

OWNER'S MANUAL

36" and 48"
Professional Rangetops
ENGLISH/FRANÇAIS/ESPAÑOL

ELEVATE EVERYTHING

MONOGRAM

Contents

Consumer Information	3	Care and Cleaning	
Safety Information	5	Control panel and knobs	13
Features of Your Rangetop	7	Stainless steel surfaces	14
Rangetop Controls		Dual-flame stacked burners	14
Electronic ignition & automatic reignition . . .	8	Spark igniter and electrodes	15
To light a surface burner	8	Burner grates	15
Dual-flame stacked burners	8	Grease troughs	16
Surface Cooking		Griddle	16
How to select flame size	9	Cutting board	16
Wok cooking	9	Grill grate, frame and baffle	17
Grill safety precautions	10	Troubleshooting Tips	18
Using the IR grill	10	Warranty	19
Grill grates	11	Consumer Support	20
Grill radiant baffle	11		
Griddle safety precautions, leveling	12		
Using the griddle	12		

⚠ 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 remove all packaging, foam pads and tape.

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 behind the left burner knob or on the bottom of the rangetop.

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 rangetop.

If you received a damaged rangetop

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

Troubleshooting 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
GE Appliances
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 rangetop 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 rangetop installer or service technician. Do not attempt to repair or replace any part of your rangetop unless it is specifically recommended in this manual.
- Your rangetop 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 rangetop gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.
- Plug your rangetop into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this appliance.
- Before performing any service, unplug the rangetop or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure all packing materials are removed from the rangetop 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 rangetop. They provide the air inlets and outlets that are necessary for the rangetop to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the rangetop.
- 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 rangetop. They could damage the rangetop causing severe injury or death.
- Keep the ventilator hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires. Turn the ventilator OFF in case of a fire or when intentionally "flaming" liquor or other spirits on the rangetop. The blower if in operation, could spread the flames.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGETOP

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

- Do not store or use flammable materials near the rangetop, 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 rangetop. Grease on the rangetop 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 RANGETOP 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 rangetop 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 rangetop 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 rangetop. 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 rangetop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the rangetop 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.

Self-clean electric ovens: Self clean ovens can cause low level exposure to some of the Proposition 65 substances, including carbon monoxide, during the cleaning cycle. Exposure to these substances can be minimized by opening a window or using a ventilation fan or hood.

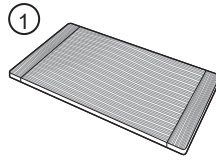
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features of Your Rangetop

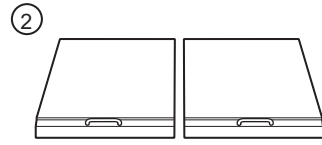
Professional Rangetops

Design information

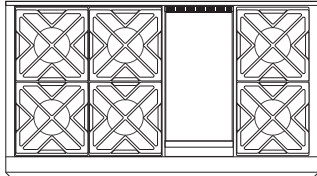
(Not all features are on all models. Appearance may vary.)



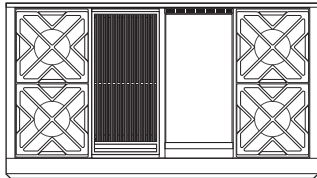
Bamboo Cutting Board



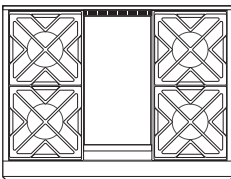
Grill and Griddle Covers



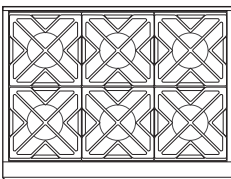
ZGU486NR, ZGU486LR-6 burners and grill
ZGU486ND, ZGU486LD-6 burners and griddle



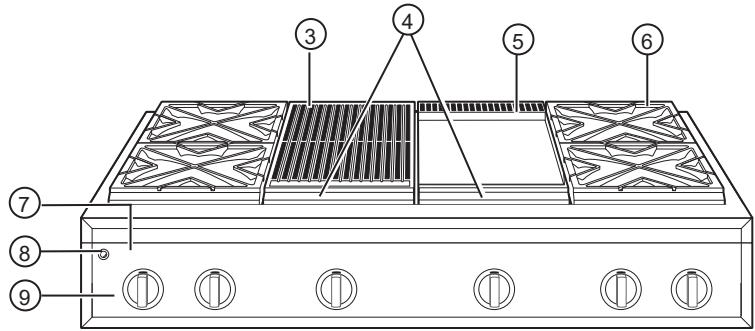
ZGU484NG, ZGU484LG
4 burners, grill and griddle



ZGU364NR, ZGU364LR-4 burners and grill
ZGU364ND, ZGU364LD-4 burners and griddle



ZGU366N, ZGU366L
6 gas burners



	Feature Index	Page
1	Bamboo Cutting Board	16
2	Grill and Griddle Covers	—
3	IR (Infrared) Grill	10, 11
4	Grill and Griddle Grease Troughs	16
5	Griddle	16
6	Rangetop Burner Grates	15
7	Burner Location Indicator	—
8	LED Bullnose Task Lighting Control	—
9	Burner Control Knob with Lighted Bezel	—

Electronic ignition & automatic reignition

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

The burners on this rangetop 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.

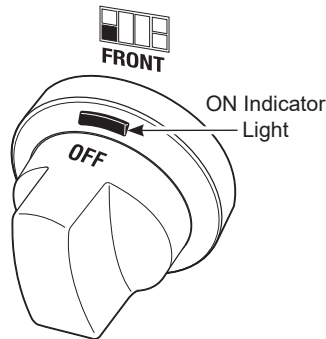
The griddle and IR (infrared) grill are equipped with Glo-Bar igniters. The Glo-Bar remains energized whenever the griddle or IR grill is in use to ensure the burner always stays lit.

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

Do not attempt to light the grill or griddle during a power outage. The gas to these burners will automatically shut off during a power outage.

To light a surface burner

Push the control knob in 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.
- The indicator light on each bezel verifies the burner is on. However, it should not be a substitute for visually checking the flame at the burner.

Dual-flame stacked burners

All surface burners on your rangetop 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.

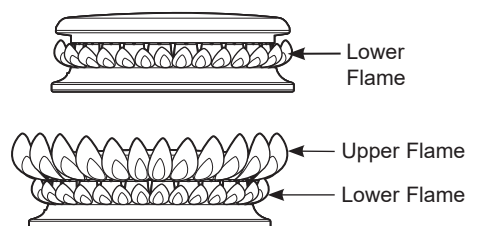
Simmering:

The stacked burner design provides a wide rangetop 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 **X-HI** will use both upper and lower flames. Use **LO** to **HI** for all purpose cooking. Use **HI** or **X-HI** (highest setting) with larger diameter cookware.

X-HI and **HI** are very high heat settings and are intended to sear foods quickly and boil large quantities of water.



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 settings between **HI** and **X-HI**.

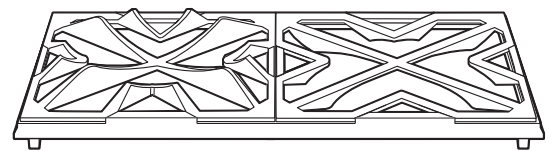
Wok cooking

The burner grates are uniquely designed to cook on either side. The flat side accommodates flat bottom cookware (stockpots, sauce pans, frying pans and flat bottom woks), while the wok side is designed to hold a wide variety of round bottom woks without the need for a separate ring.

For easy access, a front burner location is recommended for wok cooking.

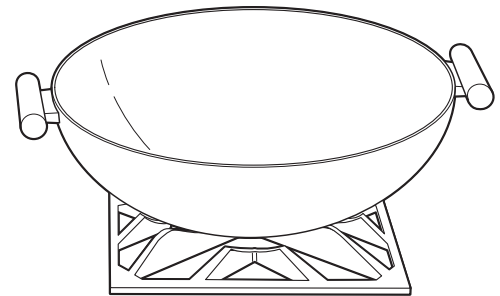
The front center burner is recommended for wok cooking on 6-burner 36" and 48" rangetops.

Do not use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This could be hazardous to your health.



Wok Side

Flat Side



Grill safety precautions

(on some models)

⚠ WARNING Fire Hazard

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

Grease Flare-ups:

Occasionally, during grilling, grease drippings can ignite creating minor bursts of flame for a second or two. This is normal when grilling.

