

OWNER'S MANUAL

30" and 36"

Stainless Steel Gas Cooktops

ENGLISH/FRANÇAIS/ESPAÑOL

ELEVATE EVERYTHING

MONOGRAM

Contents

Consumer Information	3	Care and Cleaning	
Safety Information	5	Cooktop Surface	14
Features of Your Cooktop	8	Stainless Steel Surfaces	14
Cooktop Controls		Timer Surface	14
Electronic Ignition & Automatic Reignition	9	Dual-flame Stacked Burners and Multi-Ring Burner	15
To Light a Surface Burner	9	Spark Igniter and Electrodes	15
Dual-flame Stacked Burners	9	Burner Grates	16
Multi-Ring Burner	9	Grate Support Bumpers	16
Timer	10	Griddles	16
Gas Lockout Feature	10	Troubleshooting Tips	17
Turning on Bluetooth®	11	Warranty	19
Selecting Wi-Fi	11	Consumer Support	20
Surface Cooking			
How to Select Flame Size	12		
Stove Top Grills	12		
Griddle Accessory	13		

⚠ 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.

**Remove
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.

**Write
Down the
Model
& Serial
Numbers**

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

Before sending in the registration card, please write these numbers here:

Model Number

Serial Number

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

**If you
Received a
Damaged
Cooktop**

Immediately contact the dealer (or builder) that sold you the cooktop

**Trouble-
Shooting
Tips**

Before you request service, check the Problem Solver in the back of this manual.

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

**If you
Need
Service**

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

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

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

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

Manager, Customer Relations
Monogram
Appliance Park
Louisville, KY 40225

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲WARNING

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

▲WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

▲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 but can be converted to propane (LP) gas. 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 cooktop 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.
- 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 around the cooktop knobs.
- 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 and burner grates. 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 www.IsItDoneYet.gov and www.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 cooktop. 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 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 near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the cooktop. Grease on the cooktop may ignite.

▲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.

▲WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface burners unattended at medium or high heat settings. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets.
- 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.

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNINGS

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

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.

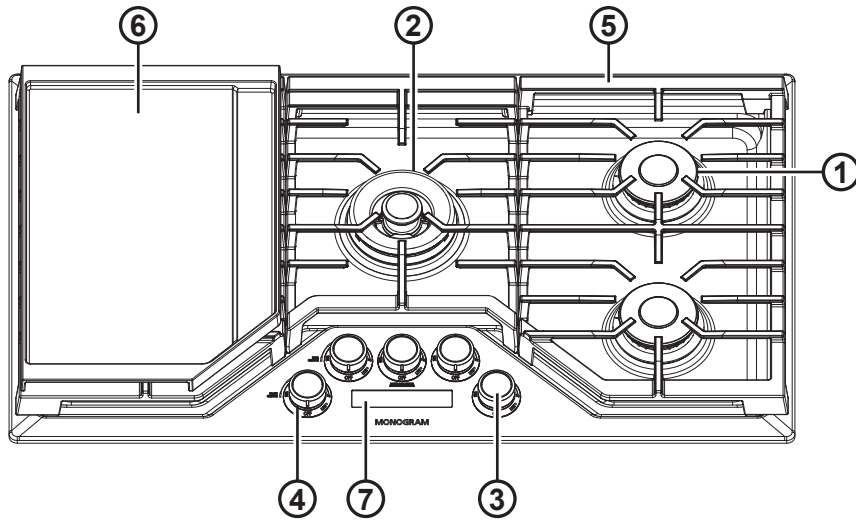
▲ CAUTION

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

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



	Feature Index	Page
1	Dual-Flame Spill-proof Burners-High Output	8
2	Multi-Ring Burners	8
3	Control Knobs (One For Each Surface Burner)	11
4	Burner "ON" Indicator Lights (One on each Control knob)	—
5	Burner Grates	13
6	Griddle	10
7	Timer (on some models)	10

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.**

To Light a Surface Burner

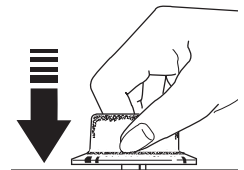
Push the control knob down and turn it **counterclockwise** to the **LITE** position.

⚠ 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.

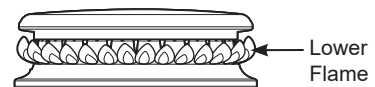
Simmering:

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.

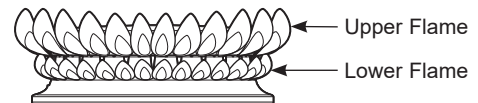
Cooking:

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.



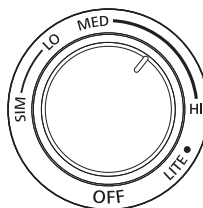
Lower Flame



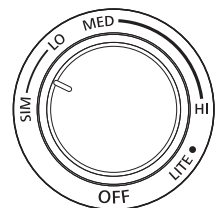
Upper Flame
Lower Flame

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.



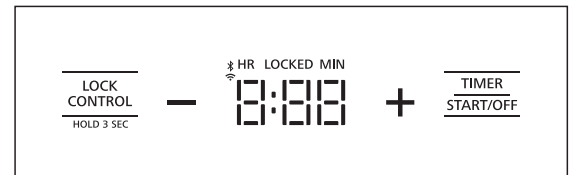
Timer

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 use 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.



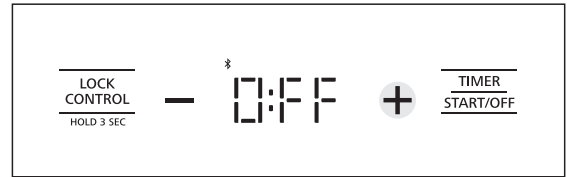
Turning on Bluetooth®

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.



