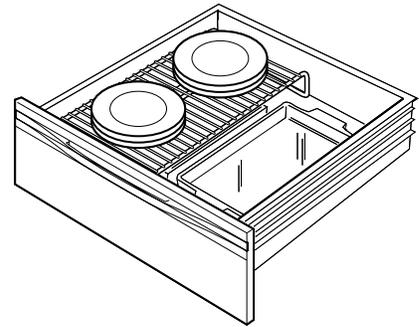
Avec l'évent ouvert, il est normal de voir de l'humidité s'accumuler sur les surfaces au-dessus du tiroir-réchaud.



### Grille



- La grille se place dans le sens de la longueur.
- Préchauffez avec la grille à l'intérieur.
- L'utilisation de la grille permet de mettre des aliments sur deux étages.



Empilage d'articles avec la grille en place.

### Lors de l'utilisation du tiroir-réchaud...

Le tiroir-réchaud conserve les aliments cuits et chauds à la température à laquelle vous souhaitez les servir. Utilisez-le toujours avec des aliments déjà chauds. Ne l'utilisez pas pour chauffer des aliments froids sauf pour faire lever de la pâte à pain ou chauffer des craquelins, des croustilles ou des céréales sèches que vous souhaitez rendre croustillants.

**Ne recouvrez pas le fond du tiroir-réchaud de papier d'aluminium.**

- Laissez le temps au tiroir de préchauffer :
 

LO (bas) . . . . .	8 minutes
MED (moyen) . . . . .	15 minutes
HI (élevé) . . . . .	20 minutes

**REMARQUE :** Il n'est pas nécessaire de préchauffer le tiroir pour fermenter la pâte.

- Les aliments contenus dans des ustensiles en verre ou en vitrocéramique qui résistent à la chaleur peuvent nécessiter une température plus élevée par rapport à ceux contenus dans des ustensiles en métal.
- L'ouverture répétée du tiroir permet à l'air chaud de s'échapper, ce qui fera refroidir les aliments. Lorsque vous ajoutez des aliments, laissez plus de temps pour que la température à l'intérieur du tiroir se stabilise.

- Lorsque vous maintenez au chaud de grandes quantités d'aliments, il peut être nécessaire d'en couvrir une partie et d'utiliser un réglage plus élevé.
- Les aliments doivent être maintenus au chaud dans leur récipient ou placés dans un plat de service qui résiste à la chaleur.
- Du papier d'aluminium peut être utilisé pour recouvrir des aliments afin de les empêcher de sécher.

**⚠ ATTENTION** Les récipients ou pellicules en plastique fondent s'ils sont en contact avec le tiroir ou un ustensile chaud. Vous ne réussirez peut-être pas à enlever le plastique fondu et cela n'est pas couvert par votre garantie.

- Avant de placer les récipients dans le tiroir-réchaud, retirez les cuillères à servir et autres ustensiles.

### Pour réchauffer des bols et assiettes de service

Pour réchauffer des bols et assiettes de service, réglez le tiroir sur **LO** (bas).

- N'utilisez que de la vaisselle qui résiste à la chaleur.
- Mettez le plat vide sur la grille pour le surélever de façon à ce qu'il ne touche pas le fond du tiroir. Si vous voulez des plats plus chauds ou faire chauffer de la porcelaine fine, vérifiez les indications de son fabricant concernant sa résistance maximum à la chaleur.

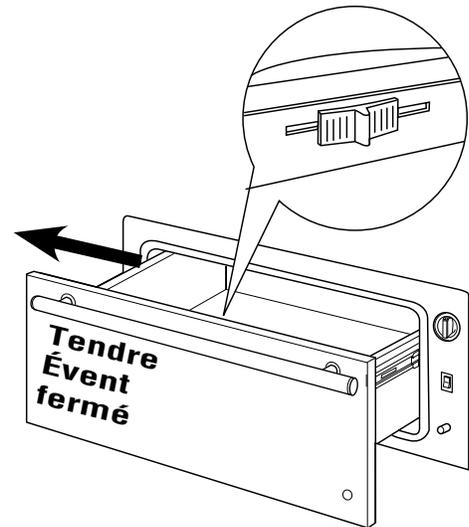
- Vous pouvez préchauffer un plat de service vide tout en préchauffant le tiroir.
- Lorsque vous maintenez des aliments cuits au chaud et que vous réchauffez des plats de service vides en même temps, placez les plats sur la grille et les aliments sur le fond du tiroir.