The grill radiant baffle is designed to catch excess grease, limiting flare-ups.

If a flare-up becomes excessive, remove the food from the grill and lower the heat setting until the flare-up subsides.

To further reduce flare-ups, trim excess fat around the edges of steaks and chops, use hamburger that is lean, remove the skin from poultry, etc.

Use a long spatula and a non-flammable mitt when turning food on the grill.

Grill Cover:

Remove the cover before lighting the burner. For your safety, the cover must be removed when using the grill. If the cover is left in place it will become extremely hot.

Cookware:

Do not use any cookware on the grill.

Using the IR grill

Remove the cover before lighting the burner. The cover must be removed when using the IR grill.

Set the control knob to **PREHEAT**. The longer the grill is preheated, the darker the grill marks will be on the food.

Allow 5 to 15 minutes to fully preheat the grill.

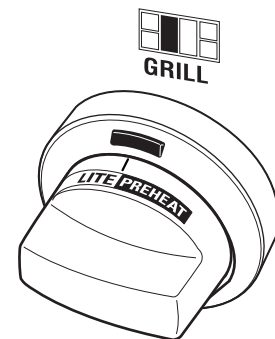
After preheat, the control knob may be set to any position between **HI** and **LO**.

Do not leave the grill unattended at any time.

The intense heat caramelizes fats and juices creating authentic barbecued flavor. The IR grill will achieve the same results as an outdoor grill.

All gas grills cook differently. Adjust cooking times and methods when using the IR grill.

Clean the grill grate, grease trough and grease basin after each use. Remove the parts for cleaning after they are cool to the touch.



NOTE: The grill will take approximately 45 seconds to ignite. Unlike the surface burners, which use electric igniters, the grill uses a Glo-Bar for ignition. It takes approximately 45 seconds for the Glo-Bar to reach temperature. Gas is only supplied to the grill once the Glo-Bar reaches temperature.

Grill grates (on some models)

Remove the cover before lighting the IR grill.

The grill grate is reversible. Place the handle end toward the front of the rangetop.

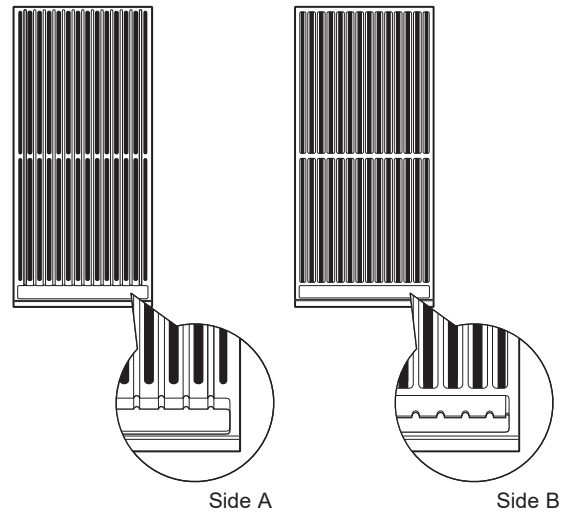
The grate will change color when subjected to the heat, and as oils cook onto the surface. This is normal and does not affect the cooking performance.

The porcelainized cast-iron grill grate does not need to be seasoned.

One side of the grate (Side A) is grooved and should be used for foods such as steak or hamburger patties. The grooves are sloped so the excess liquids and oils run toward the front of the grill and into the grease trough.

The other side of the grate (Side B) is designed for delicate foods such as fish.

Turn and move foods as needed.



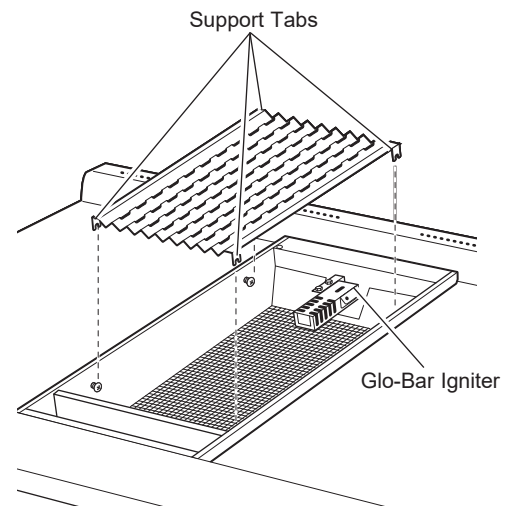
Food	Setting	Preheat
Hamburger Patties (8)	HI or LO	5 Minutes
Chicken Breast (6) (Bone side down)	LO	5 Minutes
T-Bone Steak (1-1/2" thick)	LO	5 Minutes
Salmon	LO	5 Minutes

Grill radiant baffle

Models equipped with an IR grill have a radiant baffle which distributes the heat from the burners evenly across the grill area. The grill baffle also helps to limit grease flare-ups.

The grill baffle rests on tabs in the grill opening. Be sure the baffle is secured in place by fully engaging the tabs.

IMPORTANT: Avoid contact with the igniter. It is fragile and can chip or break.



Griddle safety precautions, leveling *(on some models)*

⚠ WARNING 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.

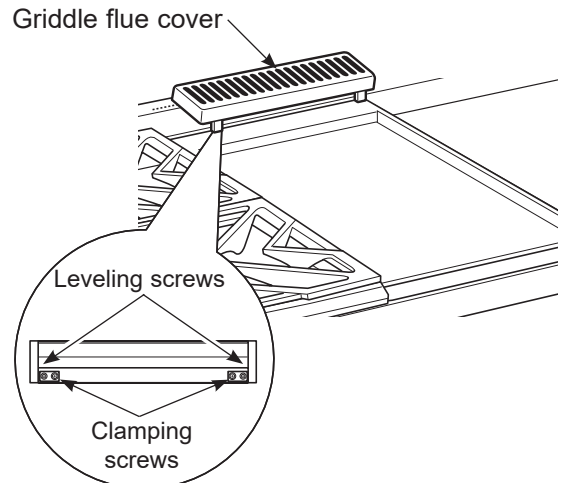
Remove the metal cover and the cutting board before turning the griddle on.

The griddle assembly should not be removed for cleaning.

Once the unit is in position, the griddle can be leveled. Remove the flue cover by lifting it straight up. Be careful not to scratch the surrounding stainless steel surfaces during removal of the flue cover.

The two inner screws are clamping screws for securing the griddle in place. Loosen these two screws before leveling. **Do not remove these two screws.**

The two outer screws are leveling screws. **Do not remove these two screws.** They can be turned to level the griddle or to provide a forward slope to help grease and oils to drain away from the food being cooked. After the first few uses, you will be able to judge the slope best suited for the foods you are cooking and personal preference.



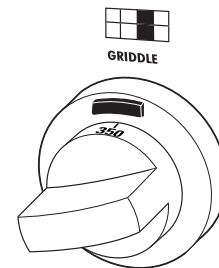
After leveling the griddle, tighten the clamping screws to secure griddle in place. **Hand tighten screws; do not over-tighten.**

Using the griddle

Clean the griddle thoroughly with hot soapy water before first use and after subsequent uses. The griddle surface is made of durable, highly polished Type 304 stainless steel backed by an aluminum plate for even heat distribution. Apply a light coating of cooking oil to the griddle surface to help prevent food from sticking.

To heat the griddle, push in and turn the control knob to the desired temperature setting. The light on the bezel will glow to indicate that the thermostat control is working. The griddle is thermostatically controlled and can be set to maintain any temperature from 200°F to 450°F. Permit the griddle to preheat for 10 minutes before placing food on it.

NOTE: Unlike the surface burners which use spark igniters, the griddle uses a Glo-Bar for ignition. Gas flows to the griddle burner and ignition occurs approximately 45 seconds after the control knob is turned to a set temperature.



Food Item	Temperature Setting
Pancakes	375°F
Hamburgers	400°F
Bacon*	400°F
Grilled Cheese	350°F
Eggs	275°F

***NOTE:** Place bacon on a cold griddle. Do not preheat.

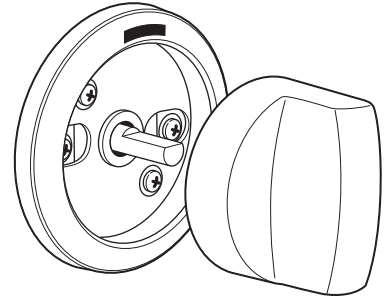
Control panel and knobs

Be sure all controls are off and all surfaces are cool before cleaning any part of the rangetop.