Surface Cooking

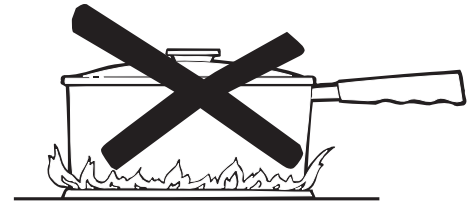
Stainless Steel Gas Cooktops

How to Select 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.

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

*Griddle
Accessory
(available
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.

Using Your Cast-Iron Griddle (on some models)

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.

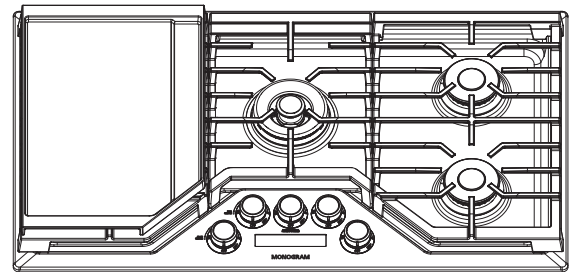
Preheating Your Griddle

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.



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.

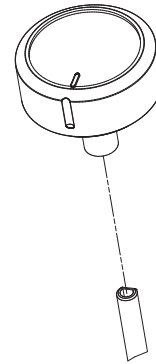
Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up as soon as hot surfaces cool, then clean and rinse.

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.



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**.

Timer Surface (on some models)

Use a damp cloth to clean the glass.

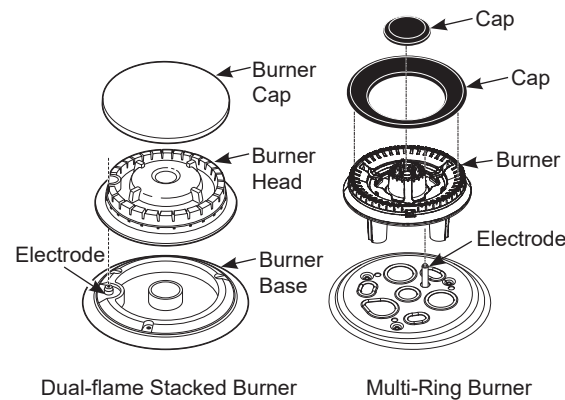
*Dual-flame
Stacked
Burners and
Multi-Ring
Burner*

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.**

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.

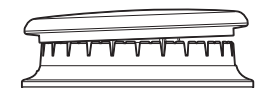
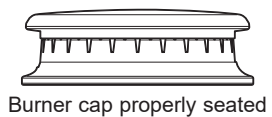
After Cleaning

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.



*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 $\frac{1}{4}$ -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.

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.

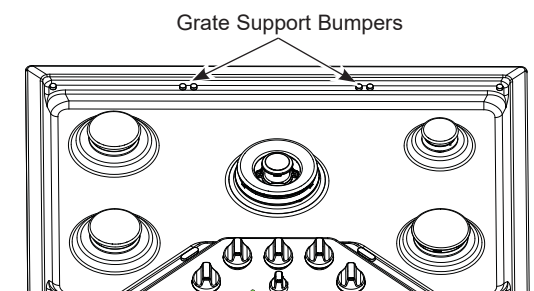
When replacing the grates on the cooktop, be sure to locate them correctly. Grates should fit securely into the cooktop.

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** 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.



Griddles

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, preseason 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

Stainless Steel Gas Cooktops

Before you call for service

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

Problem	Possible Causes	What To Do
Burners have yellow or yellow-tipped flames	The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.	<p>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.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  <p>(A) Soft blue flames— Normal for natural gas</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>(B) Yellow tips on outer cones— Normal for propane gas</p> </div> </div>
Control knobs will not turn	Knob isn't pushed down.	To turn from the OFF position, push the knob down and then turn.
Burners do not light	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.
Ticking sound of igniter persists after burner lights	Control knob is still in the LITE position.	<p>Turn the knob out of the LITE position to the desired setting.</p> <p>Turn the burner off and relight. If ticking is still present, call for service.</p>
	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.
Top burners do not burn evenly	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.
Unresponsive keypad	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.

Notes

YOUR MONOGRAM COOKTOP WARRANTY

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

WHAT IS COVERED

From the Date of the Original Purchase

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 cooktop** that fails because of a manufacturing defect.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for ordinary home use in the 48 mainland states, Hawaii and Washington, D.C. In Alaska the warranty is the same except that it is LIMITED because you must pay to ship the product to the service shop or for the service technician's travel costs to your home.

All warranty service will be provided by our Factory Service Centers or by our authorized Customer Care® servicers during normal working hours.

Should your appliance need service, during warranty period or beyond, in the U.S.A. call 800.444.1845. In Canada: 888.880.3030

WHAT IS NOT COVERED

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Discoloration of the griddle plate or oven racks.
- Chipping of porcelain enamel grates or oven racks.
- 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.

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.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

To know what your legal rights are in your state, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: GE Appliances, a Haier company

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

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

Register Your Appliance

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

Schedule Service

Expert Monogram repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year.
In the US: **Monogram.com**
or call 800.444.1845 during normal business hours.
In Canada: **GEAppliances.ca/en/support/service-request** or call 888.880.3030

Extended Warranties

Purchase a Monogram extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect.
In the US: **Monogram.com**
or call 800.444.1845 during normal business hours.
In Canada: **GEAppliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty** or call 888.880.3030

Remote Connectivity

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

Parts and Accessories

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today 24 hours every day.
In the US: **Monogram.com** or by phone at 800.444.1845 during normal business hours.