**⚠ ATTENTION** Les plats peuvent être chauds. Utilisez des poignées ou des gants isolants pour sortir les plats chauds.

### Pour faire lever de la pâte à pain

La pâte à la levure peut être fermentée dans le tiroir-réchaud.

- Placez votre plat sur le fond du tiroir-réchaud.
- Vous devez toujours tourner le bouton de commande à **LO** (bas) et puis immédiatement à **PROOF** (fermentation).
- Fermez l'évent.
- Huilez légèrement le dessus de la pâte dans un bol assez grand pour permettre à la pâte de doubler de volume. Recouvrez d'un linge.
- Le préchauffage n'est pas requis pour la fermentation.
- Vérifiez la hauteur de la pâte après 40 minutes. Ajoutez du temps si nécessaire. La pâte doit rester dans le tiroir jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume et qu'une légère dépression demeure après avoir touché délicatement la pâte avec un doigt.



### Pour faire dorer des aliments rassis

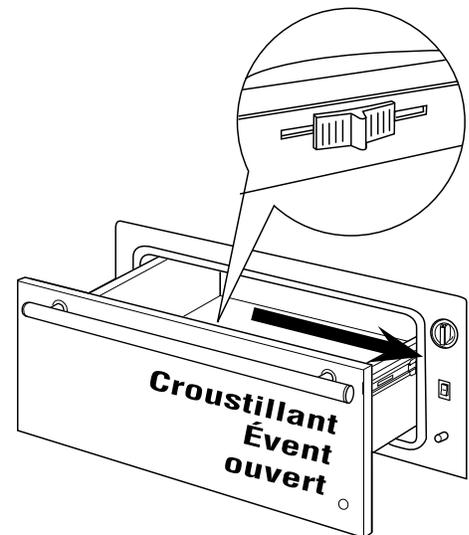
- Placez les aliments dans des plats ou ustensiles de cuisson peu profonds.
- Préchauffez au réglage **LO** (bas) et ouvrez l'évent.
- Vérifiez si l'aliment est croustillant après 45 minutes. Ajoutez du temps si nécessaire.

### Tableau de sélection des températures pour les aliments croustillants

Pour garder plusieurs types d'aliments au chaud, réglez la température en fonction des aliments qui nécessitent la température la plus élevée. Placez les aliments qui nécessitent le réglage le plus élevé sur le fond du tiroir et les autres sur la grille.

#### Conseils :

- Ne couvrez pas les aliments.
- N'utilisez pas de récipients en plastique ou de pellicule plastique.
- Préchauffez le tiroir comme selon le temps recommandé en fonction du réglage avant de l'utiliser.



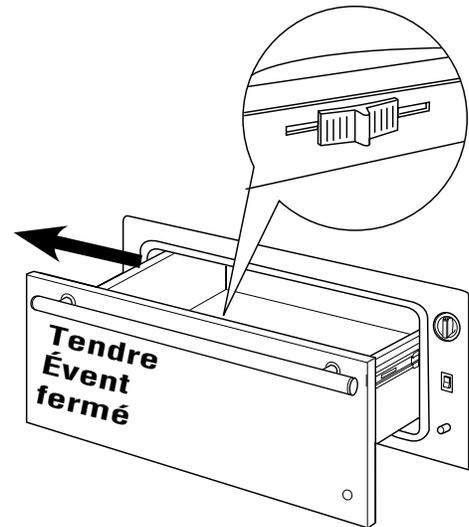
Type d'aliment	Réglage	Réglage du sélecteur d'humidité
Bacon	HI (élevé)	OUVERT
Pain, petits pains durs	MED (moyen)	OUVERT
Mets frits	HI (élevé)	OUVERT
Tartes, deux croûtes	MED (MOYEN)	OUVERT
Pizza	HI (élevé)	OUVERT
Pommes de terre au four	HI (élevé)	OUVERT
Chips tortilla	LO (bas)	OUVERT

### Tableau de sélection des températures pour les aliments tendres

Pour garder plusieurs types d'aliments au chaud, réglez la température en fonction des aliments qui nécessitent la température la plus élevée. Placez les aliments qui nécessitent le réglage le plus élevé sur le fond du tiroir et les autres sur la grille.