Clean up spatters with a damp cloth. Remove heavier soil with warm, soapy water.

Do not use abrasives of any kind on the control panel or knobs.

The control knobs may be removed for easier cleaning. To remove a knob, pull it straight off the control panel. Wash the knobs in hot soapy water, but do not soak.



NOTE: The Mini-Knob is not removable.



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.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner, please call our toll-free number, 800.626.2002 or visit monogram.com.

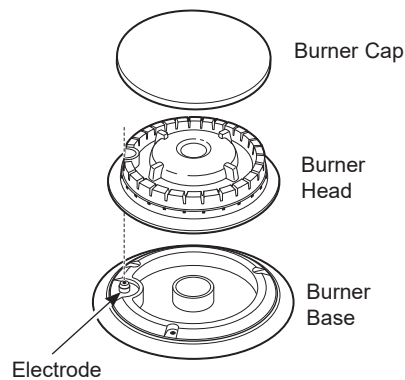
Dual-flame stacked burners

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.

If the spill goes inside the burner head assembly, wash it under running water and shake to remove excess water.

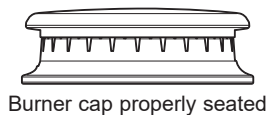
After Cleaning

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

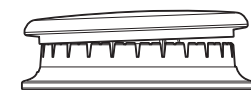
To replace the burner parts:

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

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



Burner cap properly seated



Burner cap not properly seated

Spark igniter and electrodes

The electrode of the electronic ignition system is positioned at the rear of the burner base. When cleaning the rangetop, 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 rangetop 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 rangetop.

Clean this metal part with an emery board.



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

Burner grates

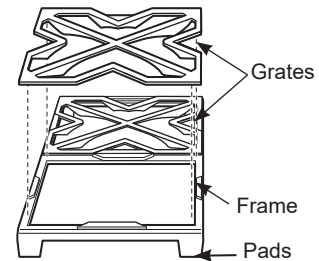
The enameled cast-iron burner grates should be cleaned regularly.

The grates can be cleaned in the dishwasher. The frames may be cleaned by hand or in the dishwasher.

Wash them in hot soapy water, rinse, and dry thoroughly.

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

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.



For stability, the frames have rubber pads on each corner. During cleaning and use, be careful not to damage or snag rubber pads.

Grease troughs *(on some models)*

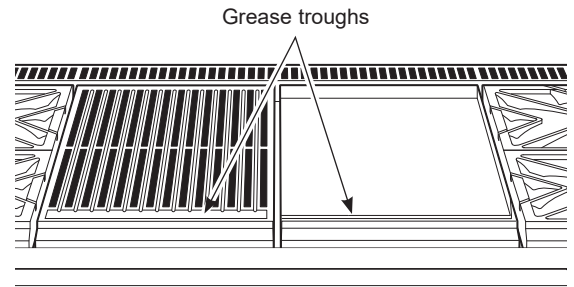
Grease from the griddle and the grill will drain into the enameled cast-iron grease troughs at the front of the rangetop. Once the troughs have cooled, they may be lifted out for easier cleaning.

To remove the cool grease trough from the griddle, slide it toward the front and lift up.

To remove the cool grease trough from the grill, lift the grill frame and lift out the trough.

Do not allow grease to accumulate in the grease troughs as it can be a fire hazard. Clean the grease troughs as soon as they are cool. The grease troughs can be cleaned by hand with hot soapy water or in the dishwasher. Wipe any spillage in the trough basin with a soft cloth.

For stability, the troughs have rubber pads at the front. Be careful not to damage the pads when removing for cleaning.



Griddle *(on some models)*

Thoroughly clean the griddle of grease and food particles, using a square-edged metal spatula, while it is still hot.

Wipe the griddle with a dry, heavy, coarse cloth to remove any remaining residue and food particles. If the griddle is cleaned with anything other than a dry, heavy, coarse cloth, it will need to be reseasoned.

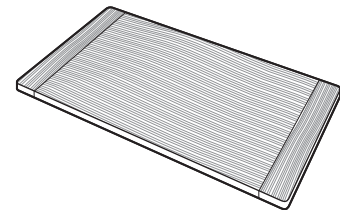
Never flood the hot griddle with cold water. This could cause the griddle to crack or warp.

NOTE: It is normal for the stainless steel griddle to discolor to a yellow-brown color after use.

Cutting board *(on some models)*

Wash the bamboo cutting board with warm water and a mild soap. Occasionally, wipe it with mineral oil.

Do not clean the cutting board in the dishwasher.



Grill grate, frame and baffle *(on some models)*

The IR Grill should be cleaned immediately after each use.

1. Clean the Grill Grate:

Turn the burner to OFF. Use a barbecue mitt to remove the hot grill grate. Place the grill grate in a basin or sink and scrub with a brass bristle brush. Rinse frequently.

The grill grate may also be cleaned in the oven during the self-cleaning cycle, or, it can be cleaned in the dishwasher.

2. Clean the Grill Grate Frame:

The grill grate frame can be cleaned by hand or in the dishwasher. Do not clean the grill grate frame in a self-cleaning oven. The grill grate frame has rubber pads on each bottom corner. Be careful not to damage the pads during the cleaning process.

3. Clean the Radiant baffle:

Lift the baffle out of the pan. Clean the baffle with hot soapy water or in the dishwasher.

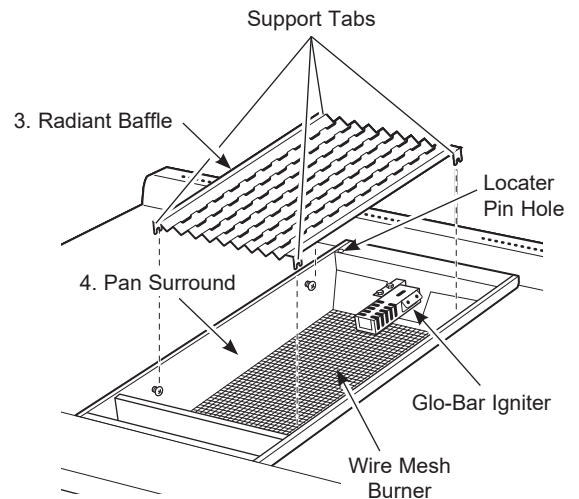
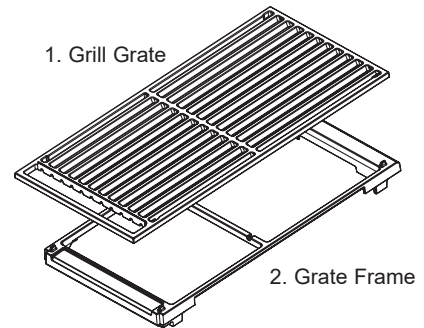
4. Clean the Pan Surround, Wire Mesh:

The pan surround and wire mesh cannot be removed. Clean them in place. Use a soft damp cloth to clean the pan surround. Gently brush food particles into the grease trough or use a vacuum cleaner for excess debris.




IMPORTANT: Keep the grill burner and ceramic igniter dry. Do not spray water or cleaner directly onto the wire mesh or igniter. Avoid contact with the igniter, it is fragile and can chip or break.

Reassemble the Grill:

Reverse the steps above to reassemble the grill. The radiant baffle support tabs should engage the pins on the side of the pan surround. Replace the grate frame. Be sure to engage the bottom locator pin with the pin hole at the left rear side of the pan. Replace the grill grate with the handle end towards the front of the rangetop.