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

Customers in Canada should consult the yellow pages for the nearest MC Commercial service center, visit our website at **GEAppliances.ca/en/products/parts-filters-accessories** or call 888.880.3030.

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

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

ELEVATE EVERYTHING

MONOGRAM

Table des Matières

Informations pour le consommateur	3	Entretien et nettoyage	
Consignes de sécurité importantes	5	Surface de la table de cuisson	14
Caractéristiques de votre table de cuisson	8	Surfaces en acier inoxydable	14
Commandes de la table de cuisson		Surface de la minuterie	14
Allumage électronique et rallumage		Brûleurs double flamme superposés	
automatique	9	et brûleur à plusieurs anneaux	15
Allumage du brûleur	9	Déclencheur d'étincelles et électrodes	15
Brûleurs double flamme superposés	9	Grilles de brûleur	16
Brûleur à plusieurs anneaux	9	Pare-chocs de support de grille	16
Minuterie	10	Grils	16
Fonction de verrouillage du gaz	10	Trucs de dépannage	17
Activation de la fonction Bluetooth®	11	Garantie	19
Sélection de la transmission Wi-Fi	11	Soutien au consommateur	20
Cuisson en surface			
Comment sélectionner la taille de la flamme	12		
Grilles de dessus de table de cuisson	12		
Gril en accessoire	13		

⚠ 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 table de cuisson 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.

Sortir L'appareil de son Emballage

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

Pour éviter d'abîmer la finition de la table de cuisson, la meilleure façon d'enlever les résidus d'adhésif sur un appareil neuf consiste à utiliser du détergent liquide pour vaisselle pour nettoyer les traces laissées par les rubans. Appliquez le liquide à l'aide d'un chiffon doux et humide et laissez tremper.

REMARQUE : Retirez tous les morceaux de ruban adhésif de l'appareil. Vous ne pourrez pas les enlever s'ils sont brûlés.

Inscrivez le Modèle et les Numéros de Série

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

Avant d'envoyer la carte d'enregistrement, veuillez inscrire ces numéros ici :

Numéro du modèle

Numéro de série

Utilisez ces numéros pour toute correspondance ou appels de service concernant votre table de cuisson.

Si Vous Avez Reçu une Table de Cuisson Endommagée

Communiquez immédiatement avec le revendeur (ou l'entrepreneur) qui vous a vendu la table de cuisson.

Conseils de Dépannage

Avant de contacter le service d'assistance, consultez le dépanneur qui se trouve en fin de ce manuel.

Il s'agit de la liste des problèmes les plus fréquents et que vous pouvez résoudre vous-même.

Si Vous Avez Besoin d'un Réparateur

Pour obtenir l'aide d'un réparateur, consultez les Services clientèle figurant en fin de manuel.

Nous sommes fiers de notre service et nous veillons à répondre à vos attentes. Si, pour quelque raison que ce soit, vous n'êtes pas satisfait du service fourni, vous trouverez ci-dessous les étapes à suivre pour obtenir de l'aide supplémentaire.

EN PREMIER LIEU, contactez le revendeur qui vous a livré l'appareil. Expliquez-leur la raison de votre mécontentement. Dans la plupart des cas, cela permettra de résoudre le problème.

PUIS, si vous n'êtes toujours pas satisfait, mentionnez tous les détails, sans omettre de donner votre numéro de téléphone, puis envoyez un courrier à :

Responsable de la relation client
Monogram
Appliance Park
Louisville, KY 40225

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

⚠ 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.
- 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 et 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

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

▲ AVERTISSEMENT GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES À DISTANCE DE LA TABLE DE CUISSON

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

- Ne rangez ni n'utilisez des vapeurs ou des liquides inflammables à proximité 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.

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES À LA TABLE DE CUISSON

- Ne laissez jamais des brûleurs de surface sans surveillance à des réglages de chaleur modérés ou élevés. Les aliments, en particulier les aliments huileux, peuvent s'enflammer et déclencher un feu pouvant se propager aux armoires environnantes.
- 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 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 de cuisson doit être orientée vers le centre de la table de cuisson sans se prolonger 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.
- Lors de la désactivation de la fonction Lock Control (verrouillage de gaz, certains modèles), assurez-vous que les commandes de surface sont réglées à la position d'arrêt (OFF). Cela prévient l'afflux de gaz imprévu aux brûleurs.
- 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.

AVERTISSEMENTS DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE

▲ AVERTISSEMENT Ce produit contient une ou plusieurs substances chimiques reconnues par l'État de Californie pour causer le cancer, et des anomalies congénitales ou d'autres problèmes liés à la reproduction.

Fours électriques autonettoyants : Les fours autonettoyants peuvent causer une exposition de faible intensité à certaines des substances de la Proposition 65, y compris au monoxyde de carbone, durant le cycle d'autonettoyage. L'exposition à ces substances peut être réduite en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur soufflant ou une hotte.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES 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

