



# OWNER'S MANUAL

**30" and 36"  
Stainless Steel Gas Cooktops**

ENGLISH/FRANÇAIS/ESPAÑOL

# TABLE OF CONTENTS

<b>MODEL INFORMATION</b> .....	2
<b>CONSUMER SUPPORT</b> .....	3
<b>SAFETY INFORMATION</b> .....	4
<b>USING THE COOKTOP</b> .....	8
Features .....	8
Electronic Ignition & Automatic Reignition .....	9
Surface Burners .....	9
Controls .....	10
Turning on Bluetooth® .....	10
Selecting Wi-Fi .....	10
Cooktop Surface .....	11
Griddle .....	11
<b>CARE AND CLEANING</b> .....	12
Cooktop Surface .....	12
Stainless Steel Surfaces .....	12
Timer Surface .....	12
Dual-flame Stacked Burners and Multi-Ring Burner .....	12
Spark Igniter and Electrodes .....	13
Burner Grates .....	13
Grate Support Bumpers .....	14
Griddles .....	14
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	15
<b>MONOGRAM LIMITED WARRANTY</b> .....	16

## MODEL INFORMATION

### MODEL NUMBERS

ZGU36RS, ZGU30RS, ZGU36ES

---

### WRITE DOWN THE MODEL AND SERIAL NUMBERS

You'll find them on a label located on the bottom of the cooktop.

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

**Please write these numbers here:**

---

Model Number

---

Serial Number

# CONSUMER SUPPORT

## MONOGRAM WEBSITE

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

In Canada: [monogram.ca](http://monogram.ca)

---

## REGISTER YOUR APPLIANCE

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

In Canada: [monogram.ca](http://monogram.ca)

---

## SCHEDULE SERVICE

Expert Monogram repair service is only one step away from your door.

To request service in the US, visit our website at [monogram.com/contact](http://monogram.com/contact) or call 800.444.1845

In Canada : [monogram.ca](http://monogram.ca) ou 888.880.3030

---

## REMOTE CONNECTIVITY

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable), visit our website at [monogram.com/connect](http://monogram.com/connect)

---

## 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/ownership/parts](http://monogram.com/ownership/parts) or call 800.444.1845

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

Canadian customers should check with the Mabe service center, visit our website at [monogram.ca](http://monogram.ca) or 800.661.1616 .

---

## CONTACT US

If you are not satisfied with the service you receive from Monogram, contact us on our website with all the details including your phone number at [monogram.com/contact](http://monogram.com/contact).

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

**⚠ WARNING** If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
  - Do not try to light any appliance.
  - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

**⚠ 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** NEVER OPERATE THE TOP COOKING SECTION OF THIS APPLIANCE UNATTENDED

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
  - If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.
- DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/ GREASE FIRE WITH WATER.**

### **⚠ WARNING** KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE COOKTOP

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

- Do not store or use flammable materials the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the cooktop. Grease on the cooktop may ignite.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.

### **⚠ 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.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### **⚠ WARNING** GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

**⚠ WARNING** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning.

- Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.
- Have your cooktop installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Any adjustment and service should be performed only by a qualified gas cooktop installer or service technician. Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual.
- Your cooktop is shipped from the factory set for use with natural gas or propane (LP) gas. It can be converted for use with either. If required, these adjustments must be made by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- Have the installer show you the location of the cooktop gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.
- Plug your cooktop into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this appliance.
- Before performing any service, unplug the rangetop 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 cooktop before operating to prevent ignition of these materials.
- Avoid scratching or impacting glass displays. 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 a cooktop - children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Never block the vents (air openings) of the cooktop. They provide the air inlets and outlets that are necessary for the cooktop to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop.
- 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 burners or burner grate. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the burners, grates, any backguard, or high shelf 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 can be found at **IsItDoneYet.gov** and **fsis.usda.gov**. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the cooktop. They could damage the cooktop causing severe injury or death.
- 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 or when intentionally "flaming" liquor or other spirits on the rangetop. The blower if in operation, could spread the flames.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### **▲WARNING** COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

#### **▲WARNING** NEVER Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended.

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

**DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.**

- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use the minimum amount of oil when using a shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size and avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware that is matched to the size of the burner. Burner flames should be adjusted so that they do not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flame may be hazardous.
- Always use the LITE position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the cooktop without extending over nearby burners.
- Do not use a wok with a round metal support ring. The ring may trap heat and block air to the burner resulting in a carbon monoxide hazard.
- Do not attempt to lift the cooktop. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners resulting in a gas leak and risk of fire.
- When disabling Lock Control (on some models), make sure the surface controls are set to the OFF position. This will prevent unintended gas flow from the burners.
- Do not use aluminum foil to cover the grates or line any part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential fire hazard.

### 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:** The adhesive 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

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### Remote Enable Equipment

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

The wireless communication equipment installed on this range has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to:

(a) provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
  - Increase the separation between the equipment and receiver.
  - Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
  - Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.
- (b) accept any interference received, including interference that may cause undesired operation of the device.

Note that any changes or modifications to the wireless communication device installed on this oven that are not expressly approved by the manufacturer could void the user's authority to operate the equipment.

### Radio Frequency Interference

This unit has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antennae.
- Increase the distance between the unit and receiver.
- Connect the unit into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.

#### **▲ CAUTION**

Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when using or standing near an induction unit while it is in operation. The electromagnetic field may affect the working of the pacemaker or similar medical device. It is advisable to consult your doctor or the pacemaker manufacturer about your particular situation.

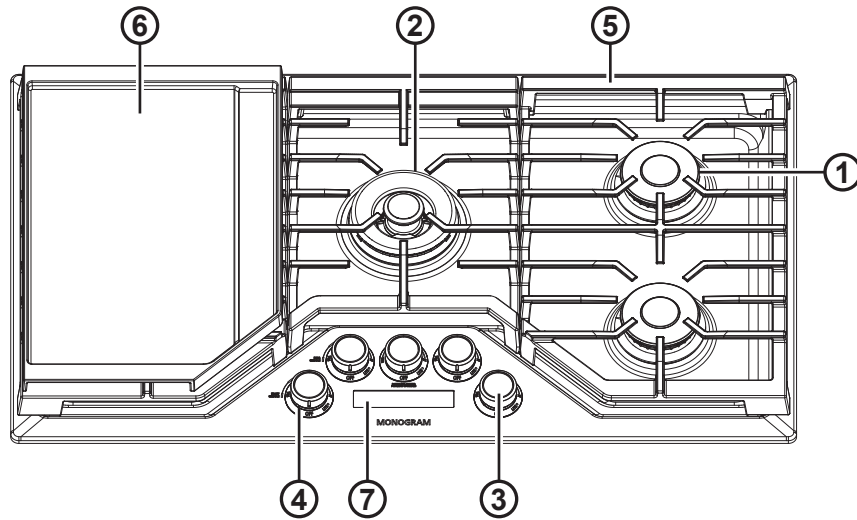
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be transferred to a qualified technician.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# USING THE COOKTOP

## FEATURES

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



	Feature Index	Page
1	Dual-Flame Spill-proof Burners-High Output	9,12
2	Multi-Ring Burners	9,12
3	Control Knobs (One For Each Surface Burner)	9,12
4	Burner "ON" Indicator Lights (One on each Control knob)	—
5	Burner Grates	13,14
6	Griddle	11,14
7	Timer (on some models)	10,12



# USING THE COOKTOP

## ELECTRONIC IGNITION & AUTOMATIC REIGNITION

The cooktop is equipped with electronic ignition which eliminates the need for a standing pilot light.

The burners on this cooktop will automatically relight if the flame goes out.

All surface burner igniters will spark and make clicking sounds when any burner is turned on. Do not touch any of the burners when igniters are clicking.

Occasionally the burners may spark if excess wind or a draft blows the flame away from the burner's flame sensor.

**In case of a power outage**, you can light the surface burners on your cooktop with a match. Hold a lighted match to the burner, then turn the knob to the **LITE** position. **Use extreme caution when lighting burners this way.**

## SURFACE BURNERS

### Lighting a Surface Burner

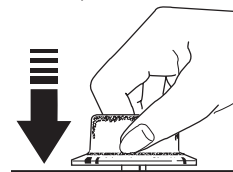
Push the control knob down and turn it **counterclockwise** to the **LITE** position.

**⚠ WARNING** Burners should be operated only when covered by cookware. Burner flames not covered by cookware present a risk of fire or clothing ignition. Never let flames extend beyond the sides of the cookware. Failure to comply may result in serious injury.

**After the burner ignites**, turn the knob to adjust the flame size.

**To turn a burner off**, turn the knob clockwise, as far as it will go, to the **OFF** position.

- Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.



Push the control knob in and turn it to the **LITE** position.

### Dual-flame Stacked Burners

Some surface burners on your cooktop have two sets of flames stacked one on top of the other; the dual-flame burners have a lower (simmer) flame and a upper (main) flame.

When a burner is turned on, the lower flame will always light and stay on.

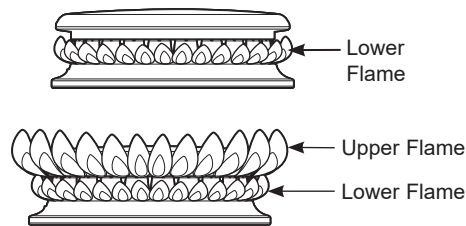
#### Simmering:

The stacked burner design provides a wide cooktop of heat settings with which to simmer. Depending on the type and quantity of food, and pan size, the flame can be adjusted to suit your specific need. The lowest setting uses only the lower flame and can maintain delicate foods at a safe 140°F.

#### Cooking:

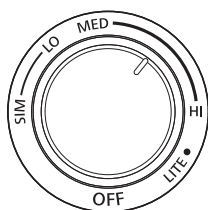
Settings from **LO** to **HI** will use both upper and lower flames. Use **LO** to **HI** for all purpose cooking. Use **HI** with larger diameter cookware.

**HI** is a very high heat setting and is intended to sear foods quickly and boil large quantities of water.

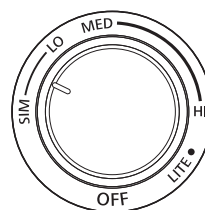


### Multi-Ring Burner

For large cookware, activate all rings by setting the burner between Hi and Med.



For small cookware or low heating applications, only activate the inner rings by setting the burner between Lo and Sim.



# USING THE COOKTOP

## CONTROLS

### Timer

As a part of the power up sequence, the control lights up all the display elements. To start the timer, tap the **Timer Start/Off** pad once which prompts the user to start adding time.

- To add time, tap the **+** pad.
- To remove time, tap the **-** pad.

A single tap on the **+/-** pads results in a 1 minute change in time. Pressing and holding the **+/-** pads will automatically add/remove more time. Time can be added or removed from a running timer as long as the control is not locked by tapping the **+/-** pads. After adding time, wait for 3 sec until the timer starts count down automatically or to start the timer immediately, tap the **Timer Start/Off** pad once.

To cancel a running timer and turn it off, tap the **Timer Start/Off** pad once at any time. Once the timer finishes count down, it expires. It then starts flashing the display and starts producing a notification tone of five beeps until the user either adds more time to the timer or taps the **Timer Start/Off** pad to cancel it and turn it off.



### Gas Lockout Feature

This feature can only be used after all the knobs on the cooktop have been turned off. If a knob is on, attempting to activate this feature produces a chime and this feature is not activated.

To lockout the flow of gas to the cooktop and to lock the control, press and hold the Lock Control pad for 3 seconds until a beep is heard. After the beep the pad must be released within 5 sec to activated this feature. Upon activation of this feature, the "LOCKED" icon on the display will start blinking and depending on the state will stay lit (locked) or turn off (unlocked).

It is possible to use the lockout feature while the timer is running. Once the control is locked, the timer can't be turned on again until the control is unlocked.

The control and the flow of gas can be unlocked at any time by repeating the procedure used to lock.



### Turning on Bluetooth®

Press and hold the **Lock Control** and **Timer Start/Off** pads at the same time until a beep is heard.

Release both pads after the beep to enter the pairing mode for Bluetooth®.

The current state of the Bluetooth® is displayed, tap on the **+** pad to toggle the state.

If no selection is made on this screen within 5 seconds, this screen times out and exits the pairing mode. Repeat pairing mode sequence to return to this screen.



### Selecting Wi-Fi

Upon entry into pairing mode, the display shows the current state of the Bluetooth® signal.

Tap the **-** pad to see the current state of the Wi-Fi signal. Tap the **+** pad to toggle the state of the Wi-Fi signal.

If no selection is made on this screen within 5 seconds, this screen times out and exits the pairing mode. Repeat pairing mode sequence to return to this screen.



# USING THE COOKTOP

## COOKTOP SURFACE

### Selecting A Flame Size

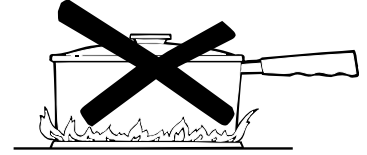
Watch the flame, not the knob, as you increase or reduce heat.