*Before you
call for service*

Problem	Possible Cause
Burners Do Not Light Or Spark Randomly	Electrical plug is not plugged into a live power outlet. Gas supply not turned on. Burner parts not replaced correctly. Holes in the simmer rings or slits in the burner rings are clogged. Clogged orifice, or wet burners or electrodes. A fuse in your home may be blown or circuit breaker tripped.
Burners Have Yellow Or Yellow-Tipped Flames	Burner parts not replaced correctly. <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>A. Yellow flames: Call for service.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>B. Yellow tips on outer cones: Normal for propane (LP) gas.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>C. Soft blue flames: Normal for natural gas.</p> </div> </div> <p>If burner flames look like (A), call for service. Normal burner flames should look like (B) or (C), depending on the type of gas.</p>
Burner Flames Very Large Or Yellow	The rangetop may be connected to the wrong fuel type. Contact the person who installed your rangetop or made the conversion.
Burner Control Knob Will Not Turn	When the knob is at the OFF position, it must be pushed in before it can be turned, and it can only be turned in a counterclockwise direction. When the knob is at any other position, it can be turned in either direction without being pushed inwards.
Burner Flames contain Flickers of Orange	Airborne dust; cool-mist humidifier; debris on or inside burner.

YOUR MONOGRAM RANGETOP WARRANTY

Staple sales slip or cancelled check here. Proof of original purchase date is needed to obtain service under warranty. Please have serial number and model number available when calling for service.

WHAT IS COVERED

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 rangetop** that fails because of a manufacturing defect.

LIMITED FIVE-YEAR WARRANTY

For five years from the date of original purchase, we will provide, free of charge, replacement **gas surface burners** if they fail in normal household use. (The grill, griddle and oven burners are not included.) You pay for the service trip to your home and all service labor charges.

LIMITED LIFETIME WARRANTY

For the lifetime of the gray porcelain enamel oven racks, we will provide, free of charge, replacement **racks** if they fail in normal household use. You pay for the service trip to your home and all service labor charges.

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: 800.561.3344

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 800.561.3344

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 800.290.9029

Remote Connectivity

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable), visit our website at **Monogram.com** or call 800.444.1845 in the US 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 800.661.1616.

Contact Us

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

In the US:
General Manager, Customer Relations | Monogram, Appliance Park | Louisville, KY 40225
Monogram.com

In Canada:
Director, Consumer Relations, MC Commercial Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3
GEAppliances.ca/en/contact-us

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

91 cm (36 po) et 121 cm (48 po)
Cuisinière Professionnelle

ELEVATE EVERYTHING

MONOGRAM

Table des matières

Informations pour le consommateur	3	Entretien et nettoyage	
Consignes De Sécurité Importantes	5	Panneau de commande et boutons	13
Caractéristiques de votre table de cuisson	7	Surfaces en acier inoxydable	14
Commandes de la table de cuisson		Brûleurs double flamme superposés	14
Allumage électronique et rallumage		Déclencheur d'étincelles et électrodes	15
automatique	8	Grilles de brûleur	15
Allumage du brûleur	8	Lèche-frites	16
Brûleurs double flamme superposés	8	Plaque chauffante	16
Cuisson en surface		Planche à trancher	16
Comment sélectionner la taille de la flamme	9	Grille de grill, cadre et déflecteur	17
Cuisiner au wok	9	Trucs de dépannage	18
Consignes de sécurité pour le grill	10	Garantie	19
Utiliser le grill infrarouge	10	Soutien au consommateur	20
Grilles du grill	11		
Déflecteur du grill	11		
Précautions de sécurité de la plaque			
chauffante, réglage de la hauteur	12		
Utiliser la plaque chauffante	12		

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

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

Sortir l'appareil de son emballage

Retirez avec précaution tous les emballages, cales en mousse et rubans adhésifs.

Pour éviter d'abîmer la finition de la cuisinière, 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 trouvez sur une étiquette située derrière le bouton de brûleur gauche ou 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
GE Appliances
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 à l'arrière 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 dossier 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 préviendra 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

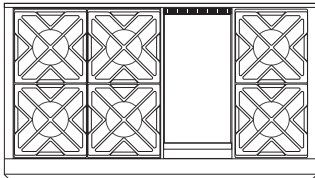
▲ AVERTISSEMENT Ce produit contient une ou plusieurs substances chimiques reconnues par l'État de Californie pour causer le cancer, et des anomalies congénitales ou d'autres problèmes liés à la reproduction.

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.

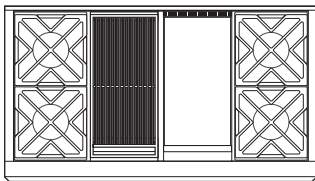
LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

Caractéristiques de l'appareil

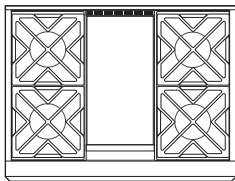
(Toutes les fonctions ne sont pas présentes sur tous les modèles. L'apparence peut varier d'un modèle à l'autre).



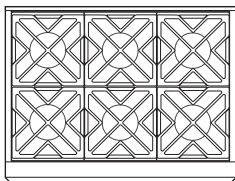
ZGU486NR, ZGU486LR-6 brûleurs et grill
ZGU486ND, ZGU486LD-6 brûleurs et plaque chauffante



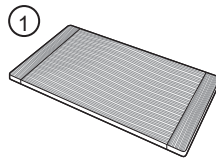
ZGU484NG, ZGU484LG
4 brûleurs, grill et plaque chauffante



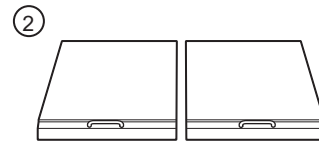
ZGU364NR, ZGU364LR-4 brûleurs et grill
ZGU364ND, ZGU364LD-4 brûleurs et plaque chauffante



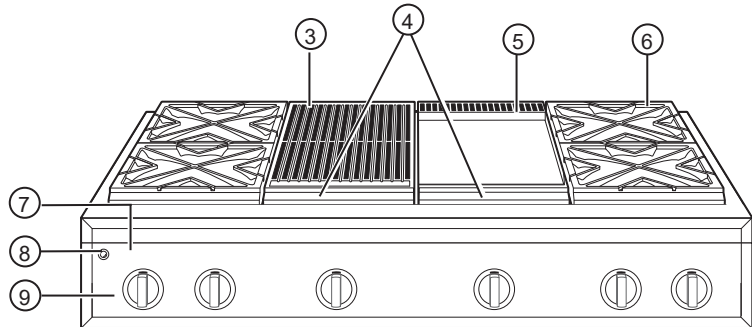
ZGU366N, ZGU366L
6 brûleurs au gaz



1
Planche à trancher en bambou



2
Couvercles de plaque et de grill



	Index des fonctions	Page
1	Planche à trancher en bambou	16
2	Couvercles de plaque et de grill	—
3	Grill infrarouge	10, 11
4	Lêchefrites de grill et de plaque chauffante	16
5	Plaque chauffante	16
6	Grilles de brûleur de la table de cuisson	15
7	Indicateur d'emplacement de brûleur	—
8	Commande d'éclairage arrondie à diode LED	—
9	Bouton de commande du brûleur avec cadran éclairé	—

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.

La plaque chauffante ainsi que le grill infrarouge

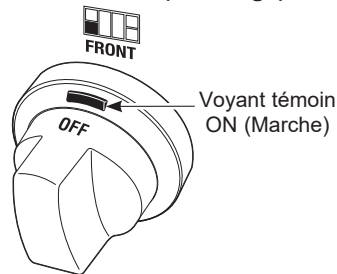
sont équipés d'allumeurs disposant d'une barre incandescente. La barre incandescente reste allumée tant que la plaque de cuisson ou le grill est en cours d'utilisation pour que le brûleur ne s'éteigne pas.

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 LOW (Feu doux). **Soyez très prudent lorsque vous allumez les brûleurs en utilisant cette méthode.**

N'essayez pas d'allumer le grill ou la plaque chauffante pendant une coupure de courant. L'arrivée de gaz de ces brûleurs sera automatiquement coupée pendant une coupure de courant.

Allumage du brûleur

Appuyez sur le bouton de réglage puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le positionner sur **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.
- Le voyant témoin se trouvant sur chaque cerle indique si le brûleur est allumé. Toutefois, cela ne peut remplacer votre propre vérification visuelle pour savoir si la flamme est bien présente sur le brûleur.

Brûleurs double flamme superposés

Tous les 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.