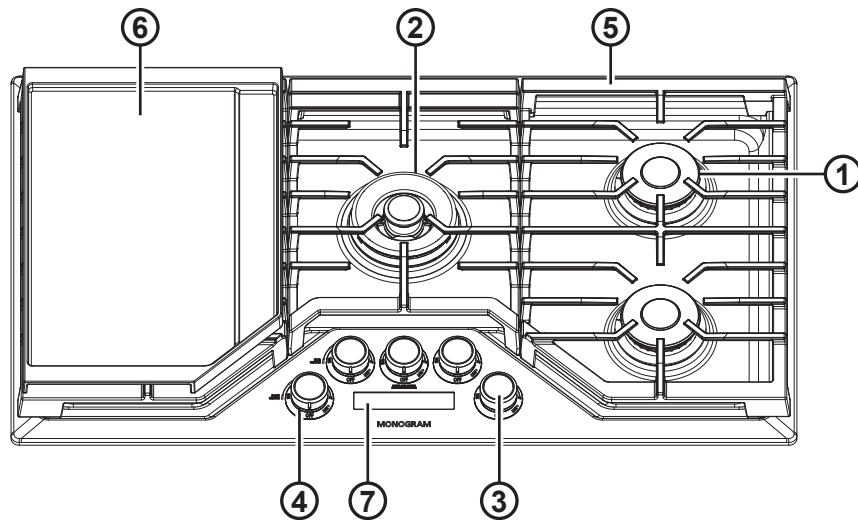
Les personnes qui portent un stimulateur cardiaque ou un dispositif similaire doivent user de prudence lorsqu'elles utilisent ou se tiennent à proximité d'un appareil à induction en fonctionnement. Le champ électromagnétique peut influencer sur le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou d'un dispositif 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

Caractéristiques de L'appareil

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



	Index des fonctions	Page
1	Brûleurs à flamme double à l'épreuve des débordements - Débit élevé	8
2	Brûleurs à plusieurs anneaux	8
3	Boutons de commande (un pour chaque brûleur de surface)	11
4	Témoins ON (marche) (un sur chaque bouton de commande)	—
5	Grilles de brûleur	13
6	Gril	10
7	Minuterie (certains modèles)	10

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

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.

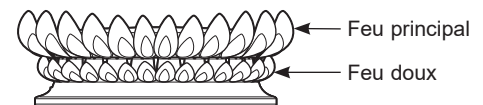
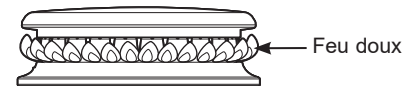
Feu doux ou mijotage :

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 :

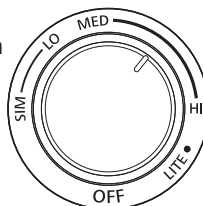
Les réglages allant de **LO (0)** à **HI (max)** utilisent les flammes réduites ainsi que les flammes principales. Utilisez les réglages **LO (0)** et **HI (Fort)** pour tous types de cuisson. Utilisez **HI (élevé)** avec des ustensiles de plus grand diamètre.

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

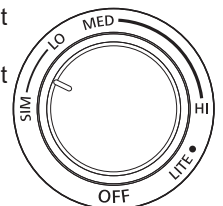


Brûleur à Plusieurs Anneaux

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)**.



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.



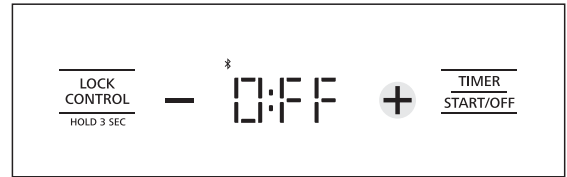
Activation de la fonction Bluetooth®

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.

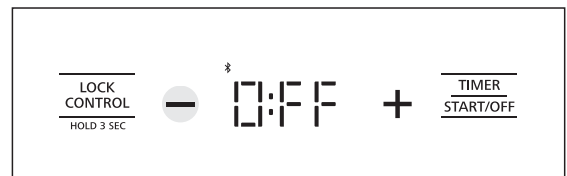


Sélection de la transmission Wi-Fi

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.



Cuisson en Surface

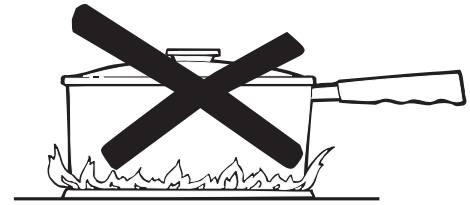
Tables de cuisson au gaz en acier inoxydable

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.

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

Gril en Accessoire

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 gril lorsqu'il n'est pas utilisé. La chaleur des brûleurs environnants peut chauffer le gril 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.**

Utilisation du gril en fonte (certains modèles)

Votre gril 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 gril :

- Ne placez pas le gril dans un four à micro-ondes.
- Ne nettoyez pas le gril au lave-vaisselle.
- S'il y a eu débordement sous le gril, le nettoyer dès que possible pour éviter que la souillure « ne cuise ».
- 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.

Placement du gril

Le gril en fonte (certains modèles) ne peut être utilisé que sur les brûleurs gauches de la table de cuisson. Pour installer le gril, placez-le sur le dessus de la grille gauche. Ajustez le gril 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 gril est correctement placé.

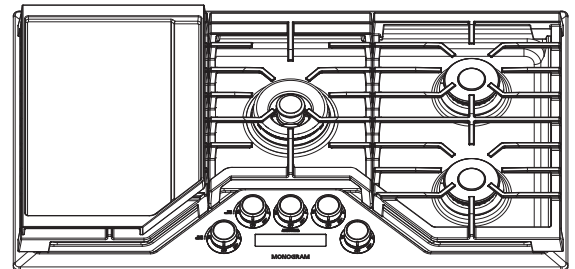
Préchauffage du gril

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

Gril 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 gril est utilisé durant une longue période.



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.

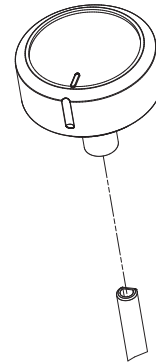
Le débordement de marinades, de jus de fruits, de sauces tomates et de liquides d'arrosage contenant des acides peut causer une décoloration. Il faut donc essuyerle débordement aussitôt que les surfaces chaudes refroidissent, puis nettoyer et rincer.