#### Conseils :

- Placez un couvercle ou du papier d'aluminium sur les aliments.
- Ne mettez pas d'eau dans le tiroir-réchaud.
- N'utilisez pas de récipients en plastique ou de pellicule plastique.
- Préchauffez le tiroir comme selon le temps recommandé en fonction du réglage avant de l'utiliser.



Type d'aliment	Réglage	Réglage du sélecteur d'humidité
Bœuf, moyen ou bien cuit*	MED (MOYEN)	FERMÉ
Pain, petits pains moelleux	MED (MOYEN)	FERMÉ
Mets mijoté	MED (MOYEN)	FERMÉ
Céréales cuites	MED (MOYEN)	FERMÉ
Œufs	MED (MOYEN)	FERMÉ
Poisson, fruits de mer	MED (MOYEN)	FERMÉ
Fruits	MED (MOYEN)	FERMÉ
Sauce, sauces à la crème	MED (MOYEN)	FERMÉ
Jambon	MED (MOYEN)	FERMÉ
Agneau	MED (MOYEN)	FERMÉ
Crêpes, gaufres	HI (élevé)	FERMÉ
Tartes, une croûte	MED (MOYEN)	FERMÉ
Porc	MED (MOYEN)	FERMÉ
Purée de pommes de terre	MED (MOYEN)	FERMÉ
Volaille	HI (élevé)	FERMÉ
Légumes	MED (MOYEN)	FERMÉ

\*L'USFDA/FSIS recommande une température interne minimum de 145 °F (63 °C) pour la cuisson du bœuf. Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la température interne.

---

**Assurez-vous que toutes les commandes sont en position d'ARRÊT et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer le tiroir-réchaud.**

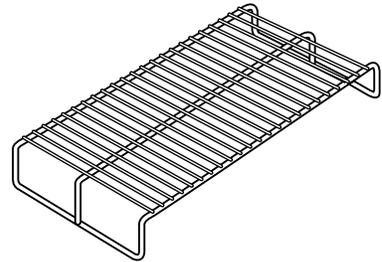
---

### *Surfaces peintes ou émaillées*

Utilisez de l'eau tiède savonneuse pour bien nettoyer.

### *Grille*

Nettoyez la grille avec du détergent et de l'eau. Après le nettoyage, rincez la grille à l'eau claire et séchez-la avec un chiffon propre.



### *Acier inoxydable*

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

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

Pour toute question concernant l'achat de produit de nettoyage ou à polir pour appareil en acier inoxydable ou pour connaître l'emplacement du détaillant le plus près de chez vous, veuillez appeler notre numéro sans frais :

**Département national  
des pièces de rechange 1-800-444-1845 (É.-U.)  
1-888-880-3030 (Canada)**

**Monogram.com (É.-U.)**

**Monogram.ca (Canada)**

### *Bouton de commande*

Le bouton de commande peut être enlevé pour faciliter le nettoyage.

Avant de retirer le bouton pour le nettoyage, veuillez noter qu'il est à la position **PROOF** (fermentation).

Lavez le bouton dans de l'eau savonneuse ou dans une solution de vinaigre et d'eau chaude, mais ne le laissez pas tremper.

Asséchez et remettez le bouton en place.

**Avant de  
contacter le  
service de  
dépannage**

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

<b>Problème</b>	<b>Causes possibles</b>	<b>Solutions</b>
<b>Le tiroir-réchaud ne fonctionne pas</b>	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Le tiroir-réchaud n'est pas branché.	Branchez le tiroir-réchaud.
	Les commandes du tiroir-réchaud sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Utilisation du tiroir-réchaud ».
<b>Le tiroir ne glisse pas bien ou frotte</b>	Les roulements à billes sont désalignés.	Ouvrez le tiroir au maximum, puis repoussez-le complètement. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage ».
	Le tiroir est trop chargé ou la charge est déséquilibrée.	Réduisez le poids à moins de 50 lb (23 kg). Répartissez le contenu du tiroir.
<b>Condensation excessive</b>	Aliments non couverts.	Couvrez les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.
	La température est trop élevée.	Diminuez la température.
	Mauvais réglage du sélecteur d'humidité.	Glissez le sélecteur d'humidité en position ouverte afin de permettre l'évacuation.
<b>Pas de chaleur au réglage PROOF (fermentation)</b>	La température ambiante peut empêcher le thermostat de s'enclencher.	Tournez le bouton de commande à <b>LO</b> (bas) et puis immédiatement à <b>PROOF</b> (fermentation).
<b>Les aliments dessèchent</b>	Il y a perte d'humidité.	Couvrez les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.