The flame size on a gas burner should match the cookware you are using.

FOR SAFE HANDLING OF COOKWARE, NEVER LET THE FLAME EXTEND UP THE SIDES OF THE COOKWARE. Any flame larger than the bottom of the cookware will not result in faster heating and could be hazardous.

For surface stability, 6" minimum diameter cookware is recommended. Use larger diameter cookware for heat setting.

For surface stability, 6" minimum diameter cookware is recommended. Use larger diameter cookware for heat setting.



### Stove Top Grills

Do not use an after-market stove top grill on your gas surface burners. A stove top grill will cause incomplete combustion resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This could be hazardous to your health.



Do not use stove top grills

### Using Your Cast-Iron Griddle (on some models)

#### **CAUTION** Fire Hazard

- Use care when cooking greasy foods. Spilled grease may result in fire.
- Never place any items on the griddle when it is not in use. Heat from surrounding burners can heat the griddle and may result in fire.
- Place and remove the griddle only when griddle is cool and all surface burners are turned Off.

Your griddle provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes and other foods usually prepared in a skillet. Before first use, rinse with hot water and dry thoroughly. Prepare the surface with cooking spray or vegetable oil.

#### Griddle Precautions:

- Do not place the griddle in a microwave oven.
- Do not clean your griddle in the dishwasher.
- If something has spilled under the griddle, it should be cleaned up as soon as possible to prevent "baked on" food soil.
- Do not allow grease to accumulate under the griddle as it can be a fire hazard. Clean under the griddle with hot, soapy water as soon as it is cool.

#### Positioning Your Griddle

The cast-iron griddle (on some models) can only be used over the left burners of the cooktop. To position the griddle, place the griddle on top of the left grate. Adjust the griddle until it is fully seated and sitting flat on the grate below. Do not turn on the left burners until you are certain the griddle has been positioned correctly.

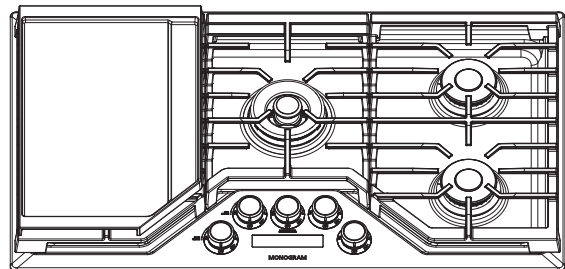
#### Preheating Your Griddle

Preheat your griddle by setting both left burners to Hi for 5 minutes before placing food on the griddle. Once the griddle is preheated, turn the knob on each left burner to the griddle zone and use the cook setting outlined in the table below.

#### Preseasoned Cast-Iron Griddle

Type of Food	Cook Setting
Bacon	Med
Breakfast Sausage Links	Med
Eggs	Lo
Grilled Cheese	Med-Lo
Hamburgers	Med-Lo
Pancakes	Med-Lo
Warming Tortillas	Lo

Cook settings may need to be reduced if the griddle is used for an extended time.



# CARE AND CLEANING

## Cooktop Surface

Do not use oven cleaners, abrasive cleansers, strong liquid cleansers, steel wool, plastic scouring pads, or cleaning powders on the cooktop surface. Clean with a mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. 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.

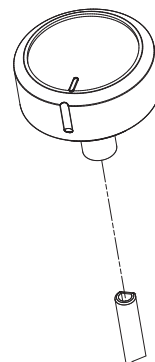
Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up as soon as hot surfaces cool, then clean and rinse.

### Cleaning Knobs

For easier cleaning, the control knobs may be removed by pulling them directly upwards once the knobs are in the OFF position. The knobs can be washed by hand with soap and water.

Do not submerge the knobs under water. If water collects under the glass from underneath the knob, it will drain out within 24 hours.

To replace knobs after cleaning, align the hole on the knob backside with the gas valve shaft and push downward until the knob is securely fastened. All knobs are interchangeable.



Pull the knob straight up off the stem.

## Stainless Steel Surfaces

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

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

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

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner, please call our toll-free number, 800.626.2002 or visit [monogram.com](http://monogram.com).

## Timer Surface (on some models)

Use a damp cloth to clean the glass.

## Dual-flame Stacked Burners and Multi-Ring Burner

The burner consists of three parts: the burner base, burner head, and burner cap. The burner head and burner cap can be lifted off, making them easy to clean.

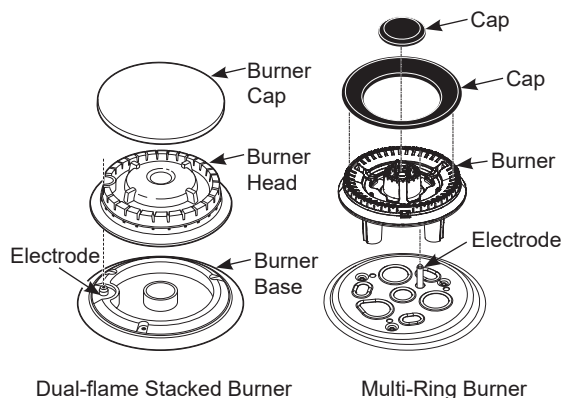
**CAUTION** DO NOT OPERATE THE BURNER WITHOUT ALL BURNER PARTS IN PLACE.

Surface burners should be cleaned routinely, especially after bad spillovers, which could clog the slots and holes in the burner heads.

The electrode is located at the rear of each burner. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result.

### To remove the burner parts:

1. Turn all controls **OFF** before removing any burner parts.
2. When cool, you may lift off the burner grates, burner caps and burner heads for easier cleaning. **Do not remove the burner bases.**



# CARE AND CLEANING

## Dual-flame Stacked Burners and Multi-Ring Burner (Cont.)

### Cleaning

Lift off burner parts only when cool. Wash in hot, soapy water. You may use a plastic scouring pad to remove burned-on food particles.

To remove burned-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For more stubborn stains, use a plastic scouring pad or toothbrush.

**NOTE:** Do not use steel wool or scouring pads to clean the burner parts as these may clog the openings. Never wash burner heads in your dishwasher. Doing so may cause them to discolor.

The ports in the burner heads must be kept clean at all times for an even, unhampered flame.

Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly.

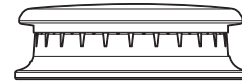
### After Cleaning

Before replacing the burner parts, shake out excess water and then dry them thoroughly.

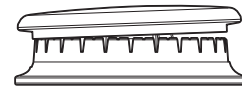
### To replace the burner parts:

Make sure that the burner parts are replaced in the correct location.

1. Replace the burner head on top of the burner base, making sure that the hole in the burner head is properly aligned with the electrode in the burner base. A small gap between the base and head is normal.
2. Place the burner cap on top of the burner head. Make sure that the burner cap is properly seated on the burner head.



Burner cap properly seated



Burner cap not properly seated

---

## Spark Igniter and Electrodes

The electrode of the electronic ignition system is positioned at the rear of the burner base. When cleaning the cooktop, be careful not to snag the igniter with your cleaning cloth. Damage to the igniter could occur.

Be careful not to push in a control knob while cleaning. It could cause the igniter to spark.

Make sure that the white ceramic igniters on the cooktop are dry and clean. Clean the metal portion of the electrode with a soft cloth or emery board.

**Do not attempt to remove the electrode from the cooktop.**

Clean this metal part with an emery board.



Do not clean this white ceramic part with an emery board.

---

## Burner Grates

### Manual Cleaning

Grates should be washed in hot, soapy water and rinsed with clean water. To soften burned-on food, place grates in a solution containing ¼-cup of household ammonia for several hours. Afterward, scrub grates with a plastic scouring pad soaked in hot, soapy water. Rinse well and dry.

### Oven Cleaning

Some models have grates that can be cleaned in a self-cleaning oven. If grates do NOT have rubber bumpers (pads) attached to the bottom of the grates, they may be cleaned in the oven using the self-clean cycle. See your oven's Owner's Manual for specific instructions. If self-cleaning instructions are not mentioned in Owner's Manual, the grates should not be cleaned in a self-cleaning oven.

# CARE AND CLEANING

## Burner Grates (Cont.)

### Dishwasher Cleaning

The grates may be cleaned in the dishwasher. Remove any burnt-on food particles prior to placing the grates in the dishwasher. Place them on the lowest rack of the dishwasher and run on a "heavy duty" cycle.

Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

Although the grates are durable, they will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures and abrasion by the cookware.

**NOTE:** Use caution when removing the grates from the oven after the self-clean cycle has ended. The grates may still be hot.

Once the self-clean cycle is complete, the grates may carefully be removed. You may notice a white residue on the grates. Wipe it off with a damp sponge. If white spots persist, wet the sponge with a 50/50 solution of vinegar and water and wipe the grates again.

When replacing the grates on the cooktop, be sure to locate them correctly. Grates should fit securely into the cooktop.

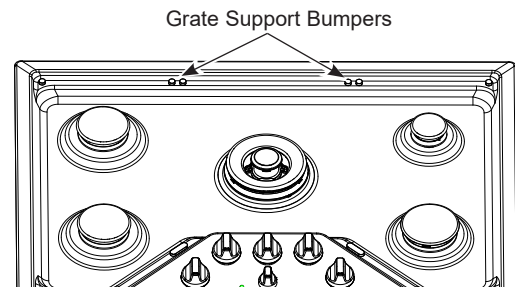
---

## Grate Support Bumpers

If any of the rubber grate support bumpers in the cooktop are missing or damaged, replacement parts can be obtained.

Visit [Monogram.com](http://Monogram.com) or call Monogram Preferred Service (800.444.1845) during normal business hours.

To insert the new bumpers, simply place the cone-shaped end of the bumper into the hole in the cooktop and push down while gently twisting the bumper.



---

## Griddle

**Cast-Iron:** Clean your cast-iron griddle with a stiff brush and hot water. Using soap is not recommended, and harsh detergents should never be used as they will remove the seasoning. Rinse with hot water and dry thoroughly. After a rinsing, pre-season the griddle by applying a light coat of cooking oil to the griddle surface. Wipe off excess oil with a paper towel.



Store in a cool, dry place.

### Griddle Precautions:

- If something has spilled under the griddle, it should be cleaned up as soon as possible to prevent the spill from getting baked onto the cooktop.
- Do not allow grease to accumulate under the griddle as it can be a fire hazard. Clean under the griddle with hot, soapy water as soon as it is cool.
- Do not wash your griddle in the dishwasher.
- Do not clean the griddle in the self-cleaning oven.

# TROUBLESHOOTING TIPS

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

Problem	Possible Cause	What To Do
<b>Burners have yellow or yellow-tipped flames</b>	The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.	Determine the quality of flames visually. Normal burner flames should look like (A) or (B). Long, bright yellow flames are not normal. Normal flames may show signs of an orange tint when well heated or signs of flickering orange due to particles in the gas or air.   (A) Soft blue flames— Normal for natural gas   (B) Yellow tips on outer cones— Normal for propane gas
<b>Control knobs will not turn</b>	Knob isn't pushed down.	To turn from the <b>OFF</b> position, push the knob down and then turn.
<b>Burners do not light</b>	Plug on cooktop is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Gas supply not connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your cooktop.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Burner parts not replaced correctly.	See the Cleaning the Cooktop section.
	The electrodes under the burners are soiled.	See the Cleaning the Cooktop section.
	Cooktop is locked.	Unlock the cooktop. See the Using the Cooktop section.
	The igniter hole (on some models) is plugged.	See the Cleaning the Cooktop section.
<b>Ticking sound of igniter persists after burner lights</b>	Control knob is still in the LITE position.	Turn the knob out of the <b>LITE</b> position to the desired setting.  Turn the burner off and relight. If ticking is still present, call for service.
	Auto-reignition feature is attempting to re-ignite flame.	While in its lowest setting, the flame can be shifted away from the burner's flame sensor by drafts around the cooktop. Turn down or redirect any fans or ventilation equipment operating around the cooktop until sparking ceases.
<b>Top burners do not burn evenly</b>	Improper burner assembly.	Make sure the burner caps are seated correctly. See the Care and Cleaning of the range section.
	Burner slots on the side of the burner may be clogged.	Remove the burners for cleaning. See the Care and Cleaning of the range section.
<b>Unresponsive keypad</b>	Keypad is dirty	Clean the keypad.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Timer control panel glass is wet around its edges.	Dry the edges as best as possible and wait several minutes for the timer buttons to become responsive again.

# MONOGRAM LIMITED WARRANTY

## 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/contact](http://monogram.com/contact). In Canada, visit [monogram.ca](http://monogram.ca).

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

### What Monogram will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Discoloration of the griddle plate.
- Chipping of porcelain enamel grates.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage after delivery.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Product damage or failure of the product if it is abused, misused, used for other than the intended purpose, or used commercially.
- Improper installation, delivery or maintenance.  
If you have an installation problem, contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, gas, exhausting and other connecting facilities as described in the Installation Instructions provided with the product.
- Product not accessible to provide required service.