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 essuyerle 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.

Surface de la minuterie (certains modèles)

Utilisez une linge humide pour nettoyer le verre.

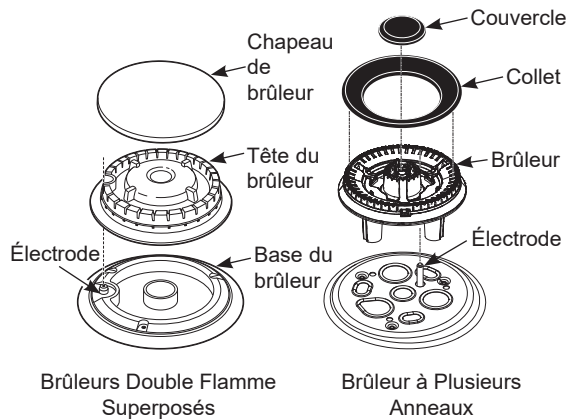
Brûleurs Double Flamme Superposés et Brûleur à Plusieurs Anneaux

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.**

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.

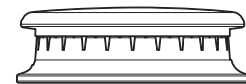
Après nettoyage

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

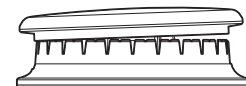
Pour remplacer les composants du brûleur :

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 placé 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.

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 continue à de hautes températures et à l'abrasion par les récipients de cuisson.

REMARQUE : Utilisez 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. Essayez-les avec une éponge humide. Si ces résidus persistent, imbitez l'éponge avec une solution 50/50 de vinaigre et d'eau, puis essayez les grilles de nouveau.

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

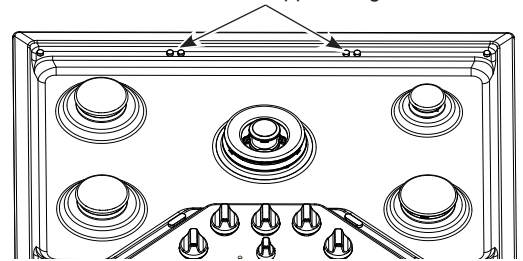
Pare-chocs de Support de Grille

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

Pare-chocs de support de grille



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.

Avant d'appeler le service à la clientèle

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
La flamme ou l'extrémité de la flamme du brûleur est jaune	La qualité de combustion de la flamme de brûleur doit être déterminée visuellement.	<p>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.</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>(A) Flammes douces bleues – Normal pour le gaz naturel</p> </div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 10px;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>(B) Extrémités jaunes sur les cônes extérieurs – Normal pour le gaz propane</p> </div> </div>
Les boutons de commande ne tournent pas	Le bouton n'est pas poussé au fond.	Pour tourner de la position OFF (arrêt) , pousser le bouton et tourner.
Les brûleurs ne s'allument pas	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.
Le bruit tic-tic de l'allumeur à étincelles persiste après l'allumage du brûleur	Le bouton de commande est encore sur la position LITE (allumage).	<p>Tourner le bouton de la position LITE (allumage) pour le placer au réglage désiré.</p> <p>Eteindre le brûleur et le rallumer. Si le problème persiste, appelez pour le service.</p>
	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.
Les brûleurs supérieurs ne brûlent pas uniformément	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.
Une touche est sans effet	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.

Notes

VOTRE GARANTIE DE LA TABLE DE CUISSON MONOGRAM

Agrafez le ticket de caisse ou le chèque annulé ici. Vous devez fournir la date d'achat d'origine pour bénéficier des services de réparation sous la garantie.

COUVERT PAR LA GARANTIE

À partir de la
date d'achat
initial

GARANTIE DE DEUX ANS LIMITÉE

Durant deux ans à partir de la date d'achat initial, nous assumerons, gratuitement, les coûts relatifs aux pièces et à la main-d'œuvre à votre domicile encourus pour réparer ou remplacer **toute pièce de votre table de cuisson** qui s'avère défectueuse en raison d'un vice de fabrication.

Cette garantie est valable pour l'acheteur d'origine et pour tout propriétaire suivant pour l'usage domestique dans les 48 États du continent, Hawaï et Washington, D.C. En Alaska, la garantie est la même mais elle est LIMITÉE car vous devez payer les frais d'envoi du produit à la boutique de réparation ou les frais de déplacement du technicien.

Les services inclus dans la garantie seront fournis par les centres de réparation d'usine ou par nos réparateurs Customer Care® agréés pendant les heures d'ouverture normales.

Si votre appareil doit être réparé, pendant la période de garantie et au-delà, pour les États-Unis, appelez le 800.444.1845. Pour le Canada : 888.880.3030

NON COUVERT PAR LA GARANTIE

- 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 une 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

Vous ne serez en droit de solliciter que la réparation comme le prévoit la garantie limitée. Toutes les garanties implicites, y compris celles afférentes à la qualité marchande ou à l'adéquation à toute fin spécifique, sont limitées à un an, la période la plus courte légalement autorisée.

Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects, la limitation ou l'exclusion ne vous sont pas applicables. Cette garantie vous confère des droits spécifiques, et vous disposez de droits supplémentaires qui varient d'un état à l'autre.

Pour en savoir plus sur les droits qui vous sont conférés pour un état donné, consultez le bureau d'informations pour les consommateurs le plus proche ou le procureur de votre État.

Garant : GE Appliances, a Haier company

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

Avec l'achat de votre nouvel appareil Monogram vous recevez aussi l'assurance que si vous avez besoin d'information ou d'aide de Monogram, nous serons là pour vous. Vous n'avez qu'à composer le numéro sans-frais !