**GARANTIE DE VOTRE TIROIR-RÉCHAUD MONOGRAM**

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

**CE QUI EST  
COUVERT**

**À compter de  
la date d'achat  
d'origine**

**Monogram.com**

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

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

Pendant une période de	Monogram remplacera
<b>Deux ans</b> À compter de la date d'achat d'origine	<b>Toute pièce</b> du tiroir-réchaud tombée en panne à la suite d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette <b>garantie limitée de deux ans</b> , Monogram fournira, <b>sans frais</b> , toute la main-d'œuvre pour le remplacement de la pièce défectueuse à domicile.

**CE QUI N'EST  
PAS COUVERT**

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inappropriés de l'appareil.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, modifié ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs de votre domicile.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.

**EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES**

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

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique aux États-Unis. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé. En Alaska, la garantie exclut les coûts d'expédition et les appels de service nécessitant une visite à domicile. Dans certains États, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'un État à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre État, communiquez avec le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre État ou le secrétaire à la Justice de votre État.

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

**Garant** : **Électroménagers GE, une entreprise de Haier**

**GARANTIE DE VOTRE TIROIR-RÉCHAUD MONOGRAM**

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

**CE QUI EST COUVERT**

**À compter de la date d'achat d'origine**

**Monogram.com**

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez **Monogram.ca** ou appelez le Service préférentiel Monogram (888-880-3030). Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

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

Pendant une période de	Monogram remplacera
<b>Deux ans</b> À compter de la date d'achat d'origine	<b>Toute pièce</b> du tiroir-réchaud tombée en panne à la suite d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette <b>garantie limitée de deux ans</b> , Monogram fournira, <b>sans frais</b> , toute la main-d'œuvre pour le remplacement de la pièce défectueuse à domicile.

**CE QUI N'EST PAS COUVERT**

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inappropriés de l'appareil.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, modifié ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs de votre domicile.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.

**EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES**

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

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique au Canada. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé. Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, communiquez avec le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

**Garanties prolongées :** Procurez-vous une garantie prolongée Monogram et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie. Visitez **Monogram.ca** ou appelez le 888-880-3030 pour en savoir plus et en faire l'achat.

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

## Accessoires

### **Vous manquez de quelque chose?**

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

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

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

### **Accessoires**

---

Trousse de panneau personnalisé de 30 po

---

Trousse de panneau pro Monogram de 30 po

---

### **Pièces**

---

Grille

---

### **Fournitures de nettoyage**

---

Lingettes CitruShine<sup>MC</sup> pour acier inoxydable

---

Nettoyant pour appareil en acier inoxydable  
Ceramabryte

---

---

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

---

### **Enregistrez votre appareil**

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

Aux États-Unis : **Monogram.com**

Au Canada : **[https://service.geappliances.ca/servicio/fr\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/)**

---

### **Demande de service**

Le service de réparation par un expert de Monogram n'est qu'à un pas de votre porte. Vous pouvez demander une réparation en ligne à toute heure du jour, au moment qui vous convient le mieux.

Aux États-Unis : **Monogram.com** ou appelez au 800-444-1845 pendant les heures normales d'ouverture.

Au Canada : **[https://service.geappliances.ca/servicio/fr\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/)** ou appelez le 888-880-3030.

---

### **Garanties prolongées**

Procurez-vous une garantie prolongée Monogram et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie.

Aux États-Unis : **Monogram.com** ou appelez au 800-444-1845 pendant les heures normales d'ouverture.

Au Canada : **Monogram.ca** ou appelez le 800-290-9029.

---

### **Connectivité à distance**

Pour de l'assistance concernant la connectivité réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), visitez notre site Web à **Monogram.com** ou appelez le 800-444-1845 aux États-Unis.

---

### **Pièces et accessoires**

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne dès aujourd'hui, 24 heures sur 24.

Aux États-Unis : **Monogram.com** ou par téléphone au 800-444-1845 pendant les heures normales d'ouverture.

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

Les clients au Canada doivent consulter le centre de service MC COMMERCIAL INC. le plus proche, visiter notre site Web à **Monogram.ca** ou appeler au 888-880-3030.