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

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

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

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

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

**Warrantor inCanada: MC Commercial Inc., Burlington, ON L7R 5B6**



# NOTES





# MANUEL D'UTILISATION

**Tables de cuisson au gaz en acier  
inoxydable de 30 et 36 po**

FRANÇAIS

MONOGRAM.COM

# TABLE DES MATIÈRES

<b>RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE MODÈLE</b> .....	2
<b>SOUTIEN AU CONSOMMATEUR</b> .....	3
<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b> .....	4
<b>UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON</b> .....	8
Caractéristiques .....	8
Allumage électronique et rallumage automatique .....	9
Brûleurs de surface .....	9
Commandes .....	10
Activation de la fonction Bluetooth® .....	10
Sélection de la transmission Wi-Fi .....	10
Surface de la table de cuisson .....	11
Plaque chauffante .....	11
<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b> .....	12
Surface de la table de cuisson .....	12
Surfaces en acier inoxydable .....	12
Surface de la minuterie .....	12
Brûleur à double flammes superposées et brûleur à plusieurs anneaux .....	12
Déclencheur d'étincelles et électrodes .....	13
Grilles de brûleur .....	13
Pare-chocs de Support de Grille .....	14
Plaque chauffante .....	14
<b>TRUCS DE DÉPANNAGE</b> .....	15
<b>GARANTIE LIMITÉE</b> .....	16

## RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE MODÈLE

### NUMÉROS DE MODÈLES

ZGU36RS, ZGU30RS, ZGU36ES

---

### ÉCRIVEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE

Vous les trouverez sur une étiquette située dans le bas de la table de cuisson.

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

**Veillez écrire ces numéros ici :**

---

Numéro du modèle

---

Numéro de série

# SOUTIEN AU CONSOMMATEUR

## SITE WEB DE MONOGRAM

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

Aux É.-U. : [monogram.com](http://monogram.com). Au Canada : [monogram.ca](http://monogram.ca)

---

## ENREGISTREZ VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

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

Aux États-Unis : [monogram.com/register](http://monogram.com/register). Au Canada : [monogram.ca](http://monogram.ca)

---

## SERVICE DE RÉPARATION

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

Aux États-Unis [monogram.com](http://monogram.com) ou 800.444.1845

Au Canada : [monogram.ca](http://monogram.ca) ou 888.880.3030

---

## CONNEXION À DISTANCE

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

---

## PIÈCES ET ACCESSOIRES

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

Aux États-Unis : [monogram.com/use-and-care/parts](http://monogram.com/use-and-care/parts) ou 800.444.1845

Au Canada : [monogram.ca](http://monogram.ca) ou 800.661.1616

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

Les consommateurs au Canada doivent consulter le centre de service Mabe le plus proche, visiter notre site web sur [monogram.ca](http://monogram.ca) ou 800.661.1616.

---

## COMMUNIQUEZ AVEC NOUS

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

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

**⚠ 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** NE FAITES JAMAIS FONCTIONNER LA SECTION DE CUISSON DE CET ÉLECTROMÉNAGER SANS SURVEILLANCE

- Le non-respect cet avertissement peut entraîner un incendie ou une explosion posant un risque de dommage à la propriété et de blessure grave ou mortelle.
  - Dans l'éventualité d'un incendie, tenez-vous à l'écart de l'électroménager et appelez immédiatement votre service d'incendie.
- N'ESSAYEZ PAS D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE OU DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.**

### **⚠ AVERTISSEMENT** GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES À DISTANCE DE LA CUISINIÈRE

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

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

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

- Ne versez pas d'eau sur un feu de graisse. Ne prenez jamais une casserole en flammes. Mettez les commandes à la position d'arrêt (OFF). Éteignez une casserole en flammes sur un élément de surface en recouvrant la casserole complètement avec un couvercle bien adapté, une tôle à biscuit ou un plateau bien plat. Utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse.

## LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

### **⚠ AVERTISSEMENT** CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

**⚠ AVERTISSEMENT** N'utilisez JAMAIS cet électroménager comme appareil de chauffage pour réchauffer la pièce. Cela pourrait causer un empoisonnement au monoxyde de carbone.

- Utilisez cet électroménager uniquement aux fins auxquelles il est fait mention dans ce manuel du propriétaire.
  - L'installation et la mise à la terre de votre table de cuisson doivent être réalisées par un installateur qualifié en conformité avec les instructions d'installation fournies.
  - Tout réglage et toute réparation devraient être réalisés par un installateur de table de cuisson au gaz ou un technicien en réparation qualifiés. Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de cette table de cuisson à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.
  - Votre table de cuisson est expédiée de l'usine prête pour une alimentation au gaz naturel ou au propane (LP). Si nécessaire, ces conversions doivent être réalisées par un technicien qualifié conformément aux instructions d'installation et aux codes locaux. L'intermédiaire qui réalise ce travail assume la responsabilité de la conversion
  - Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz de la table de cuisson et comment le fermer si nécessaire.
  - Branchez votre table de cuisson dans une prise mise à la terre de 120 volts seulement. N'enlevez pas la broche de mise à la terre ronde de la fiche du cordon. En cas de doute concernant le système de mise à la terre du domicile, vous avez la responsabilité et l'obligation de remplacer une prise non mise à la terre par une prise triphasée correctement mise à la terre en conformité avec le Code national de l'électricité. N'utilisez pas un cordon de rallonge avec cet électroménager.
  - Avant de procéder à une réparation, débranchez la table de cuisson ou coupez l'alimentation électrique au panneau de distribution domestique en retirant le fusible ou en désarmant le disjoncteur.
  - Assurez-vous de retirer tout le matériel d'emballage de la table de cuisson avant d'allumer celle-ci afin de prévenir l'inflammation de ce matériel.
  - Évitez de rayer les surfaces de verre. Cela pourrait causer le bris du verre. Ne cuisez pas d'aliments sur du verre brisé. Cela pourrait occasionner une décharge électrique, un incendie ou des blessures.
  - Ne laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'électroménager est en cours d'utilisation. On ne devrait jamais leur permettre de grimper, s'asseoir ou se tenir sur quelque partie de l'électroménager que ce soit.
- ⚠ ATTENTION** Ne rangez pas les articles qui attirent les enfants dans des armoires au-dessus d'une cuisinière, un enfant qui grimpe sur la cuisinière pour atteindre un article peut se blesser gravement.
- N'obstruez jamais les orifices d'air de la table de cuisson. Ils procurent les entrées et les sorties d'air nécessaires pour un fonctionnement avec une combustion correcte. Les orifices d'air sont situés autour des boutons de la table de cuisson.
  - Utilisez seulement des poignées ou mitaines sèches car des brûlures de vapeur peuvent survenir au contact des surfaces chaudes si elles sont humides. Ne laissez pas les poignées ou mitaines toucher les brûleurs de surface et les grilles du brûleur. N'utilisez pas une serviette ou autre linge de grande taille à la place d'une poignée ou de mitaines.
  - Les surfaces de l'électroménager peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes incluent les brûleurs, les grilles, un dosseret ou une surface de tablette en hauteur.
  - Ne chauffez pas de contenants d'aliments non ouverts. L'augmentation de la pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
  - Cuisez les aliments à fond pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. Des recommandations relatives aux températures de cuisson minimales sûres sont accessibles sur les sites [www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov) et [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov). Utilisez un thermomètre pour aliments et vérifiez à plusieurs endroits.
  - Ne laissez personne grimper, se tenir ou s'agripper sur la table de cuisson. Cela pourrait endommager la table de cuisson ou la faire basculer et causer des blessures graves ou la mort.
  - Gardez la hotte du ventilateur et les filtres à graisse propres afin de maintenir une bonne ventilation et prévenir les feux de graisse. Mettez le ventilateur en arrêt (OFF) dans l'éventualité d'un incendie ou lors de l'inflammation intentionnelle d'un spiritueux sur la table de cuisson. La soufflante en marche peut propager les flammes.

**LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

### ▲ AVERTISSEMENT

#### CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES À LA TABLE DE CUISSON

### ▲ AVERTISSEMENT

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

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

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

- Ne laissez jamais de l'huile en cours de friture sans surveillance. Au-delà de son point de fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un incendie pouvant se propager aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à bain de friture lorsque c'est possible afin de surveiller la température de l'huile.
- Pour prévenir le débordement d'huile et l'incendie

consécutif, utilisez une quantité d'huile minimale lorsque vous utilisez une casserole peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés qui comportent trop de glace.

- Utilisez une casserole d'une taille appropriée et évitez celles qui sont instables ou qui basculent facilement. Réglez les flammes du brûleur de façon qu'elles ne dépassent pas le fond de la casserole. Des flammes trop intenses présentent un risque.
- Utilisez toujours la position LITE (allumage) lorsque vous allumez les brûleurs supérieurs et assurez-vous qu'ils sont bien allumés.
- Lorsque vous utilisez une batterie de cuisine en verre ou céramique, assurez-vous qu'elle convient à la chaleur d'une table de cuisson; certaines peuvent éclater en raison du brusque changement de température.
- Pour minimiser la possibilité de brûlure, d'allumage de matières inflammables ou de débordement, la poignée du récipient doit être orientée vers le centre de la table de cuisson sans se trouver au-dessus des brûleurs environnants.
- N'utilisez pas un wok doté d'un anneau de support métallique. L'anneau peut emprisonner la chaleur, bloquer l'air au brûleur et présenter un risque d'intoxication au monoxyde de carbone.
- Ne tentez pas de soulever la table de cuisson. Cela peut endommager la tuyauterie de gaz aux brûleurs occasionnant une fuite de gaz et un risque d'incendie.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou une partie de la table de cuisson. Cela peut mener à une intoxication au monoxyde de carbone, à la surchauffe des surfaces de la table de cuisson ou à un incendie.

### 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 la pellicule protectrice et le ruban adhésif de l'emballage

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

Pour s'assurer de l'absence de dommages au fini du produit, la meilleure manière de retirer le ruban adhésif sur un électroménager

neuf consiste à appliquer un détergent pour lave-vaisselle liquide domestique. Appliquez avec un linge doux et laissez imbiber.

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

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

## LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

### Équipement commandé à distance

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

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

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

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

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

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

### Brouillage radioélectrique

Cet appareil a été testé et déclaré conforme aux limites imposées pour un appareil numérique de Classe B, conformément à la partie 18 de la réglementation de la FCC. Ces limites sont conçues pour assurer une protection raisonnable contre le brouillage nuisible dans une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et émet des fréquences radio qui, en cas d'une installation erronée ou d'une utilisation non-conforme aux instructions de ce manuel d'utilisation peuvent causer un brouillage nuisible aux communications radio. Il n'y a cependant aucune garantie qu'un brouillage nuisible ne se produira pas dans une installation donnée. Si cet appareil cause un brouillage nuisible sur votre poste radio ou de télévision, ce que vous pouvez déterminer en éteignant et en rallumant votre appareil, il est conseillé à l'utilisateur d'essayer de pallier à ce brouillage nuisible en prenant l'une ou l'autre des mesures suivantes :

- Réorienter ou repositionner l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil dans une prise d'un circuit qui diffère de celui auquel le récepteur est branché.

#### ⚠ ATTENTION

Les personnes qui portent un stimulateur cardiaque ou un dispositif similaire doivent user de prudence lorsqu'elles utilisent ou se tiennent à proximité d'un appareil à induction en fonctionnement. Le champ électromagnétique peut influencer sur le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou d'un dispositif similaire. Il est conseillé de consulter votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque à propos de cette situation particulière.

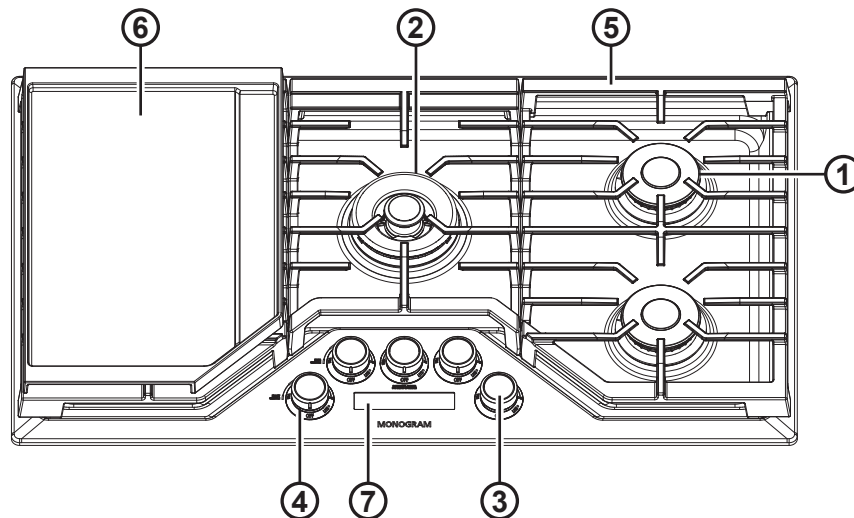
- Utilisez cet électroménager uniquement aux fins auxquelles il est fait mention dans ce manuel du propriétaire.
- Assurez-vous que votre électroménager est correctement installé et mis à la terre par un installateur qualifié en conformité avec les instructions d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de cette table de cuisson à moins que cela soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien ou réparation devrait être confié à un technicien qualifié.

## LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

# UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

## CARACTÉRISTIQUES

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



	<b>Index des fonctions</b>	<b>Page</b>
<b>1</b>	Brûleurs à flamme double à l'épreuve des débordements - Débit élevé	9,12
<b>2</b>	Brûleurs à plusieurs anneaux	9,12
<b>3</b>	Boutons de commande (un pour chaque brûleur de surface)	9,12
<b>4</b>	Témoins ON (marche) (un sur chaque bouton de commande)	—
<b>5</b>	Grilles de brûleur	13,14
<b>6</b>	Gril	11,14
<b>7</b>	Minuterie (certains modèles)	10,12

# UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

## ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE ET RALLUMAGE AUTOMATIQUE

La table de cuisson est équipée d'un allumage électronique qui élimine le besoin d'une flamme d'allumage permanente.

Les brûleurs sur cette table de cuisson se rallumeront automatiquement si la flamme s'éteint.

Tous les allumeurs émettent une étincelle et produisent un cliquetis lorsque l'un des brûleurs est activé. Ne touchez aucun des brûleurs lorsque les allumeurs émettent le cliquetis.

Il se peut que les brûleurs émettent parfois une étincelle lorsqu'un coup de vent ou un courant d'air déplace la flamme en l'éloignant du capteur de flamme du brûleur.

**En cas de coupure de courant**, vous pouvez allumer les brûleurs de surface à l'aide d'une allumette. Approchez une allumette allumée au brûleur puis tournez le bouton en le positionnant sur **LITE (Allumage)**. **Soyez très prudent lorsque vous allumez les brûleurs en utilisant cette méthode.**

## ALLUMAGE DU BRÛLEUR

### Allumer un brûleur de surface

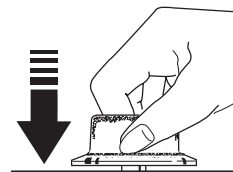
Poussez le bouton de commande vers le bas et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles à la position **LITE (allumage)**.

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

**Après avoir allumé le brûleur**, tournez le bouton pour régler la taille de la flamme.

**Pour éteindre un brûleur**, tournez à fond le bouton, dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à le positionner sur **OFF (Arrêt)**.

- Ne laissez pas un brûleur allumé pendant trop longtemps si aucun ustensile n'est placé sur la grille. Les finitions de la grille pourraient s'effriter si aucun ustensile n'absorbe la chaleur.



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

## Brûleurs Double Flamme Superposés

Certains brûleurs de surface de votre table de cuisson présentent deux paires de flammes superposées l'une sur l'autre, les brûleurs double flamme disposent d'une flamme réduite (feu doux) et d'une flamme plus importante (feu principal).

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

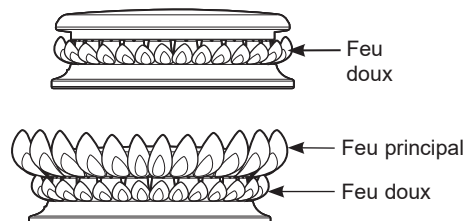
### Feu doux ou mijotage :

La configuration superposée des flammes procure un éventail de réglages de chaleur pour le mijotage. Selon le type et la quantité de nourriture et de la taille de la casserole, la flamme peut être réglée pour s'ajuster à vos besoins spécifiques. Le réglage le plus bas n'utilise que la flamme réduite et peut maintenir les aliments délicats à une température sûre de 140°F (60°C).

### Cuisson :

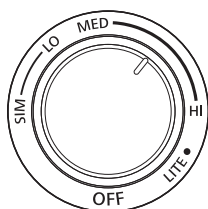
Les réglages allant de **LO (0)** à **HI (max)** utilisent les flammes réduites ainsi que les flammes principales. Utilisez les réglages **LO (0)** et **HI (Fort)** pour tous types de cuisson. Utilisez **HI (élevé)** avec des ustensiles de plus grand diamètre.

**HI** est un réglage de chaleur intense destiné à griller les aliments rapidement et faire bouillir de grandes quantités d'eau.

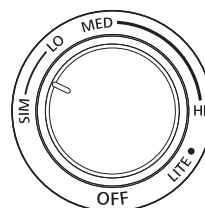


## Brûleur à Plusieurs Anneaux

Pour les récipients de grande taille, activez tous les anneaux en réglant le brûleur entre **Hi (élevé)** et **Med (modéré)**.



Pour les récipients de petit format ou une cuisson à chaleur de faible intensité, activez seulement les anneaux intérieurs en réglant le brûleur entre **Lo (bas)** et **Sim (mijotage)**.



# UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

## COMMANDES

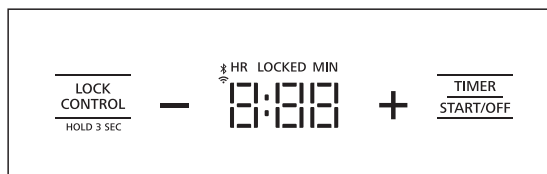
### Minuterie

En tant que partie de la séquence de mise en marche, le panneau de commande allume tous les éléments de l'afficheur. Pour démarrer la minuterie, tapez la touche **Timer Start/Off (démarrage/arrêt de la minuterie)** une fois et vous serez invité à ajouter du temps.

- Pour ajouter du temps, tapez la touche « + ».
- Pour supprimer du temps, tapez la touche « - ».

Une seule tape sur les touches +/- équivaut à un changement de 1 minute. Le maintien d'une pression sur les touches +/- va automatiquement ajouter/supprimer plus de temps. On peut ajouter ou supprimer du temps d'une minuterie en marche pourvu que la commande ne soit pas verrouillée en tapant les touches +/- . Une fois le temps ajouté, attendez 3 secondes que la minuterie lance le décompte automatique, ou pour démarrer immédiatement, tapez une fois sur la touche **Timer Start/Off**.

Pour annuler la minuterie en marche et la fermer, tapez une fois sur la touche **Timer Start/Off** à n'importe quel moment. Une fois le décompte terminé, la minuterie expire. L'affichage commence alors à clignoter et un avis de cinq bips se fait entendre jusqu'à ce que l'utilisateur rajoute du temps ou tape la touche **Timer Start/Off** pour annuler et fermer la minuterie.



### Fonction de verrouillage du gaz

Cette fonction ne peut être utilisée que si tous les boutons sur la table de cuisson sont fermés (OFF). Si un bouton est ouvert (ON), la tentative d'activer cette fonction échouera et produira plutôt une sonnerie.

Pour verrouiller le flux de gaz à la table de cuisson et le panneau de commande, maintenez une pression sur la touche **Lock Control (verrouillage des commandes)** durant 3 secondes jusqu'à entendre un bip. Après le bip, il faut relâcher la touche en moins de 5 secondes pour activer cette fonction. À l'activation de cette fonction, l'icône LOCKED (verrouillé) commencera à clignoter sur l'afficheur et selon l'état du verrouillage, elle restera allumée (verrouillé) ou éteinte (déverrouillé).

Il est possible d'utiliser la fonction de verrouillage pendant que la minuterie fonctionne. Une fois le panneau de commande verrouillé, on ne peut pas activer la minuterie tant qu'il n'y a pas déverrouillage.

Le panneau de commande et le flux de gaz peuvent être déverrouillés en tout temps en répétant la procédure qui a servi pour verrouiller.



### Activation de la fonction Bluetooth®

Maintenez une pression simultanément sur les touches **Lock Control** et **Timer Start/Off** jusqu'à entendre un bip.

Relâchez les deux touches après le bip pour entrer le mode jumelage pour la fonction Bluetooth®.

L'état actuel de la fonction Bluetooth® est affiché, tapez sur la touche « + » pour basculer d'un état à l'autre.

Si aucune sélection n'est effectuée en moins de 5 secondes, cet affichage expire et quitte le mode jumelage. Répétez la séquence du mode jumelage pour revenir à cet affichage.



### Sélection de la transmission Wi-Fi

À l'entrée du mode jumelage, l'afficheur indique l'état actuel du signal Bluetooth®.

Tapez la touche « - » pour voir l'état actuel du signal Wi-Fi. Tapez la touche « + » pour voir l'état actuel du signal Wi-Fi.

Si aucune sélection n'est effectuée en moins de 5 secondes, cet affichage expire et quitte le mode jumelage. Répétez la séquence du mode jumelage pour revenir à cet affichage.



# UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

## CUISSON EN SURFACE

### Comment Sélectionner la Taille de la Flamme

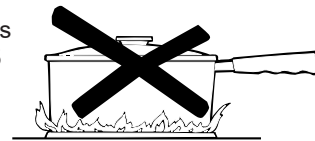
Observez la flamme et non pas le bouton lorsque vous augmentez ou réduisez la puissance.

La taille de la flamme sur un brûleur à gaz doit correspondre à l'ustensile que vous utilisez.

POUR MANIPULER EN TOUTE SÉCURITÉ L'USTENSILE, NE LAISSEZ JAMAIS LA FLAMME DÉPASSER LES BORDS DE L'USTENSILE. Les flammes dépassant les bords de l'ustensile ne réchaufferont pas vos aliments plus rapidement et peuvent être dangereuses.

Pour davantage de stabilité, il est recommandé d'utiliser des ustensiles dont le diamètre minimum est de 15 cm (6 po). Utilisez un ustensile de plus grand diamètre pour le réglage de chaleur plus intense.

Pour davantage de stabilité, il est recommandé d'utiliser des ustensiles dont le diamètre minimum est de 15 cm (6 po). Utilisez un ustensile de plus grand diamètre pour le réglage de chaleur plus intense.



### Grilles de Dessus de Table de Cuisson

N'utilisez pas de grilles de dessus de table de cuisson vendues comme pièces de rechange sur vos brûleurs de surface au gaz. La combustion incomplète résultant de l'utilisation de ces grilles produira des niveaux de monoxyde de carbone excédant les normes permises. Cela peut être nocif pour votre santé.



N'utilisez pas de grilles de dessus de table de cuisson

### Utilisation du grill en fonte (certains modèles)

#### ⚠ ATTENTION

#### Risque d'incendie

- Usez de prudence lorsque vous cuisinez des aliments gras. Le débordement de graisse peut causer un incendie.
- Ne placez aucun article sur le grill lorsqu'il n'est pas utilisé. La chaleur des brûleurs environnants peut chauffer le grill et causer un incendie.
- Mettez en place et retirez la plaque chauffante uniquement lorsqu'elle est froide et que tous les brûleurs de la surface sont désactivés.

Votre grill procure une très grande surface de cuisson pour les viandes, les crêpes et d'autres aliments généralement préparés dans un poêlon. Avant la première utilisation, rincez-le à l'eau chaude et séchez-le à fond. Préparez la surface à l'aide d'enduit à cuisson ou d'huile végétale.

#### Précautions à prendre avec le grill :

- Ne placez pas le grill dans un four à micro-ondes.
- Ne nettoyez pas le grill au lave-vaisselle.
- S'il y a eu débordement sous le grill, le nettoyer dès que possible pour éviter que la souillure « ne cuise ».
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler sous le grill car cela pose un risque d'incendie. Nettoyez sous le grill à l'aide d'eau savonneuse dès qu'il a refroidi.

#### Placement du grill

Le grill en fonte (certains modèles) ne peut être utilisé que sur les brûleurs gauches de la table de cuisson. Pour installer le grill, placez-le sur le dessus de la grille gauche. Ajustez le grill jusqu'à ce qu'il repose à fond et à plat sur la grille dessous. N'allumez les brûleurs gauches que si vous êtes certain que le grill est correctement placé.

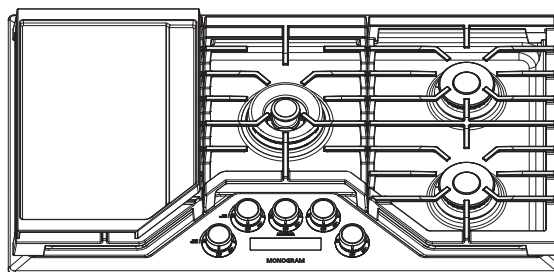
#### Préchauffage du grill

Préchauffez le grill en réglant les deux brûleurs gauches à **Hi (élevé)** durant 5 minutes avant de placer les aliments sur le grill. Une fois le grill préchauffé, tournez le bouton de chaque brûleur gauche jusqu'à la zone grill et utilisez le réglage de cuisson selon le tableau ci-dessous.

#### Grill en fonte avec enduit

Type d'aliment	Réglage de cuisson
Bacon	Med
Chapelet de saucisses à déjeuner	Med
Œufs	Lo
Sandwich au fromage fondant	Med-Lo
Hamburgers	Med-Lo
Crêpes	Med-Lo
Réchauffement de tortillas	Lo

Il peut s'avérer nécessaire de réduire les réglages de cuisson si le grill est utilisé durant une longue période.



# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## Surface de la Table de Cuisson

N'utilisez pas de nettoyants pour le four, des nettoyants abrasifs, des nettoyants liquides puissants, de la laine d'acier, des tampons à récurer en plastique, ni de la poudre nettoyante sur la surface de la table de cuisson. Nettoyez-la à l'aide d'eau savonneuse douce ou d'une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau propre et séchez avec un linge doux. Lorsque vous nettoyez les surfaces, assurez-vous qu'elles sont à température ambiante et non exposées aux rayons directs du soleil.

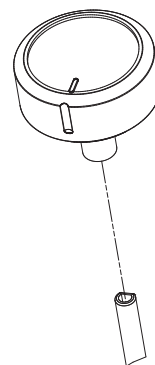
Le débordement de marinades, de jus de fruits, de sauces tomates et de liquides d'arrosage contenant des acides peut causer une décoloration. Il faut donc essuyer le débordement aussitôt que les surfaces chaudes refroidissent, puis nettoyer et rincer.

### Nettoyage des boutons

Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever les boutons de commande à la position d'arrêt (OFF) en les tirant directement vers le haut. Ils peuvent être lavés à la main à l'eau savonneuse.

N'immergez pas les boutons dans l'eau. Si de l'eau s'accumule sous le verre depuis le dessous du bouton, elle s'évacuera en moins de 24 heures.

Pour replacer les boutons après le nettoyage, alignez le trou derrière le bouton sur la tige de la soupape de gaz et poussez vers le bas jusqu'à ce que le bouton soit solidement en place. Tous les boutons sont interchangeables.



Tirer le bouton vers le haut en ligne droite pour le dégager de la tige.

## Surfaces en Acier Inoxydable

N'utilisez pas d'éponge en laine d'acier, vous risquez de laisser des rayures indélébiles sur la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, faites-le à l'eau chaude savonneuse ou à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Le débordement de marinades, de jus de fruits, de sauces tomates et de liquides d'arrosage contenant des acides peut causer une décoloration. Il faut donc essuyer le débordement aussitôt que les surfaces chaudes refroidissent, puis nettoyer et rincer.

Pour en savoir sur plus l'achat d'un nettoyant pour appareil en acier inoxydable, veuillez appeler notre numéro gratuit, le 800.561.3344 ou allez sur [monogram.com](http://monogram.com).

## Surface de la minuterie (certains modèles)

Utilisez une linge humide pour nettoyer le verre.

## Brûleurs Double Flamme Superposés et Brûleur à Plusieurs Anneaux

Le brûleur se compose de trois éléments : la base du brûleur, la tête du brûleur et le chapeau du brûleur. La tête du brûleur et le chapeau peuvent être démontés pour faciliter leur nettoyage.

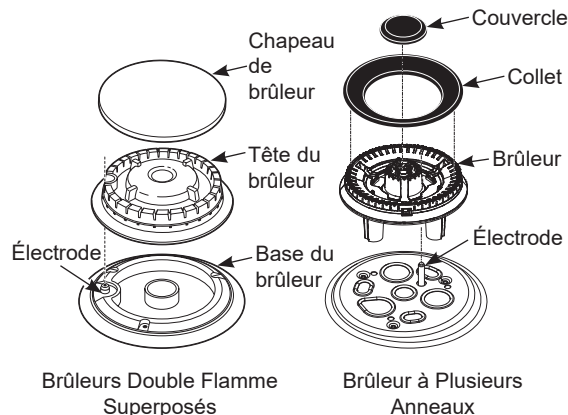
**ATTENTION** N'UTILISEZ PAS LE BRÛLEUR SI TOUS LES COMPOSANTS DU BRÛLEUR NE SONT PAS INSTALLÉS.

Les brûleurs de surface doivent être nettoyés régulièrement, surtout après des éclaboussures nocive susceptibles de boucher les orifices et les rainures des têtes du brûleur.

L'électrode est située à l'arrière de chaque brûleur. N'essayez pas démonter ou de nettoyer la zone autour du brûleur si un autre brûleur est utilisé. Vous risqueriez de prendre une décharge électrique.

### Pour retirer les composants du brûleur :

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



# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## Brûleurs Double Flamme Superposés et Brûleur à Plusieurs Anneaux (suite)

### Nettoyage

Démontez les composants du brûleur que lorsqu'ils sont froids. Lavez à l'eau chaude et savonneuse. Vous pouvez utiliser un tampon à récurer en plastique pour retirer les particules de nourriture carbonisée.

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

**REMARQUE :** N'utilisez pas de laine ni tampons à récurer en acier pour nettoyer les parties du brûleur car cela peut obstruer les orifices. Ne lavez jamais les têtes de brûleur au lave-vaisselle au risque d'une décoloration.

Les orifices des têtes de brûleur doivent être maintenus propres en tout temps afin d'obtenir une flamme uniforme, sans obstacle.

Des orifices ou des électrodes obstrués ou sales empêcheront le brûleur de fonctionner correctement.

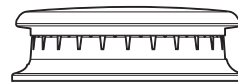
### Après nettoyage

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

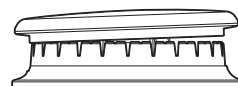
### Pour replacer les composants du brûleur :

Veillez à réinstaller les composants du brûleur au même endroit.

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



Chapeau de brûleur correctement encastré



Chapeau de brûleur incorrectement installé

## Déclencheur D'étincelles et Électrodes

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

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

Assurez-vous que les allumeurs en céramique blancs sur la table

de cuisson sont secs et propres.

Nettoyez la partie métallique de l'électrode à l'aide d'un chiffon doux ou une lime à ongles.

**Ne tentez pas d'enlever l'électrode de la table de cuisson.**

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



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

## Grilles de Brûleur

### Nettoyage manuel

Lavez les grilles à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau propre. Pour amollir les résidus de cuisson collés, placez les grilles dans une solution contenant ¼ tasse d'ammoniac domestique durant plusieurs heures. Frottez ensuite les grilles avec un tampon à récurer en plastique trempé dans l'eau chaude savonneuse. Rincez bien et séchez.

### Nettoyage au four

Certains modèles sont dotés de grilles que l'on peut nettoyer dans un four autonettoyant. Si les grilles n'ont PAS de pare-chocs (tampons) en caoutchouc fixés dans leur partie inférieure, alors on peut les nettoyer au four en utilisant le cycle d'autonettoyage. Consultez le manuel d'utilisation du four pour des instructions précises. Si des instructions sur l'autonettoyage ne figurent pas dans le manuel du four, les grilles ne doivent pas être nettoyées de cette façon.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## Grilles de Brûleur (suite)

### Nettoyage au lave-vaisselle

Les grilles vont au lave-vaisselle. Délogez tout résidu de cuisson collé avant de placer les grilles dans le lave-vaisselle. Placez-les dans le panier le plus bas et exécutez un cycle Heavy Duty (lavage intensif).

Ne faites pas fonctionner un brûleur pendant longtemps sans récipient de cuisson sur la grille. Le fini de la grille peut s'écailler sans récipient pour absorber la chaleur.

Bien que les grilles soient durables, elles perdront graduellement leur lustre, malgré le meilleur soin que vous pouvez leur apporter. Cela résulte de l'exposition continuelle à de hautes températures et à l'abrasion par les récipients de cuisson.

**REMARQUE :** Usez de prudence lors du retrait des grilles du four à la fin du cycle d'autonettoyage. Les grilles peuvent être encore chaudes.

Une fois terminé le cycle d'autonettoyage, sortez les grilles avec précaution. Vous remarquerez peut-être des résidus blanchâtres sur les grilles. Essuyez-les avec une éponge humide. Si ces résidus persistent, imbiblez l'éponge avec une solution 50/50 de vinaigre et d'eau, puis essuyez les grilles de nouveau.

Assurez-vous de remettre les grilles à la bonne position. Elles doivent reposer solidement sur la table de cuisson.

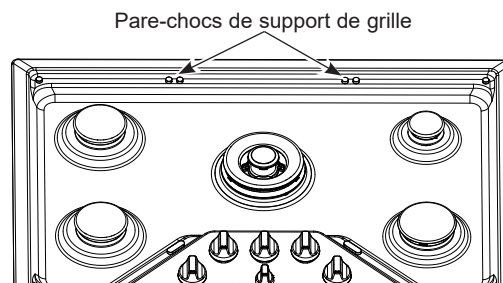
---

## Pare-chocs de Support de Grille

Si l'un des pare-chocs de grille en caoutchouc dans la table de cuisson est manquant ou endommagé, on peut obtenir une pièce de rechange.

Visitez **Monogram.com** ou appelez le service Monogram (800.444.1845) pendant les heures d'affaires normales.

Pour insérer un nouveau pare-choc, placez simplement son extrémité conique dans le trou de la table de cuisson et poussez vers le bas tout en tournant délicatement le pare-choc.



---

## Grils

**Fonte :** Nettoyez votre gril en fonte à l'aide d'une brosse rigide et d'eau chaude. L'utilisation de savon n'est pas recommandée et il faut éviter les détergents agressifs car ils vont attaquer l'enduit. Rincez à l'eau chaude et séchez à fond. Après le rinçage, enduisez la surface du gril d'une légère couche d'huile de cuisson. Essuyez l'huile excédentaire avec une serviette de papier.

Rangez le gril dans un endroit frais et sec.



### Précautions à prendre avec le gril :

- S'il y a eu débordement sous le gril, le nettoyer dès que possible pour éviter qu'il ne « cuise » sur la table de cuisson.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler sous le gril car cela pose un risque d'incendie. Nettoyez sous le gril à l'aide d'eau savonneuse dès qu'il a refroidi.
- Ne nettoyez pas le gril au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas le gril au four autonettoyant.



# Trucs de dépannage

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

Problème	Causes possibles	Que faire
<b>La flamme ou l'extrémité de la flamme du brûleur est jaune</b>	La qualité de combustion de la flamme de brûleur doit être déterminée visuellement.	Déterminez la qualité des flammes visuellement. Des flammes normales doivent ressembler aux cas (A) et (B). Des flammes jaunes, vives et longues ne sont pas normales. Des flammes normales présentent des signes d'une teinte orange lorsqu'elles sont bien chauffées ou d'une teinte orange fluctuante en raison de particules de gaz ou d'air.   (A) Flammes douces bleues – Normal pour le gaz naturel   (B) Extrémités jaunes sur les cônes extérieurs – Normal pour le gaz propane
<b>Les boutons de commande ne tournent pas</b>	Le bouton n'est pas poussé au fond.	Pour tourner de la position <b>OFF (arrêt)</b> , pousser le bouton et tourner.
<b>Les brûleurs ne s'allument pas</b>	La prise de la plaque de cuisson n'est pas complètement enfoncée.	S'assurer que la prise d'alimentation électrique est branchée dans un circuit correctement mis à la terre.
	L'alimentation en gaz n'est pas raccordée ou mise en circuit.	Voir les instructions d'installation qui accompagnaient la plaque de cuisson.
	Un fusible de votre domicile a sauté ou un disjoncteur s'est déclenché.	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.
	Les éléments du brûleur n'ont pas été remplacés correctement.	Voir la section Nettoyage de la table de cuisson.
	Les électrodes sous le brûleur sont sales.	Voir la section Nettoyage de la table de cuisson.
	La plaque de cuisson est verrouillée.	Déverrouillez la plaque de cuisson. Voir la section Utilisation de la table de cuisson.
	Le trou de l'allumeur (sur certains modèles) est bloqué.	Voir la section Nettoyage de la table de cuisson.
<b>Le bruit tic-tic de l'allumeur à étincelles persiste après l'allumage du brûleur</b>	Le bouton de commande est encore sur la position LITE (allumage).	Tourner le bouton de la position <b>LITE (allumage)</b> pour le placer au réglage désiré.  Eteindre le brûleur et le rallumer. Si le problème persiste, appelez pour le service.
	La fonction de rallumage automatique tente de rallumer la flamme.	Dans son réglage le plus bas, la flamme peut s'éloigner du capteur de flamme du brûleur par des courants d'air autour de la table de cuisson. Réduisez ou redirigez tout ventilateur ou dispositif de ventilation qui fonctionne autour de la table de cuisson jusqu'à ce que les étincelles cessent.
<b>Les brûleurs supérieurs ne brûlent pas uniformément</b>	Assemblage incorrect des brûleurs.	Assurez-vous que les couvercles de brûleur reposent correctement. Voyez la section Entretien et nettoyage de l'appareil.
	Les fentes sur le côté du brûleur sont peut-être obstruées.	Retirez les brûleurs pour le nettoyage. Voyez la section Entretien et nettoyage de l'appareil.
<b>Une touche est sans effet</b>	La touche est sale.	Nettoyez la touche.
	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur a été déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Le verre du panneau de commande de minuterie est mouillé sur ses bords.	Séchez les bords le mieux possible et attendez plusieurs minutes que les boutons de minuterie répondent à nouveau.