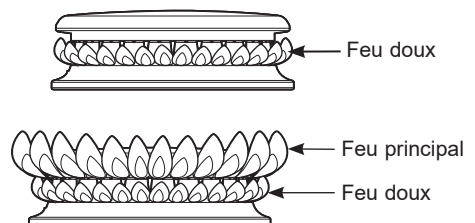
Feu doux ou mijotage :

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 **X-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 ou X-HI (Réglage le plus élevé) lorsque vous utilisez un ustensile d'un diamètre plus important.

X-HI et **HI** sont des paramètres de cuisson à haute température et servent à frire les aliments rapidement et à bouillir de grandes quantités d'eau.



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). Pour les paramètres **HI** et **X-HI**, utilisez un diamètre plus important.

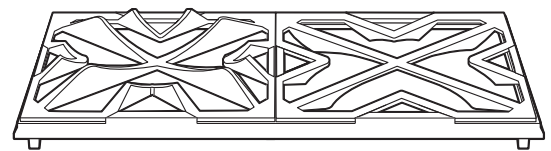
Cuisiner au wok

Les grilles des brûleurs ont été spécialement conçues pour être utilisées sur deux faces. La face plate convient aux ustensiles à fond plat (marmites, casseroles, poêles à frire et woks à fond plat), alors que le côté wok est conçu pour maintenir toute une variété de woks à fond bombé sans avoir à utiliser un support en anneau.

Pour plus de commodité, il est recommandé d'utiliser un brûleur frontal lorsque vous cuisinez à l'aide d'un wok.

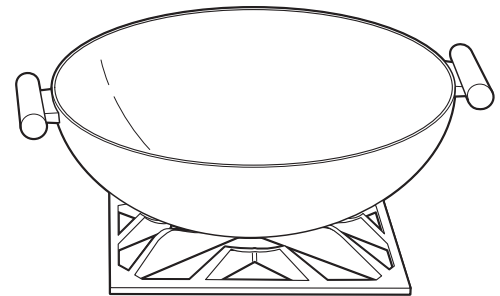
Le brûleur central avant est recommandé pour la cuisson au wok sur les tables de cuisson de 36 et 48 po à 6 brûleurs.

N'utilisez pas un anneau de support de wok. Placer un tel anneau au-dessus d'un brûleur ou d'une grille peut nuire au bon fonctionnement du brûleur, ce qui augmentera le niveau de monoxyde de carbone au-dessus des valeurs admissibles. Cela peut présenter un risque pour votre santé.



Face du wok

Face plate



Consignes de sécurité pour le grill *(sur certains modèles)*

⚠ **AVERTISSEMENT** Risque d'incendie

- **Usez de prudence lors de la cuisson d'aliments gras. L'écoulement de graisse peut provoquer un incendie.**
- **Ne placez jamais un article quelconque sur le grill lorsque celui-ci n'est pas utilisé. La chaleur des brûleurs environnants peut chauffer le grill et provoquer un incendie.**
- **Placez et enlevez le grill seulement lorsqu'il est refroidi et que tous les brûleurs de surface sont éteints (OFF).**

Éclaboussures de graisse :

Parfois pendant la cuisson au grill, les éclaboussures de graisse peuvent prendre feu et créer de petites flammes pendant une à deux secondes. Ne vous inquiétez pas.

Le déflecteur de rayonnement du grill est conçu pour récupérer le trop-plein de graisse, limitant ainsi les éclaboussures.

Si une éclaboussure se produit, retirez les aliments du grill et baissez la température jusqu'à la disparition de l'éclaboussure.

Pour minimiser davantage les éclaboussures, essuyez la graisse superflue autour des bords des biftecks et des côtelettes, utilisez un steak haché maigre, retirez la peau de la volaille, etc.

Utilisez une longue spatule et un gant non inflammable pour retourner la nourriture sur le grill.

Couvercle du grill :

Retirez le couvercle avant d'allumer le brûleur. Pour votre sécurité, le couvercle doit être retiré lors de l'utilisation du grill. Si vous n'avez pas retiré le couvercle, il pourrait chauffer de manière excessive.

Ustensile de cuisson :

N'utilisez aucun ustensile de cuisson sur le grill.

Utiliser le grill infrarouge

Retirez le couvercle avant d'allumer le brûleur. Pour votre sécurité, le couvercle doit être retiré lors de l'utilisation du grill infrarouge.

Réglez le bouton de commande sur **PREHEAT (Préchauffer)**. Plus la durée de préchauffage du grill est longue, plus le dorage sur la nourriture sera prononcé.

Allouez 5 à 15 minutes pour compléter le préchauffage du grill.

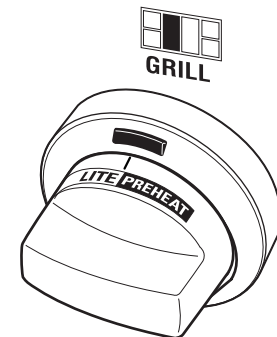
Après le préchauffage, le bouton de commande peut être réglé sur n'importe quelle position entre **HI (Haut)** et **LO (Bas)**.

Gardez toujours un œil sur le grill infrarouge.

La cuisson intense durcit les graisses et les jus, créant ainsi un goût de barbecue authentique. Le grill infrarouge offrira les mêmes résultats qu'un grill d'extérieur.

Tous les grills au gaz offrent différentes cuissons. Réglez les temps et les méthodes de cuisson lorsque vous utilisez le grill infrarouge.

Nettoyez la grille du grill, la lèchefrite et la cuve à graisse après chaque utilisation. Retirez les pièces du grill pour les nettoyer, une fois froides au toucher.



REMARQUE : Le grill tardera environ 45 secondes à s'allumer. À l'inverse des brûleurs de surface, qui utilisent des allumeurs électriques, le grill utilise un élément incandescent pour l'allumage. Il faut compter environ 45 secondes avant que l'élément incandescent atteigne la température. Le grill n'est alimenté en gaz que lorsque l'élément incandescent atteint la température.

Grilles du grill (sur certains modèles)

Retirez le couvercle avant d'allumer le grill infrarouge.

La grille du grill est réversible. Placez l'extrémité de la poignée vers l'avant de la table de cuisson.

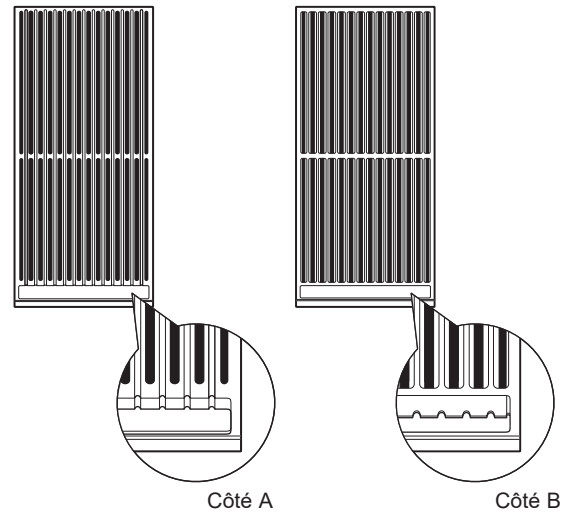
La grille changera de couleur sous l'effet de la chaleur, et pendant la cuisson des huiles sur la surface. C'est normal et cela n'altère pas la cuisson.

Vous n'êtes pas tenu d'assaisonner la grille de cuisson en fonte porcelaine du grill.

Un côté de la grille (côté A) est rainuré et doit être utilisé pour des aliments tels que les biftecks ou les fricadelles de viande hachée. Les rainures sont inclinées de sorte que le trop-plein de liquide et d'huile s'écoule sur l'avant du grill et terminent leur course dans la lèchefrite.

L'autre côté de la grille (côté B) est conçu pour les aliments délicats tels que les poissons.

Retournez et déplacez les aliments au besoin.