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**
Au Canada : **Prodsupport.mabe.ca/crm/Products/ProductRegistration.aspx**

Service de réparation

Un service de réparation expert Monogram 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**
ou composez le 800.444.1845 durant les heures normales de bureau.
Au Canada : **GEAppliances.ca/en/support/service-request** ou composez le 888.880.3030

Prolongation de garantie

Procurez-vous une prolongation de garantie Monogram et informez-vous des rabais spéciaux en vigueur pendant la durée de votre garantie.
Aux États-Unis : **Monogram.com**
le 800.444.1845 durant les heures normales de bureau.
Au Canada :
GEAppliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty ou composez le 888.880.3030

Connectivité à distance

Pour de l'assistance concernant la connectivité au réseau sans fil (pour les modèles équipés de cette fonction), visitez notre site Web au **Monogram.com** ou composez le 800.444.1845 aux États-Unis seulement.

Pièces et accessoires

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne 24 heures par jour.
Aux États-Unis : **Monogram.com** ou par téléphone au 800.444.1845 durant les heures normales de bureau.

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 les pages jaunes pour connaître le centre de service MC Commercial le plus proche, visiter notre site Web au **GEAppliances.ca/en/products/parts-filters-accessories** ou composer le 888.880.3030.

MANUAL DEL PROPIETARIO

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

ELEVATE EVERYTHING

MONOGRAM

Contenidos

Información para el consumidor	3	Cuidado y limpieza	
Información Importante de Seguridad	5	Base de la Superficie de Cocción	14
Funciones de la Superficie de Cocción	8	Superficies de Acero Inoxidable	14
Controles de la Superficie de Cocción		Superficie del Temporizador	14
Encendido Electrónico y Reencendido		Quemadores Apilados de Llama	
Automático	9	Dual y Quemador de Anillos Múltiples	15
Cómo Encender un Quemador de Superficie	9	Encendedor por Chispa y Electrodos	15
Quemadores Apilados de Llama Dual	9	Parrillas de Quemadores	16
Quemador de Anillos Múltiples	9	Protectores de Soportes de Rejillas	16
Temporizador	10	Plancha	16
Función de Bloqueo del Gas	10	Consejos para la Solución de Problemas	17
Encendido de Bluetooth®	11	Garantía	19
Selección de Wi-Fi	11	Soporte para el Consumidor	20
Cocción sobre superficie			
Cómo Elegir el Tamaño de la Llama	12		
Parrillas Para la Parte Superior de la Cocina	12		
Accesorio de la Plancha	13		

⚠ 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.

Quite la Cinta de Empaque

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 asegurarse de no dañar el acabado del producto, la mejor forma de quitar el pegamento de la cinta de empaque de los aparatos nuevos consiste en aplicar detergente para vajillas líquido. Aplique con un paño suave y deje remojar.

NOTA: Debe retirarse el adhesivo de todas las partes. Si se calienta, será imposible de quitar.

Escriba los Números de Modelo y de Serie

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

Antes de enviar la tarjeta de registro, tenga a bien escribir los números aquí:

Número de modelo

Número de serie

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

Si la Superficie de Cocción que Recibió está Dañada

De forma inmediata, comuníquese con el comerciante (o fabricante) que le vendió la superficie de cocción.

Consejos para la identificación y solución de problemas

Antes de solicitar servicio técnico, verifique la sección Solucionador de problemas ubicada en la parte trasera de este manual.

Incluye una lista de problemas operativos menores que usted puede corregir solo.

Si Necesita Servicio Técnico

Para acceder al servicio técnico, consulte la página de Servicios al Consumidor en la parte trasera de este manual.

Estamos orgullosos de nuestro servicio técnico y deseamos que esté complacido. Si por alguna razón no se siente a gusto con el servicio técnico que recibe, aquí figuran los pasos que deberá seguir para solicitar ayuda adicional.

PRIMERO, comuníquese con las personas que le brindaron el servicio técnico sobre su electrodoméstico. Explique por qué no se siente a gusto. En la mayoría de los casos, esto resolverá el problema.

LUEGO, si aún no se siente a gusto, escriba todos los detalles, incluyendo su número telefónico, a:

Manager, Customer Relations
Monogram
Appliance Park
Louisville, KY 40225

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠️ ADVERTENCIA

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

⚠️ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

⚠️ 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.
- 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 y 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 MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

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

- No guarde ni use materiales inflamables cerca de la superficie de cocción, 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 de la superficie de cocción. La grasa de la superficie 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.

▲ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

- Nunca pierda de vista los quemadores cuando se encuentren en las configuraciones de calor media o alta. Las comidas, especialmente las que se preparan con aceite, se pueden incendiar, lo cual puede ocasionar un incendio que se propague a los gabinetes próximos.
- 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.

ADVERTENCIA DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

▲ADVERTENCIA Este producto contiene uno o más químicos que el Estado de California entiende que producen cáncer, y defectos en el nacimiento u otros daños reproductivos.

Los hornos con limpieza automática pueden ocasionar exposiciones de bajo nivel a algunas de las sustancias de la Proposición 65, incluyendo monóxido de carbono, durante el ciclo de limpieza. La exposición a sustancias puede ser minimizada abriendo una ventana o usando un extractor o campana.