# GARANTIE LIMITÉE

## Monogram.ca

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

**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 Appliances assumera
Garantie limitée de deux ans	Pendant deux ans à compter de la date d'achat d'origine, nous vous fournirons gratuitement des pièces et mettrons à votre disposition des réparateurs à votre domicile afin de réparer ou de remplacer toute pièce de l'appareil défectueuse en raison d'un défaut de fabrication.

### Ce qui n'est pas couvert par Monogram :

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

### EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

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

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

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

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

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

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

# NOTES





# MANUAL DEL PROPIETARIO

**Superficies de Cocción a Gas  
de Acero Inoxidable de 30" y 36"**

ESPAÑOL

MONOGRAM.COM

# CONTENIDOS

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR	2
SOPORTE PARA EL CONSUMIDOR	3
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD	4
USANDO LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	8
Características	8
Encendido Electrónico y Reencendido Automático	9
Quemadora de Superficie	9
<b>Controles</b>	10
Encendido de Bluetooth®	10
Selección de Wi-Fi	10
Usando la Superficie de Cocción	11
Plancha	11
CUIDADO Y LIMPIEZA	12
Base de la Superficie de Cocción	12
Superficies de Acero Inoxidable	12
Superficie del Temporizador	12
Quemadores Apilados de Llama	
Dual y Quemador de Anillos Múltiples	12
Encendedor por Chispa y Electrodo	13
Parrillas de Quemadores	13
Protectores de Soportes de Rejillas	14
Plancha	14
CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMA	15
GARANTÍA LIMITADA DE MONOGRAM	16

## INFORMACIÓN DEL MODELO

### NÚMEROS DE MODELO

ZGU36RS, ZGU30RS, ZGU36ES

---

### ANOTE LOS NÚMEROS DE MODELO Y SERIE

Los encontrará en una etiqueta ubicada en la parte inferior de la superficie de cocción.

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

**Antes de enviar esta tarjeta, escriba estos números aquí:**

---

Número de Modelo

---

Número de Serie

# SOPORTE AL CLIENTE

## SITIO WEB DE MONOGRAM

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

En EE.UU.: [monogram.com](http://monogram.com) o en Canadá: [monogram.ca](http://monogram.ca)

---

## REGISTRE SU ELECTRODOMÉSTICO

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

En EE.UU.: [monogram.com](http://monogram.com).

En Canadá: [Prodsupport.mabe.ca/crm/Products/ProductRegistration.aspx](http://Prodsupport.mabe.ca/crm/Products/ProductRegistration.aspx)

---

## SERVICIO PROGRAMADO

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

En EE.UU.: [Monogram.com](http://Monogram.com) o 800.444.1845

En Canadá: [Monogram.ca](http://Monogram.ca) o 888.880.3030

---

## CONECTIVIDAD REMOTA

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

---

## PIEZAS Y ACCESORIOS

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

En EE.UU.: [monogram.com/use-and-care/parts](http://monogram.com/use-and-care/parts) o 800.444.1845

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

Los clientes de Canadá deberán consultar en el centro de servicio Mabe, visitar nuestro sitio web en [monogram.ca](http://monogram.ca) o 800.661.1616.

---

## CONTÁCTENOS

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

# SOPORTE AL CLIENTE

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

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

**⚠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** **NUNCA UTILICE LA SECCIÓN SUPERIOR DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DE ESTE ELECTRODOMÉSTICO SIN DEJAR DE PRESTARLE ATENCIÓN**

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

**⚠ADVERTENCIA** **MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA**  
Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.

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

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

- No use agua sobre el fuego de la grasa. Nunca tome una olla que se esté incendiando. Apague los controles. Extinga la olla que se esté incendiando sobre un quemador superficial, cubriendo la olla completamente con su tapa correspondiente, una hoja metálica de galletas o una bandeja plana. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.

## LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

### ▲ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

**▲ ADVERTENCIA** NUNCA use este electrodoméstico para calentar el ambiente. Como consecuencia de esto, se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono.

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario.
- Solicite que un instalador calificado instale la superficie de cocción y que esté adecuadamente conectada a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Cualquier ajuste y trabajo del servicio técnico deberá ser realizado únicamente por un instalador de superficies de cocción a gas calificado o por un técnico del servicio. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la superficie de cocción, a menos que esto se recomiende específicamente en este manual.
- Su superficie de cocción es enviada de fábrica configurada para uso con gas natural, pero puede ser convertida a gas propano (LP). Si se requieren, estos ajustes deben ser realizados por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación y códigos locales. La agencia que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Solicite que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de cierre de gas de la superficie de cocción y cómo apagarla en caso de ser necesario.
- Enchufe la superficie de cocción en un tomacorriente con conexión a tierra de 120 voltios únicamente. No retire la pata redonda de conexión a tierra del enchufe. Si tiene dudas sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico para hogar, es su responsabilidad y obligación contar con el reemplazo de un tomacorriente sin conexión a tierra por un tomacorriente de tres patas correctamente conectado a tierra, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad. No use prolongadores con este electrodoméstico.
- Antes de realizar cualquier servicio técnico, desenchufe la superficie de cocción o desconecte el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la superficie de cocción antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incendien.
- Evite rayar o impactar las pantallas de vidrio. Hacer esto podrá producir la rotura de vidrios. No cocine un producto con un vidrio roto. Es posible que se produzcan descargas, incendio o cortes.

- No deje a los niños solos o fuera de su radio de atención en el área donde el electrodoméstico se encuentre en uso. Nunca se les deberá permitir trepar, sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.

### ▲ PRECAUCIÓN

- No coloque artículos de interés para los niños sobre los gabinetes que están sobre un horno – si los niños se trepan sobre el horno para llegar a estos artículos podrían sufrir lesiones graves.
- Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la superficie de cocción. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la superficie de cocción opere de forma correcta con la combustión adecuada. Las aberturas de aire se encuentran ubicadas alrededor de las perillas de la superficie de cocción.
- Use sólo sostenedores de ollas secos – los sostenedores húmedos sobre superficies calientes pueden producir quemaduras debido al vapor. No permita que las manijas de las ollas toquen los quemadores de la superficie y las rejillas del quemador. No use una toalla u otra tela voluminosa para reemplazar el mango de las cacerolas.
- Las superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Las superficies potencialmente calientes incluyen los quemadores, parrillas, y cualquier protector trasero o superficies de repisas altas.
- No caliente envases de comida que no hayan sido abiertos. Se podría acumular presión y el envase podría explotar, ocasionando una lesión.
- Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Puede encontrar recomendaciones de seguridad mínima sobre la temperatura de la comida en [www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov) y [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov). Utilice un termómetro para tomar la temperatura de la comida y haga controles en diferentes ubicaciones.
- No permita que nadie se trepe, se pare ni se cuelgue sobre la superficie de cocción. De este modo se podrá dañar la misma, ocasionando daños graves o la muerte.
- Mantenga limpia la campana del ventilador y los filtros de grasa, a fin de mantener una buena ventilación y de evitar incendios con grasa. Apague el ventilador en caso de incendio o al “encender” intencionalmente licor u otras bebidas alcohólicas de alta graduación en la superficie de cocción. Si el extractor se encuentra en funcionamiento, podrá esparcir las llamas.

## LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

### ⚠️ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

#### ⚠️ ADVERTENCIA NUNCA

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

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

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

- Nunca pierda de vista el aceite cuando esté friendo. Si se calienta más allá de su punto de cocción, el aceite se puede quemar y provocar un incendio que se puede propagar a los gabinetes próximos. Use un termómetro para grasas profundas siempre que sea posible, a fin de monitorear la temperatura del aceite.
- Para evitar derrames e incendios, use una cantidad mínima de aceite al usar una sartén poco profunda y evite la cocción

- de comidas congeladas con cantidades excesivas de hielo.
- Use el tamaño de olla adecuado para evitar que sean inestables o que sufran caídas fácilmente. Seleccione utensilios que coincidan con el tamaño del quemador. Las llamas del quemador se deberán ajustar de modo que no se extiendan más allá de la parte inferior de la olla. Una cantidad excesiva de llama puede representar un riesgo.
- Siempre use la posición LITE al encender los quemadores superiores y asegúrese de que estos se hayan encendido.
- Al utilizar utensilios de vidrio/ cerámica, asegúrese de que sean adecuados para el servicio de la superficie de cocción; otros se podrán romper debido a un cambio repentino de temperatura.
- A fin de minimizar posibles quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames, la manija de un recipiente deberá ser girada hacia el centro de la superficie de cocción, sin extender la misma sobre los quemadores cercanos.
- No use un wok con un anillo con soporte de metal redondo. El anillo podrá atrapar calor y bloquear el aire hacia el quemador, produciendo el riesgo de emisión de monóxido de carbono.
- No intente elevar la cocina. Hacer esto podría dañar la tubería de gas hasta los quemadores superficiales, ocasionando una pérdida de gas y riesgo de incendio.
- Al inhabilitar el Bloqueo del Control de Gas (en algunos modelos), asegúrese de que los controles de superficie se encuentren en la posición OFF (Apagado). Esto evitará que haya un flujo de gas no intencional desde los quemadores.
- No use papel de aluminio para cubrir las rejillas o una parte de la superficie de cocción. Hacer esto podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono, sobrecalentamiento de la base de la superficie de cocción, o un posible riesgo de incendio.

### 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

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

### Equipo de Acceso Remoto Instalado

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

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

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

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

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

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

### Interferencia de Frecuencias Radiales

Esta unidad se ha puesto a prueba y se ha determinado que cumple con los límites de un dispositivo digital de clase B, de conformidad con la Parte 18 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para brindar una protección razonable contra interferencia dañina dentro de una instalación residencial. Esta unidad genera, utiliza y puede irradiar energía de frecuencia de radio y, si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede provocar una interferencia dañina a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que no haya interferencia en una instalación determinada. Si la unidad provoca interferencia nociva a la recepción de radio y televisión, lo que puede determinarse encendiendo y apagando la unidad, el usuario puede corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente o cambie la posición de las antenas receptoras.
- Incremente la distancia entre la unidad y el receptor.
- Conecte la unidad a un tomacorriente o un circuito diferente del que está usando el receptor.

#### **PRECAUCIÓN**

Las personas que utilicen un marcapasos o un dispositivo médico similar deben tener cuidado cuando utilicen y se encuentren cerca de una unidad por inducción. El campo electromagnético puede afectar el funcionamiento del marcapasos o del dispositivo médico similar. Es recomendable consultar a su médico o al fabricante del marcapasos sobre su situación particular.

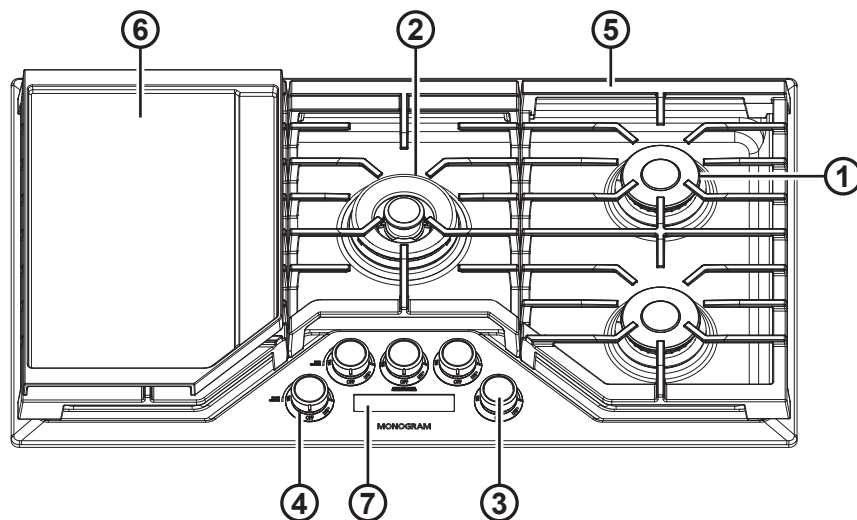
- Use este aparato sólo con el objetivo para el que fue creado, como se describe en este Manual del Propietario.
- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra del artefacto de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- No intente reparar o cambiar ninguna pieza de su cocina a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.

## LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# USANDO LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

## CARACTERÍSTICAS

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



	Índice de Características	Página
1	Producción de los Quemadores Altos con Llama Dual a Prueba de Derrames	9,12
2	Quemadores de Anillos Múltiples	9,12
3	Perillas de Control (Una para Cada Quemador de la Superficie)	9,12
4	Luces Indicadoras del Quemador "ENCENDIDO" (Una por cada perillas de control)	—
5	Rejillas de los Quemadores	13,14
6	Plancha	11,14
7	Temporizador (en algunos modelos)	10,12

# USANDO LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

## ENCENDIDO ELECTRÓNICO Y REENCENDIDO AUTOMÁTICO

La superficie de cocción está equipada con encendido electrónico, el cual elimina la necesidad de una luz de piloto continuo.