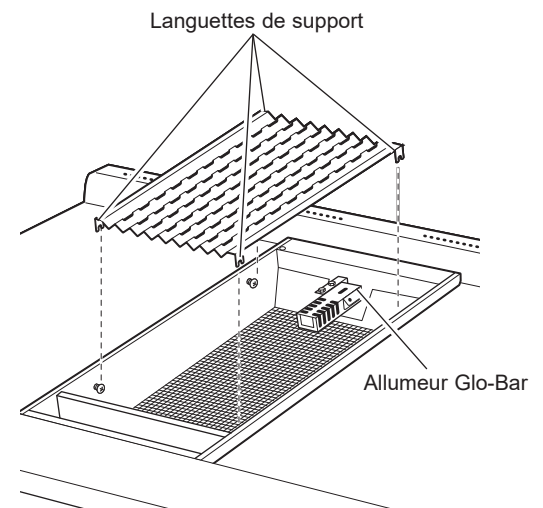
Plat	Réglage	Préchauffage
Fricadelles de viande hachés (8)	HI ou LO	5 Minutes
Poitrine de poulet (6) (Os vers le bas)	LO	5 Minutes
Bifsteck d'aloyau (3,7 cm [1-1/2 po])	LO	5 Minutes
Saumon	LO	5 Minutes

Défecteur du grill

Les modèles équipés d'un grill infrarouge possèdent un déflecteur qui répartit la chaleur fournie par les brûleurs de façon homogène sur le grill. Le déflecteur du grill permet également de limiter les projections de graisse.

Le déflecteur est posé sur des languettes situées dans l'ouverture du grill. Assurez-vous que le déflecteur soit correctement installé en introduisant entièrement les languettes.

IMPORTANT : Évitez tout contact avec l'allumeur. Il est fragile et il se peut se casser ou se briser facilement.



Précautions de sécurité de la plaque chauffante, réglage de la hauteur
(sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Usez de prudence lors de la cuisson d'aliments gras. L'écoulement de graisse peut provoquer un incendie.
- Ne placez jamais un article quelconque sur la plaque chauffante lorsque celle-ci n'est pas utilisée. La chaleur des brûleurs environnants peut chauffer la plaque chauffante et provoquer un incendie.
- Placez et enlevez la plaque chauffante seulement lorsqu'elle est refroidie et que tous les brûleurs de surface sont éteints (OFF).

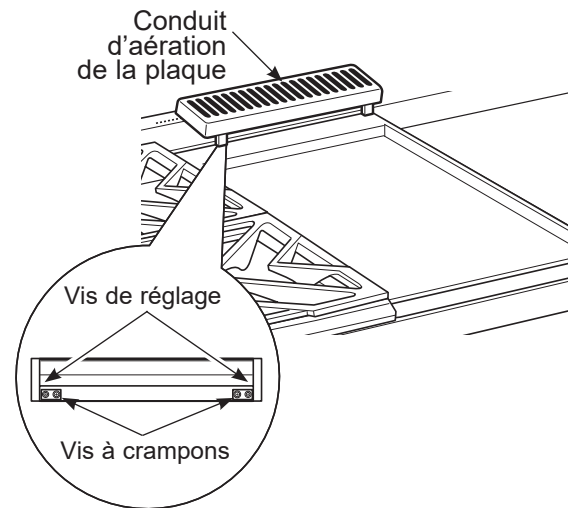
Retirez le couvercle en métal et la planche à trancher avant d'allumer la plaque chauffante.

Les éléments de la plaque chauffante ne doivent pas être retirés lors de son entretien.

Une fois que le dispositif est prêt, vous pouvez régler la hauteur. Retirez le conduit d'aération en le tirant dessus à l'horizontale. Veillez à ne pas rayer les surfaces en acier inoxydable alentour lorsque vous retirez le couvercle du conduit d'aération.

Les deux vis intérieures sont des vis à crampons qui servent à maintenir la plaque en place. Desserrez ces deux vis avant de procéder au réglage de la hauteur de la plaque. **Ne retirez pas ces deux vis.**

Les deux vis extérieures sont des vis de réglage de hauteur. **Ne retirez pas ces deux vis.** Vous pouvez les desserrer pour régler la plaque ou bien pour créer une légère inclinaison par laquelle s'écouleront les huiles et les graisses lorsque vous serez en train de cuisiner. Après les premières utilisations, vous serez en mesure de déterminer l'inclinaison la plus adéquate selon les aliments que vous préparez ou selon vos préférences.



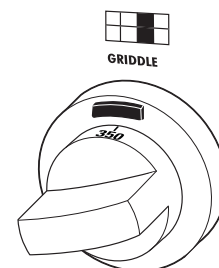
Après avoir réglé la hauteur de la plaque, resserrez les vis à crampons pour fixer la plaque dans sa position de départ. **Serrez les vis à la main, ne pas serrer excessivement.**

Utiliser la plaque chauffante

Nettoyez la plaque chauffante soigneusement avec de l'eau savonneuse avant la première utilisation et après les utilisations subséquentes. La surface de la plaque chauffante est fabriquée avec de l'acier inoxydable de type 304 résistant, à polissage de haute précision, doublé d'une plaque en aluminium pour distribuer la chaleur uniformément. Appliquez un léger film d'huile de cuisson sur la surface de la plaque chauffante afin d'empêcher les aliments de coller.

Pour chauffer la plaque chauffante, poussez et tournez le bouton de commande jusqu'au réglage de température désiré. La lampe du cadran va s'allumer pour indiquer que la commande du thermostat fonctionne. La plaque chauffante est commandée par thermostat et peut se régler à n'importe quelle température entre 200 °F et 450 °F (93 °C à 232 °C). Laissez la grille se réchauffer durant 10 minutes avant d'y placer des aliments.

REMARQUE : Contrairement aux brûleurs de surface qui utilisent des allumeurs à étincelle, la plaque chauffante utilise un dispositif Glo-Bar pour l'allumage. Une fois le bouton de commande tourné à la température choisie, il faut environ 45 secondes pour que le gaz alimente l'allumeur et le brûleur de la plaque chauffante.



Aliment	Température
Crêpes	375°F (190°C)
Biftecks hachés	400°F (204°C)
Bacon*	400°F (204°C)
Fromage fondu	350°F (176°C)
Œufs	275°F (135°C)

*REMARQUE : Disposez le bacon sur une plaque froide. Ne pas préchauffer.

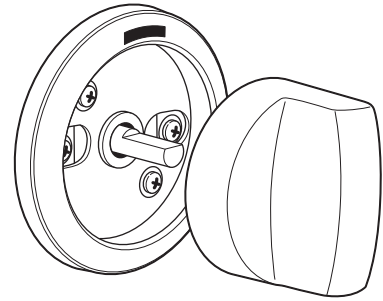
Panneau de commande et boutons

Assurez-vous que toutes les commandes sont à la position d'arrêt (OFF) et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer une partie quelconque de la table de cuisson.

Nettoyez les projections à l'aide d'un chiffon doux. Retirez les taches les plus coriaces à l'eau chaude et au savon.

N'utilisez pas d'abrasifs sur le panneau de commande ou les boutons.

Il est possible de démonter les boutons de commande pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, vous n'avez qu'à l'extraire du panneau de commande. Lavez les boutons à l'eau chaude et savonneuse, mais n'épongez pas.



REMARQUE : Le Mini Bouton n'est pas démontable.



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.

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.

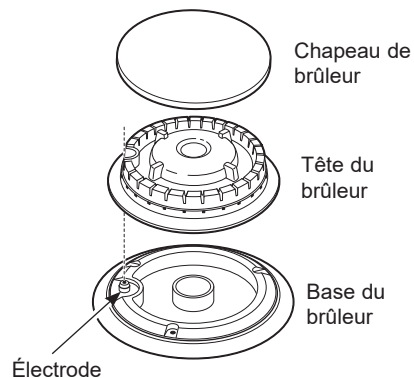
Brûleurs double flamme superposés

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, imbibez 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.

Si l'éclaboussure s'infiltré dans le tête du brûleur, lavez-la à l'eau et secouez-la pour retirer l'excès d'eau.

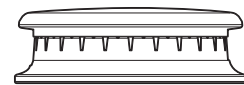
Après nettoyage

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

Pour replacer les composants du brûleur :

Veillez à réinstaller les composants du brûleur au même endroit.

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



Chapeau de brûleur correctement encastré



Chapeau de brûleur incorrectement installé

Déclencheur d'étincelles et électrodes

L'électrode du système d'allumage électronique est 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

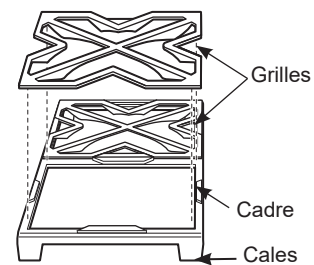
Nettoyez régulièrement les grilles de brûleur en fonte émaillée.