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

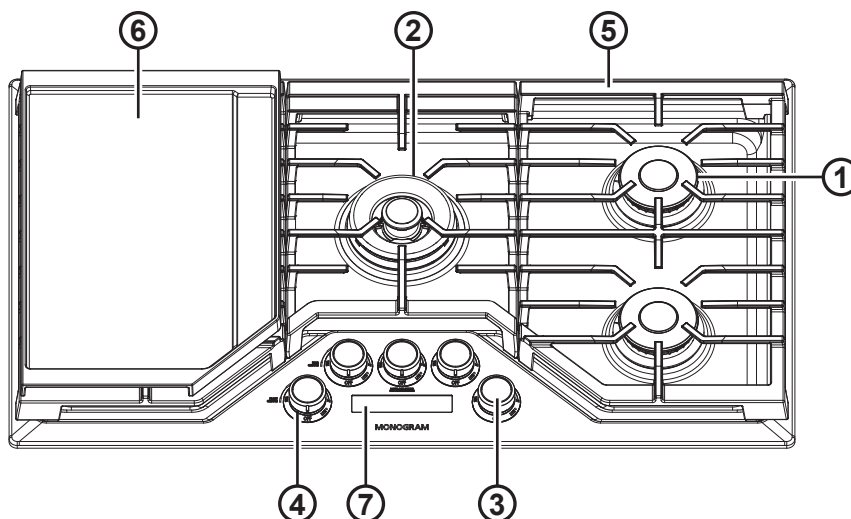
Las personas que utilicen un marcapasos o un dispositivo médico similar deben tener cuidado cuando utilicen y se encuentren cerca de una unidad por inducción. El campo electromagnético puede afectar el funcionamiento del marcapasos o del dispositivo médico similar. Es recomendable consultar a su médico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

Información de Diseño

(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	8
2	Quemadores de Anillos Múltiples	8
3	Perillas de Control (Una para Cada Quemador de la Superficie)	11
4	Luces Indicadoras del Quemador "ENCENDIDO" (Una por cada perillas de control)	—
5	Rejillas de los Quemadores	13
6	Plancha	10
7	Temporizador (en algunos modelos)	10

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.**

Cómo Encender un Quemador de Superficie

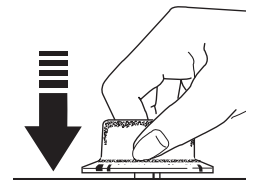
Presione la perilla de control hacia abajo y gire la misma en dirección **contraria a las agujas del reloj** hasta la posición **LITE (Luz)**.

⚠ 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.

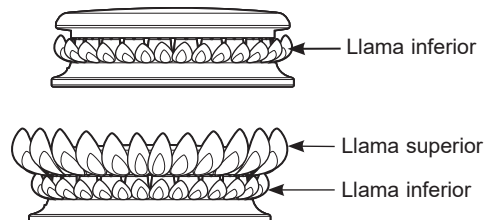
Fuego lento:

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:

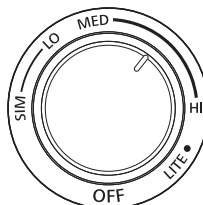
Las configuraciones desde **LO (baja)** a **HI (extra alta)** utilizan las llamas altas y bajas. Utilice de **LO (baja)** a **HI (alta)** para cocción general. Use **HI (Alto)** con utensilios de mayor diámetro.

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

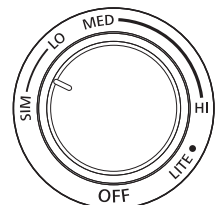


Quemador de Anillos Múltiples

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).



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.



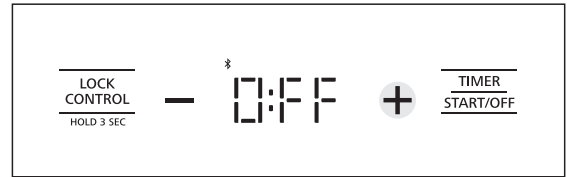
Encendido de Bluetooth®

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 ningún 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.

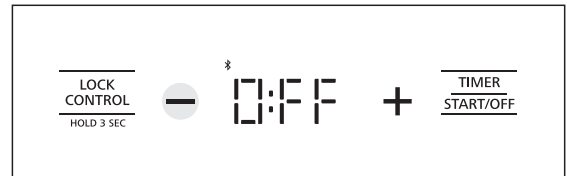


Selección de Wi-Fi

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 ningún 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.



Cocción Sobre Superficie

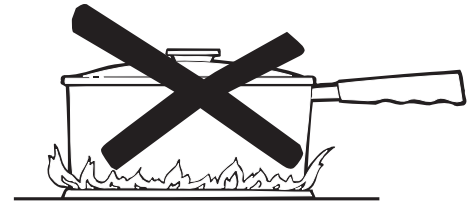
Superficies de Cocción de Acero Inoxidable

Cómo Elegir el Tamaño de la Llama

Mire la llama, no la perilla, mientras reduzca 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.

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

Accesorio de la Plancha

⚠ 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).

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

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.

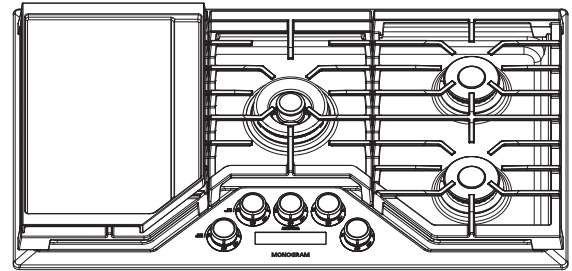
Pre calentamiento de la Plancha

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.



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.

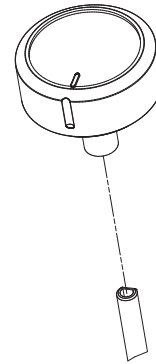
El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar en cuanto las superficies calientes se enfríen, y luego se deberán enjuagar.

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 afuera 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.

Superficie del Temporizador (en algunos modelos)

Use una tela húmeda para limpiar el vidrio.