Los quemadores de esta superficie de cocción se volverán a encender automáticamente si la llama se apaga.

Todos los encendedores de quemadores de superficie chispearán y harán chasquidos cuando cualquier quemador se enciende. No toque ningún quemador cuando los encendedores se encuentran chasqueando.

Ocasionalmente los quemadores pueden chasquear si un viento o corriente fuertes alejan la llama del sensor de llama del quemador.

Si ocurriera un corte de energía, usted puede encender los quemadores de la superficie de cocción con un fósforo. Sostenga un cerillo encendido cerca del quemador, luego gire la perilla a la posición LITE (encender). Tenga mucho cuidado al encender los quemadores de esta manera.

## Quemadores de Superficie

### Encender un Quemador de Superficie

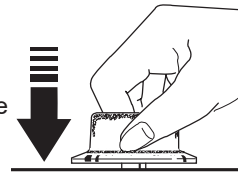
Presione la perilla de control hacia abajo y gire la misma en dirección **contraria a las agujas del reloj** hasta la posición **LITE (Luz)**.

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

**Después de que se encienda el quemador**, gire la perilla para ajustar el tamaño de la llama.

**Para apagar el quemador**, gire la perilla en sentido de las agujas del reloj, hasta el máximo, a la posición OFF.

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



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

## Quemadores Apilados de Llama Dual

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

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

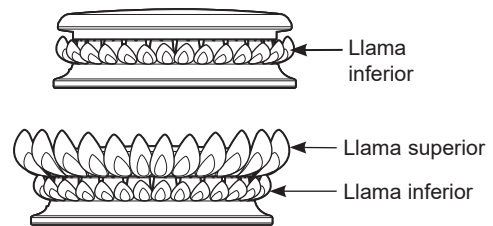
### Fuego lento:

El diseño de quemadores apilados brinda una gran cantidad de configuraciones de calor en la superficie de cocción para hervir a fuego lento. Dependiendo del tipo y cantidad de alimentos, y del tamaño del recipiente, la llama puede ajustarse a sus necesidades específicas. La configuración más baja utiliza sólo la llama más baja y puede mantener alimentos delicados a una temperatura segura de 140°F.

### Cocción:

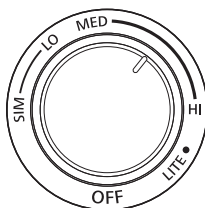
Las configuraciones desde **LO (baja)** a **HI (extra alta)** utilizan las llamas altas y bajas. Utilice de **LO (baja)** a **HI (alta)** para cocción general. Use **HI (Alto)** con utensilios de mayor diámetro.

**HI (Alto)** es una configuración de calor muy alto y su función es soasar las comidas rápidamente y hervir grandes cantidades de agua.

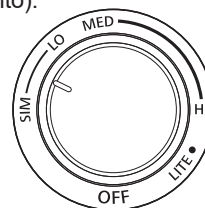


## Quemador de Anillos Múltiples

Para utensilios grandes, active todos los anillos configurando el quemador entre Hi (Alto) y Med (Medio).



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



# USANDO LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

## CONTROLS

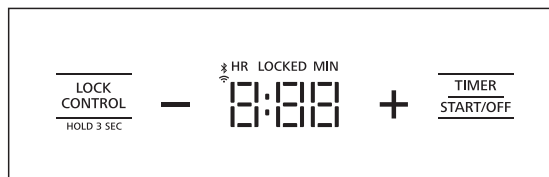
### Temporizador

Como parte de la secuencia de encendido, el control ilumina todos los elementos exhibidos. Para iniciar el temporizador, presione la tecla **Timer Start/Off (Inicio del Temporizador/ Apagado)** una vez, lo cual da acceso para comenzar a agregar tiempo.

- Para agregar tiempo, presione la tecla +.
- Para quitar tiempo, presione la tecla -.

Presionar las teclas +/- una vez genera un cambio de tiempo de 1 minuto. Mantener las teclas +/- automáticamente agregará/quitará más tiempo. Se puede agregar o quitar tiempo de un temporizador en funcionamiento, siempre y cuando el control no esté bloqueado por presionar las teclas +/- . Luego de agregar tiempo, espere 3 segundos hasta que el temporizador comience la cuenta regresiva de forma automática o para iniciar el temporizador de forma inmediata, presione una vez la tecla **Timer Start/Off (Iniciar/ Apagar el Temporizador)**.

Para cancelar un temporizador en funcionamiento y para apagarlo, presione la tecla **Timer Start/Off (Iniciar/ Apagar el Temporizador)** una vez en cualquier momento. Una vez que el temporizador finaliza la cuenta regresiva, se apaga. Luego comienza a hacer titilar la pantalla y comienza a producir un tono de notificación de cinco pitidos, hasta que el usuario agrega más tiempo al temporizador o presiona la tecla **Timer Start/Off (Iniciar/ Apagar el Temporizador)** para cancelar y apagar el mismo.



### Función de Bloqueo del Gas

Esta función sólo puede ser usada luego de que todas las perillas de la superficie de cocción se encuentren apagadas. Si una perilla está encendida, intentar activar esta función produce una campanada y la función no es activada.

Para bloquear el flujo de gas a la superficie de cocción y para bloquear el control, mantenga presionada la tecla **Lock Control (Control de Bloqueo)** durante 3 segundos hasta que se escuche un pitido. Luego del pitido, la tecla deberá ser liberada dentro de los 5 segundos para activar esta función. Al activar esta función, el ícono "LOCKED" (Bloqueado) sobre la pantalla comenzará a titilar y, dependiendo del estado, se mantendrá iluminado (bloqueado) o apagado (desbloqueado).

Es posible usar la función de bloqueo mientras el temporizador está funcionando. Una vez que el control se encuentre bloqueado, el temporizador no podrá ser encendido nuevamente hasta que el control esté desbloqueado.

El control y el flujo de gas pueden ser desbloqueados en cualquier momento, repitiendo el proceso usado para realizar el bloqueo.



### Encendido de Bluetooth®

Mantenga presionadas al mismo tiempo las teclas **Lock Control (Control de Bloqueo)** y **Timer Start/Off (Iniciar/ Apagar el Temporizador)** , hasta que se escuche un pitido.

Libere ambas teclas luego del pitido e ingrese el modo de emparejamiento de Bluetooth®.

Se muestra el estado actual de Bluetooth®; presione la tecla + para cambiar el estado.

Si no se hace ninguna selección sobre esta pantalla dentro de los 5 segundos, la misma expirará y saldrá el modo de emparejamiento. Repita la secuencia del modo de emparejamiento para regresar a esta pantalla.

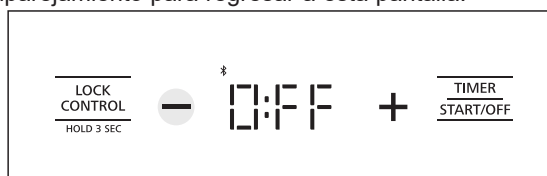


### Selección de Wi-Fi

Al ingresar en un modo de emparejamiento, la pantalla muestra el estado actual de la señal de Bluetooth®.

Presione la tecla - para ver el estado actual de la señal de Wi-Fi. Presione la tecla + para cambiar el estado actual de la señal de Wi-Fi.

Si no se hace ninguna selección sobre esta pantalla dentro de los 5 segundos, la misma expirará y saldrá el modo de emparejamiento. Repita la secuencia del modo de emparejamiento para regresar a esta pantalla.



# USANDO LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

## COCCIÓN SOBRE SUPERFICIE

### Cómo Elegir el Tamaño de la Llama

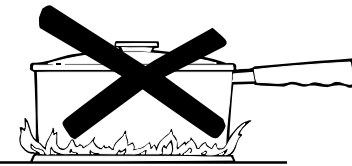
Mire la llama, no la perilla, mientras reduce o incrementa el calor.

El tamaño de la llama del quemador a gas debe ajustarse al recipiente que esté usando.

PARA UN MANEJO SEGURO DE LOS RECIPIENTES DE COCCIÓN, NUNCA DEJE QUE LAS LLAMAS SE EXTIENDAN MÁS ALLÁ DE LOS LADOS DE LOS RECIPIENTES. Utilizar llamas de un tamaño mayor a la base de los recipientes no los calentará más rápido y podría resultar peligroso.

Para lograr estabilidad de la superficie, se recomienda un recipiente de cocción de un diámetro mínimo de 6". Use un utensilio de un diámetro mayor para la configuración de calor.

Para lograr estabilidad de la superficie, se recomienda un recipiente de cocción de un diámetro mínimo de 6". Use un utensilio de un diámetro mayor para la configuración de calor.



### Parrillas Para la Parte Superior de la Cocina

No use cualquier repuesto de rejilla para la parte superior de la cocina con sus quemadores de gas, ya que realizará una combustión incompleta, generando niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.



No use rejillas para la parte superior de la cocina

### Uso de su Plancha de Hierro Fundido (en algunos modelos)

#### ⚠ PRECAUCIÓN

#### Riesgo de Incendio

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

Su plancha le brinda una superficie de cocción extra grande para carnes, panqueques y otras comidas normalmente preparadas en una sartén. Antes del primer uso, enjuague la misma con agua caliente y séquela completamente. Prepare la superficie con spray de cocina o aceite vegetal.

#### Precauciones de la Plancha:

- No coloque la plancha en un horno microondas.
- No lave la plancha en el lavavajillas.
- Si algo se derramó debajo de la plancha, se deberá limpiar tan pronto como sea posible para evitar la suciedad de la comida "horneada".
- No permita que se acumule grasa debajo de la plancha, ya que puede haber riesgo de incendio. Limpie debajo de la plancha con agua caliente y jabón en cuanto esté fría.

#### Posicionamiento de la Plancha

La plancha de hierro fundido (en algunos modelos) sólo puede ser usada sobre los quemadores izquierdos de la superficie de cocción. A fin de posicionar la plancha, coloque la misma sobre la parrilla izquierda. Ajuste la plancha hasta que quede completamente apoyada y de forma plana sobre la parrilla que se

encuentra debajo. No encienda los quemadores izquierdos hasta que esté seguro de que la plancha haya quedado correctamente posicionada.

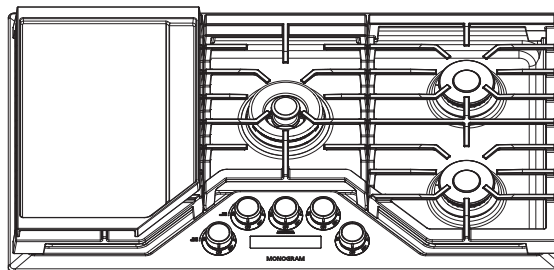
#### Pre calentamiento de la Plancha

Pre caliente la plancha configurando ambos quemadores izquierdos en Hi (Alto) durante 5 minutos, antes de colocar la comida sobre la plancha. Una vez pre calentada la plancha, gire la perilla sobre cada quemador izquierdo hasta la zona de la plancha y use la configuración de cocción detallada en la siguiente tabla.

#### Plancha Precurada de Hierro Fundido

Tipo de Comida	Configuración de Cocción
Panceta	Med
Embutidos para el Desayuno	Med
Huevos	Bajo (Lo)
Queso a la Plancha	Med-Bajo (Med-Lo)
Hamburguesas	Med-Bajo (Med-Lo)
Panqueques	Med-Bajo (Med-Lo)
Cómo Calentar Tortillas	Bajo (Lo)

Es posible que sea necesario ajustar las configuraciones de la plancha si se usará por un período prolongado.



# CUIDADO Y LIMPIEZA

## Base de la Superficie de Cocción

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

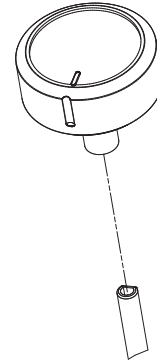
El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar en cuanto las superficies calientes se enfríen, y luego se deberán enjuagar.

### Limpieza de las Perillas

Para una limpieza más fácil, las perillas de control podrán ser retiradas empujando las mismas directamente hacia arriba, una vez que las mismas se encuentren en la posición OFF (Apagado). Las perillas se podrán lavar a mano con agua y jabón.

No sumerja las perillas en agua. Si se acumula agua debajo del vidrio que se encuentra debajo de la perilla, la misma será drenada dentro de las 24 horas.

Para volver a colocar las perillas luego de la limpieza, alinee el agujero sobre el lado trasero de la perilla con el eje de la válvula de gas y empuje hacia abajo hasta que la perilla quede bien ajustada. Todas las perillas son intercambiables.



Empuje la perilla hacia arriba y fuera del vástago.

## Superficies de Acero Inoxidable

No utilice almohadillas de acero ya que rayan la superficie en forma permanente.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador de acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en dirección de la veta. Siga las instrucciones del producto para limpiar la superficie de acero inoxidable.

El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar en cuanto las superficies calientes se enfríen, y luego se deberán enjuagar.