Les grilles peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle. Les cadres doivent être nettoyés à la main ou dans le lave-vaisselle.

Lavez-les à l'eau chaude et savonneuse, rincez et séchez soigneusement.

Malgré leur robustesse, les grilles perdront progressivement de leur éclat, indépendamment de l'entretien. Ceci est dû à l'exposition permanente aux hautes températures.

Ne mettez pas un brûleur en marche pendant une période prolongée sans ustensiles sur la grille. La finition de la grille risque de s'effriter sans ustensiles pour absorber la chaleur.



Pour davantage de stabilité, les cadres possèdent des cales en caoutchouc sur chaque extrémité. Pendant le nettoyage et l'utilisation, prenez soin de ne pas abîmer ou d'accrocher les cales en caoutchouc.

Lèchefrites

(sur certains modèles)

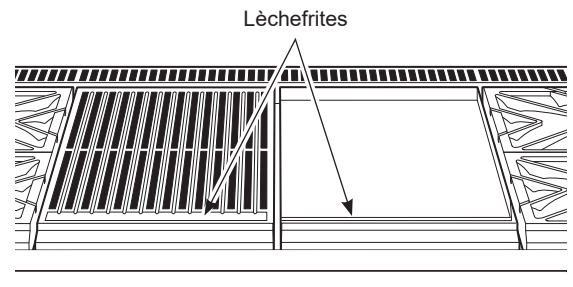
La graisse sur la grille et le gril se vidangera dans le dalot à graisse en fonte émaillée sur le devant de la table de cuisson. Une fois les lèchefrites refroidies, vous pouvez les démonter pour les nettoyer plus facilement.

Pour démonter le lèchefrite froide de la plaque chauffante, faites-le glisser vers l'avant et soulevez-le.

Pour démonter la lèchefrite froide du grill, soulevez le cadre du grill et soulevez le bac.

Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans les lèchefrites afin d'éviter tout risque d'incendie. Nettoyez les lèchefrites dès qu'ils sont froids. Les lèchefrites peuvent être nettoyées à la main à l'eau savonneuse et chaude ou dans le lave-vaisselle. Essuyez tout déversement dans la cuve de la lèchefrite à l'aide d'un chiffon doux.

Pour davantage de stabilité, les lèchefrites possèdent des cales en caoutchouc sur l'avant. Pendant le nettoyage et l'utilisation, prenez soin de ne pas abîmer ou d'accrocher les cales.



Plaque chauffante

(sur certains modèles)

Éliminez soigneusement la graisse et les particules de nourriture de la plaque chauffante, avec une spatule en métal à bords carrés pendant qu'elle est encore chaude.

Essuyez la plaque à l'aide d'un chiffon sec, lourd, épais pour retirer les résidus restants et les particules de nourriture. Si la plaque est nettoyée avec autre chose, elle devra être reconditionnée.

N'aspergez d'eau froide pas la plaque chauffante. La plaque risquerait de se déformer ou se fissurer.

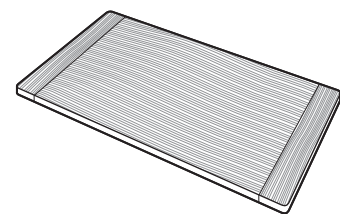
REMARQUE : Il est normal que le gril d'acier inoxydable se décolore et prenne une teinte jaune-brun après l'utilisation.

Planche à trancher

(sur certains modèles)

Lavez la planche à trancher en bambou à l'eau chaude et au savon doux. Lavez-la parfois à l'huile minérale.

Ne lavez pas la planche à trancher dans le lave-vaisselle.



Grille de grill, cadre et déflecteur

(sur certains modèles)

Nettoyez immédiatement le grill infrarouge après chaque utilisation.

1. Nettoyez la grille du grill :

Éteignez le brûleur. Utilisez un gant pour barbecue pour retirer la grille brûlante. Placez la grille dans une cuve ou l'évier et grattez à l'aide d'une brosse de soie de porc en laiton. Rincez fréquemment.

La grille peut également être nettoyée dans le four en mode nettoyage automatique ou lavée dans le lave-vaisselle.

2. Nettoyez le cadre de la grille :

Le cadre de la grille peut être nettoyé à la main ou dans le lave-vaisselle. Ne nettoyez pas le cadre de la grille dans un four en mode nettoyage automatique. Le cadre de la grille possède des cales sur chaque coin inférieur. Prenez soin de ne pas abîmer les cales pendant le nettoyage.

3. Nettoyez le déflecteur de rayonnement :

Soulevez le déflecteur du plateau. Lavez-le à l'eau chaude et au savon ou dans le lave-vaisselle.

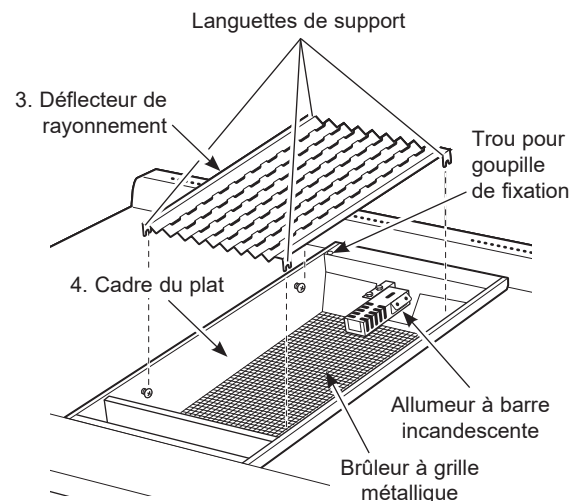
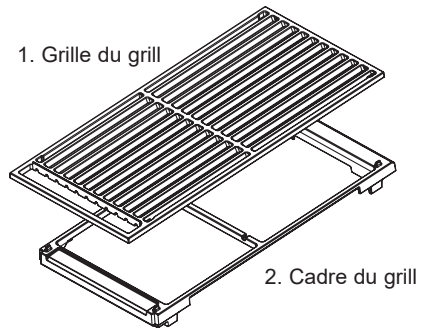
4. Nettoyez le cadre de la barquette, la grille métallique :

Le cadre du plat et la grille métallique ne peuvent pas être démontés. Nettoyez-les en place. Utilisez un chiffon doux pour nettoyer le cadre de la barquette. Brossez doucement les particules se trouvant dans la lèchefrite ou utilisez un aspirateur pour l'excès de résidus.




IMPORTANT : Veillez à ce que le brûleur du grill et l'allumeur en céramique restent secs. N'aspergez pas d'eau ou de nettoyant sur le grillage métallique ou l'allumeur. Évitez tout contact avec l'allumeur, il est fragile et peut facilement se casser.

Réassemblez le grill :

Inversez la procédure ci-dessus pour réassembler le grill. Les languettes de support du déflecteur de rayonnement devraient insérer les goupilles sur le côté du cadre de la barquette. Remplacez le cadre de la grille. Remplacez la grille. Remplacez la grille du grill avec l'extrémité de la poignée orientée vers le devant de la table de cuisson.



*Avant
d'appeler le
service à la
clientèle*

Problème	Cause Possible
Les Brûleurs Ne S'allument Pas Ou De Manière Aléatoire	<p>La fiche électrique n'est pas branchée dans une prise d'alimentation qui marche. Le gaz est coupé. Les éléments du brûleur ne sont pas correctement installés. Les trous des plaques d'ébullition ou des orifices des disques du brûleur sont bouchés Orifice bouché, ou brûleurs ou électrodes. Un fusible de votre domicile peut avoir sauté ou le disjoncteur a été déclenché.</p>
Flammes De Brûleur Jaunes Ou Grandes	<p>Les éléments du brûleur ne sont pas correctement installés.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <p>A. Flammes jaunes : Appelez un réparateur. B. Extrémités jaunes : Normal pour du gaz propane (LP). C. Flammes bleu claire : Normal pour du gaz naturel.</p> <p>Si les flammes du brûleur ressemblent à (A), appelez un réparateur. L'aspect normal des flammes devrait être (B) ou (C), selon le gaz.</p>
Flammes De Brûleur Jaunes Ou Grandes	<p>La table de cuisson est peut-être raccordée au mauvais type de carburant. Communiquez avec la personne qui a installé votre table de cuisson ou qui a procédé à la conversion.</p>
Le Bouton De Commande Du Brûleur Est Bloqué	<p>Lorsque le bouton est sur la position OFF, vous devez appuyer dessus avant de le tourner, et vous ne pouvez le tourner que dans le sens des aiguilles d'une montre. Si le bouton est placé sur une autre position, vous pouvez le tourner sans avoir à appuyer dessus.</p>
Les flammes du brûleur présentent des vacillements orange	<p>Poussières en suspension; humidificateur à vapeur froide; débris sur ou à l'intérieur du brûleur.</p>

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. Munissez-vous du numéro de modèle et du numéro de série lorsque vous appelez l'assistance.