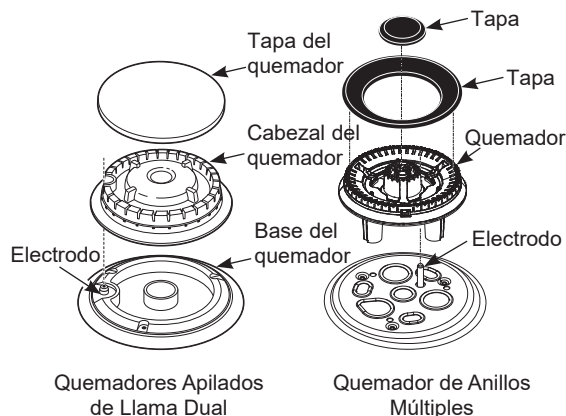
Quemadores Apilados de Llama Dual y Quemador de Anillos Múltiples

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.

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.

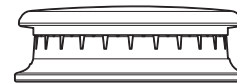
Después de la limpieza

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

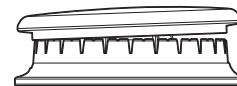
Para reemplazar las piezas del quemador:

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 ¼ 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.

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.

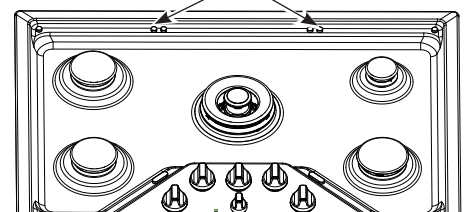
Protectores de Soportes de Rejillas

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.

Visite 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.

Protectores para Soportes de Rejillas



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.

Antes de solicitar el servicio técnico

¡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>(A) Llamas azul suave — Normal para gas natural</p>  <p>(B) Puntas amarillas en conos externos — Normal para el gas propano</p>
Las perillas de control no giran	La perilla no es presionada hacia abajo..	Para pasar desde la posición OFF (Apagado) , 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 LITE (Encender) 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 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.
Los quemadores superiores no queman de forma pareja	Ensamble del quemador inapropiado.	Asegúrese de que las tapas del quemador estén instaladas correctamente. Lea la sección de Cuidado y Limpieza de la cocina.
	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	El teclado está sucio.	Limpie la tecla del teclado.
	Es posible que se haya un fusible quemado en su hogar o que se haya desconectado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	El vidrio del panel de control del temporizador está mojado en sus bordes.	Seque los bordes lo mejor que pueda y espere varios minutos hasta que los botones del temporizador vuelvan a responder.

Notas

GARANTÍA DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN MONOGRAM

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

ELEMENTOS CUBIERTOS

Desde la Fecha de la Compra Original

GARANTÍA LIMITADA DE DOS AÑOS

Por dos años desde la fecha original de compra, le brindaremos, sin costo, piezas y trabajos del servicio técnico en su hogar para la reparación o reemplazo de cualquier parte de la superficie de cocción que presente fallas debido a defectos de fabricación.

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier dueño posterior para productos adquiridos para uso doméstico dentro de los 48 estados continentales, Hawaii y Washington, D.C. En Alaska la garantía es la misma salvo que es LIMITADA porque usted debe pagar el envío del producto a la tienda de servicio técnico o los gastos de viaje del técnico hasta su hogar.

Todo el servicio de garantía debe suministrarse por parte de nuestros Centros de Servicio de Fábrica o por técnicos autorizados de Customer Care® durante un horario normal de trabajo.

Si su electrodoméstico requiere servicio técnico, durante el período de garantía o después del mismo, en los EE.UU. llame al 800.444.1845. En Canadá: 888.880.3030

ELEMENTOS NO CUBIERTOS

- 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 único y exclusivo recurso es la reparación del producto como se establece en la presente Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías de comerciabilidad y aptitud para un objetivo particular, se encuentran limitadas a un año o el período más corto permitido por la ley.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo tanto esta exclusión o limitación puede no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de estado a estado.

Para conocer sus derechos legales en su estado, consulte a su oficina del consumidor local o estatal o al Fiscal General de su estado.

Garante: GE Appliances, a Haier company

Garante en Canadá: MC Commercial, Burlington, ON, L7R 5B6

Con la compra de su nuevo artefacto Monogram, tenga la tranquilidad de que si alguna vez necesita información o asistencia de Monogram, estaremos listos para hacerlo. ¡Todo lo que tiene que hacer es llamar en forma gratuita!

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 preimpresa que se incluye con el material embalado.
En EE.UU.: **Monogram.com**
En Canadá: **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 su servicio a su conveniencia cualquier día del año.
En EE.UU.: **Monogram.com**
o comuníquese al 800.444.1845 durante el horario de atención comercial.
En Canadá: **GEAppliances.ca/en/support/service-request** o llame al 888.880.3030

Garantías Extendidas

Adquiera una garantía extendida de Monogram y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente.
En EE.UU.: **Monogram.com**
o comuníquese al 800.444.1845 durante el horario de atención comercial.
En Canadá: **GEAppliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty** o llame al 888.880.3030

Conectividad Remota

Para solicitar asistencia para la conectividad de red inalámbrica (para modelos con acceso remoto), visite nuestro sitio web en **Monogram.com** o comuníquese al 800.444.1845 en EE.UU. únicamente.

Piezas y Accesorios

Aquellos 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 hoy a través de Internet durante las 24 horas, todos los días. En EE.UU.: **Monogram.com** o de forma telefónica al 800.444.1845 durante el horario de atención comercial.

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

Los clientes de Canadá deberán consultar en las páginas amarillas el centro de servicios de MC Commercial más cercano; visite nuestro sitio web en **GEAppliances.ca/en/products/parts-filters-accessories** o comuníquese al 888.880.3030.