Para consultar sobre la compra de limpiadores de acero inoxidable, llame en forma gratuita al 800.626.2002 o visite [monogram.com](http://monogram.com).

## Superficie del Temporizador (en algunos modelos)

Use una tela húmeda para limpiar el vidrio.

## Quemadores Apilados de Llama Dual y Quemador de Anillos Múltiples

El quemador consta de tres partes: La base del quemador, el cabezal del quemador y la tapa del quemador. El cabezal y la tapa del quemador pueden quitarse a fin de facilitar la limpieza.

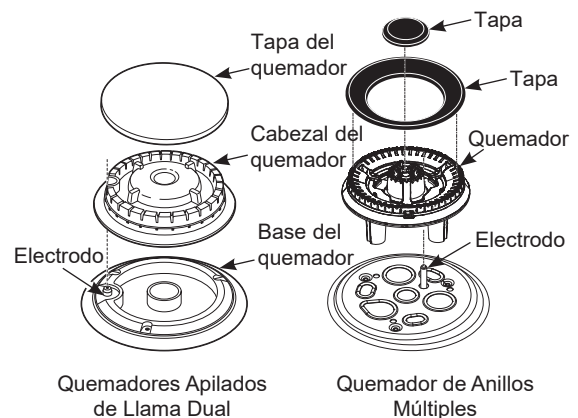
**⚠ PRECAUCIÓN** NO UTILICE EL QUEMADOR SIN TODAS LAS PIEZAS EN SU LUGAR.

Los quemadores de superficie debe limpiarse regularmente, en especial después de sufrir derrames, lo que podría obstruir las ranuras y orificios de los cabezales de los quemadores.

El electrodo se encuentra en la parte trasera de cada quemador. No intente desarmar o limpiar un quemador mientras otro se encuentre encendido. Puede provocarse una descarga eléctrica.

### Para quitar las piezas del quemador:

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





# CUIDADO Y LIMPIEZA

## Quemadores Apilados de Llama Dual y Quemador de Anillos Múltiples (Cont.)

### Limpieza

Quite todas las piezas del quemador sólo cuando estén frías. Lávelas en agua caliente jabonosa. Puede utilizarse una almohadilla plástica para quitar las partículas de comida quemada y pegada.

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

**NOTA:** No use lana de acero ni estropajos para limpiar las partes del quemador, ya que podrán bloquear las aberturas. Nunca lave las cabezas de los quemadores en el lavavajillas. Esto podrá hacer que se descoloren.

Las hendiduras de las cabezas de los quemadores se deben mantener limpias en todo momento para obtener una llama pareja y sin obstrucción.

Las partes bloqueadas o sucias de los quemadores o los electrodos no permitirán que el quemador funcione de forma correcta.

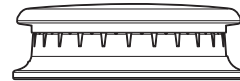
### Después de la limpieza

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

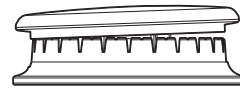
### Para reemplazar las piezas del quemador:

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

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



Tapa del quemador bien colocada



Tapa del quemador mal colocada

## Encendedor por Chispa y Electrodo

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

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

Asegúrese de que los encendedores cerámicos blancos de la superficie de cocción estén secos y limpios. Limpie la porción de metal del electrodo con un paño suave o una lija.

**No intente retirar el electrodo de la superficie de cocción.**

Limpie esta parte de metal con una lija.



No limpie esta parte de cerámica blanca con una lija.

## Parrillas de Quemadores

### Limpieza Manual

Las rejillas se deberán lavar con agua caliente y jabón y deberán ser enjuagadas con agua limpia. Para ablandar la comida quemada, coloque las rejillas en una solución con  $\frac{1}{4}$  de taza de amoníaco hogareño durante varias horas. Luego, friegue las rejillas con un estropajo de plástico con agua caliente y jabón. Enjuague a fondo y seque.

### Limpieza del Horno

Algunos modelos cuentan con parrillas que pueden ser limpiadas en un horno con la función de limpieza automática. Si las parrillas NO cuentan con protectores de goma (almohadillas) adheridas a la parte inferior de las parrillas, podrán ser limpiadas en el horno utilizando el ciclo de limpieza automática. Para acceder a instrucciones específicas, consulte el Manual del Propietario del horno. Si las instrucciones de limpieza automática no son mencionadas en el Manual del Propietario, las parrillas no deberán ser limpiadas en un horno con limpieza automática.

# CUIDADO Y LIMPIEZA

## Parrillas de Quemadores (Cont.)

### Limpieza en Lavavajillas

Las parrillas se pueden limpiar en un lavavajillas. Retire cualquier partícula de comida quemada antes de colocar las parrillas en el lavavajillas. Coloque las mismas en el estante inferior del lavavajillas y aplique un ciclo de "limpieza a fondo".

No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de cocina sobre la parrilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor.

Aunque son durables, las parrillas perderán gradualmente su brillo, más allá del mejor cuidado que les pueda dar. Esto se debe a la exposición continua a altas temperaturas y a la abrasión del utensilio de cocina.

**NOTA:** Tenga cuidado al retirar las parrillas del horno superior una vez que el ciclo de auto limpieza haya finalizado. Es posible que las parrillas aún estén calientes.

Una vez completado el ciclo de limpieza automática, las rejillas pueden ser retiradas de forma cuidadosa. Es posible que observe un residuo blanco en las rejillas. Limpie el mismo con una esponja húmeda. Si las manchas blancas persisten, moje la esponja con una solución mitad de vinagre y mitad de agua y vuelva a limpiar las rejillas.

Al reemplazar las rejillas en la superficie de cocción, asegúrese de ubicarlas de forma correcta. Las rejillas se deben poder posicionar de forma segura en la superficie de cocción.

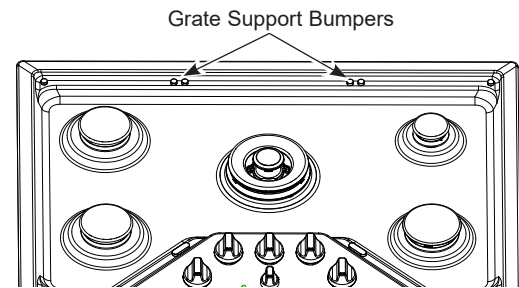
---

## Protectores de Soportes de Rejillas

Si cualquiera de los protectores de goma de la rejilla de la superficie de cocción se pierde o daña, se podrán solicitar piezas de repuesto.

Visit [Monogram.com](http://Monogram.com) o llame al Servicio Preferido de Monogram (Monogram Preferred Service) (800.444.1845) durante el horario de atención comercial.

Para insertar los nuevos protectores, simplemente coloque el extremo del protector con forma cónica en el agujero de la placa de cocción y empuje hacia abajo de forma suave, doblando el protector.



---

## Plancha

**Hierro Fundido:** Limpie la plancha de hierro fundido con un cepillo duro y agua caliente. No se recomienda el uso de jabón, y nunca se deben usar detergentes potentes, ya que eliminarán el curado. Enjuague la misma con agua caliente y séquela cuidadosamente. Luego del enjuague, presazone la plancha aplicando una capa suave de aceite de cocina sobre su superficie. Limpie el exceso de aceite con una toalla de papel.



Guarde en un lugar frío y seco.

### Precauciones de la Plancha:

- Si algo se derramó debajo de la plancha, se deberá limpiar tan pronto como sea posible para evitar que sea horneado en la placa de cocción.
- No permita que se acumule grasa debajo de la plancha, ya que puede haber riesgo de incendio. Limpie debajo de la plancha con agua caliente y jabón, tan pronto como sea posible.
- No lave la plancha en el lavavajillas.
- No limpie la plancha en el horno de limpieza automática.

# CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.

Problema	Causas Posibles	Qué Hacer
Los quemadores poseen llamas amarillas y con puntas amarillas	La calidad de combustión de las llamas del quemador se deberá determinar visualmente.	<p>Determine la calidad de las llamas de forma visual. Las llamas normales de los quemadores se deberán ver como (A) o (B).</p> <p>Las llamas largas de color amarillo brillante no son normales. Las llamas normales podrán mostrar signos de un tinte anaranjado cuando estén bien quemadas, o signos de anaranjado parpadeante debido a las partículas del gas o del aire.</p>  <p><b>(A) Llamas azul suave —</b> Normal para gas natural</p>  <p><b>(B) Puntas amarillas en conos externos —</b> Normal para el gas propano</p>
Las perillas de control no giran	La perilla no es presionada hacia abajo..	Para pasar desde la posición <b>OFF (Apagado)</b> , presione la perilla hacia abajo y luego gire la misma.
Los quemadores no se encienden	El enchufe en la estufa no está completamente insertado en el tomacorriente eléctrico.	Asegúrese de que el cable de electricidad esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.
	El suministro de gas no fue conectado o encendido.	Consulte las Instrucciones de Instalación provistas con su estufa.
	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.
	Las piezas del quemador no fueron reemplazadas correctamente.	Consulte la sección de Limpieza de la Superficie de Cocción.
	Los electrodos debajo de los quemadores tienen suciedad.	Consulte la sección de Limpieza de la Superficie de Cocción.
	La estufa está bloqueada.	Desbloquee la estufa. Consulte la sección de Limpieza de la Superficie de Cocción.
	El agujero del encendedor (en algunos modelos) está enchufado.	Lea la sección Cuidado y limpieza de la estufa.
Un sonido de tic-tac del encendedor persiste una vez que el quemador está encendido.	La perilla de control aún está en la posición LITE (Encender).	<p>Gire la perilla fuera de la posición <b>LITE (Encender)</b> hasta la configuración deseada.</p> <p>Apague el quemador y vuelva a encender el mismo. Si el sonido de tic-tac aún está presente, llame al servicio técnico.</p>
	La función de reencendido automático está intentando volver a encender la llama.	Mientras se encuentra en la configuración más baja, la llama puede ser alejada del sensor de llamas del quemador por corrientes de aire alrededor de la superficie de cocción. Reduzca la velocidad o redirija cualquier ventilador o equipo de ventilación que esté funcionando alrededor de la superficie de cocción, hasta que cese el chispeo.
	Ensamble del quemador inapropiado.	Asegúrese de que las tapas del quemador estén instaladas correctamente. Lea la sección de Cuidado y Limpieza de la cocina.
Los quemadores superiores no queman de forma pareja	Las ranuras del quemador al costado del quemador se podrán atascar.	Retire los quemadores para su limpieza. Lea la sección de Cuidado y Limpieza de la cocina.
	El teclado no responde	<p>El teclado está sucio.</p> <p>Limpie la tecla del teclado.</p> <p>Es posible que se haya un fusible quemado en su hogar o que se haya desconectado el disyuntor.</p> <p>Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.</p> <p>El vidrio del panel de control del temporizador está mojado en sus bordes.</p> <p>Seque los bordes lo mejor que pueda y espere varios minutos hasta que los botones del temporizador vuelvan a responder.</p>

# GARANTÍA LIMITADA DE MONOGRAM

## Monogram.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fábrica, o por un técnico autorizado de Customer Care® (Servicio al Cliente). Para programar el servicio a través de Internet, visítenos en [monogram.com/contact](http://monogram.com/contact). En Canadá, visite [monogram.ca](http://monogram.ca).

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

Por el Período de	Monogram Appliances reemplazará
Garantía limitada de dos años	Durante dos años a partir de la fecha original de compra, otorgaremos, en forma gratuita, piezas y servicio técnico en su hogar para reparar o reemplazar cualquier parte de su cocina que falle debido a defectos en la fabricación.

### Qué no cubrirá Monogram:

- Visitas a su hogar para enseñarle a usar el producto.
- Decoloración de la placa de la plancha o de las bandejas del horno.
- Saltado de las rejillas de esmalte de porcelana o de las bandejas del horno.
- Reemplazo de fusibles domésticos o la reconfiguración de los interruptores de circuito.
- Daños incidentales o resultantes provocados por posibles defectos de este aparato.
- Daños provocados después de la entrega.
- Daños al producto provocados por accidentes, incendios, inundaciones o fuerza mayor.
- Fallas del producto si se utiliza para un objetivo diferente del previsto o si se usa en forma comercial.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.  
Si tiene un problema con la instalación, comuníquese con su vendedor o instalador. Usted es responsable de suministrar adecuadas instalaciones eléctricas, de gas, de salida y otras conexiones como se describe en las Instrucciones de Instalación incluidas con el producto.
- Producto no accesible para prestar el servicio técnico solicitado.

**EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS — Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en esta Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.**

Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. Si el producto se encuentra en un área donde no se encuentra disponible un proveedor autorizado del servicio técnico, usted será responsable por el costo de un viaje o se le podrá requerir que traiga el producto a una ubicación Autorizada del Servicio Técnico. En Alaska, la garantía limitada excluye el costo de envío o llamadas del servicio a su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía limitada le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

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

Garante en Canadá: MC COMMERCIAL INC, Burlington, ON, L7R 5B6

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

# NOTAS

# NOTAS

# NOTAS