**COUVERT
PAR LA
GARANTIE**

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.

GARANTIE DE CINQ ANS LIMITÉE

Pendant cinq ans à compter de la date d'achat d'origine, nous vous fournirons gratuitement des brûleurs de surface à gaz de rechange s'ils ne fonctionnent dans un usage domestique normal. (Le grill, la plaque chauffante et les brûleurs du four sont inclus.) Vous ne payez que le déplacement du technicien et tous les frais de main d'oeuvre.

GARANTIE A VIE LIMITÉE

Pour toute la durée de vie des grilles en émail porcelaine grise du four, nous vous fournirons gratuitement des grilles de rechange si elles ne fonctionnent dans un usage domestique normal. Vous ne payez que le déplacement du technicien et tous les frais de main d'oeuvre.

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 Etats-Unis, appelez le 800.444.1845. Pour le Canada : 800.561.3344

**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 800.561.3344

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 800.290.9029

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 800.661.1616.

Communiquez avec nous

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente de GE Appliances, communiquez avec nous depuis notre site Web en fournissant tous les détails dont votre numéro de téléphone, ou écrivez à :
Aux États-Unis :
General Manager, Customer Relations | Monogram, Appliance Park | Louisville, KY 40225
Monogram.com
Au Canada :
Director, Consumer Relations, MC Commercial Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3
GEAppliances.ca/en/contact-us

MANUAL DEL PROPIETARIO

36" y 48"

Cocina profesional

ELEVATE EVERYTHING

MONOGRAM

Contenidos

Información para el consumidor	3	Cuidado y limpieza	
Información Importante de Seguridad	5	Panel de control y perillas	13
Funciones de la Superficie de Cocción	7	Superficies de acero inoxidable	14
Controles de la Superficie de Cocción		Quemadores apilados de llama dual.	14
Encendido electrónico y reencendido		Encendedor por chispa y electrodos.	15
automático	8	Rejillas del quemador	15
Cómo encender un quemador de superficie.	8	Canaletas para grasa	16
Quemadores apilados de llama dual.	8	Plancha	16
Cocción sobre superficie		Tabla para cortar.	16
Cómo elegir el tamaño de la llama	9	Rejilla, armazón y deflector de la parrilla	17
Cocción en wok.	9	Consejos para la Solución de Problemas	18
Precauciones de seguridad de la parrilla	10	Garantía	19
Cómo usar la parrilla IR	10	Soporte para el Consumidor	20
Rejillas de la parrilla	11		
Deflector radiante de la parrilla.	11		
Precauciones de seguridad y nivelación			
de la plancha	12		
Cómo usar la plancha	12		

⚠ 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 quite todos los elementos de empaque, paños de espuma y cinta adhesiva.

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 detrás de la perilla del quemador izquierdo o 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 obtener servicio técnico, diríjase a la página de Servicios al consumidor ubicada en la parte trasera de este manual.

Estamos orgullosos de nuestro servicio y deseamos que usted quede satisfecho. Si por alguna razón no está satisfecho con el servicio que recibe, incluimos aquí algunos pasos a seguir para obtener más ayuda.

PRIMERO, contacte a las personas que realizaron el servicio en su aparato. Explique por qué no está satisfecho. En la mayoría de los casos, esto solucionará el problema.

DESPUÉS, si aún así no queda satisfecho, escriba todos los detalles –incluyendo número telefónico– a:

Gerente, Relaciones con los Clientes
GE Appliances
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 en la parte trasera 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

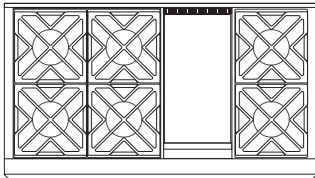
▲ADVERTENCIA Este producto contiene uno o más químicos que el Estado de California entiende que producen cáncer, y defectos en el nacimiento u otros daños reproductivos.

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.

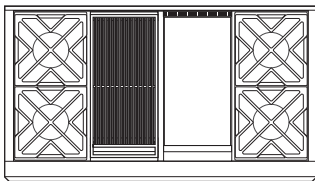
LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información de diseño

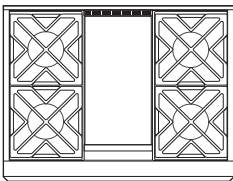
(No todas las características se encuentran en todos los modelos. La apariencia puede cambiar).



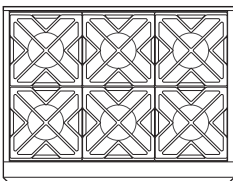
ZGU486NR, ZGU486LR-6 quemadores y parrilla
ZGU486ND, ZGU486LD-6 quemadores y plancha



ZGU484NG, ZGU484LG
4 quemadores, parrilla y plancha



ZGU364NR, ZGU364LR-4 quemadores y parrilla
ZGU364ND, ZGU364LD-4 quemadores y plancha



ZGU366N, ZGU366L
6 quemadores a gas

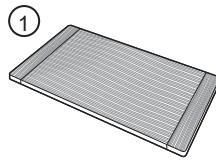
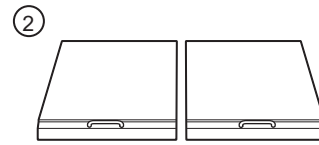
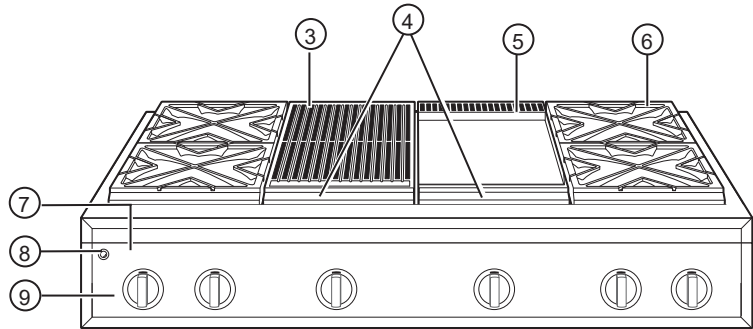


Tabla para cortar de bambú



Tapas de la parrilla y de la plancha



	Índice de Características	Página
1	Tabla para cortar de bambú	16
2	Tapas de la parrilla y de la plancha	—
3	Parrilla IR (infrarroja)	10, 11
4	Canaletas para grasa de la parrilla y plancha	16
5	Plancha	16
6	Parrillas de los Quemadores de la Superficie de Cocción	15
7	Indicador de ubicación del quemador	—
8	Control de iluminación de tareas redondeada LED	—
9	Perilla de control del quemador con bisel iluminado	—

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.

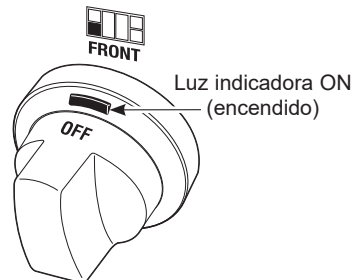
La plancha y la parrilla IR (infrarroja) se encuentran equipados con encendedores de barra incandescente. La barra incandescente conserva la energía cuando la plancha o la parrilla IR no se encuentran en uso para garantizar que el quemador siempre se mantenga encendido.

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

No trate de encender la parrilla o plancha durante un corte de energía. El gas que alimenta estos quemadores se cerrará automáticamente durante un corte de energía.

Cómo encender un quemador de superficie

Presione la perilla de control hacia adentro y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición **LITE (encender)**.



⚠ 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.
- La luz indicadora de cada bisel verifica que el quemador se encuentra encendido. Sin embargo, no debe reemplazar la verificación visual de la llama del quemador.

Quemadores apilados de llama dual

Todos los quemadores de la 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.

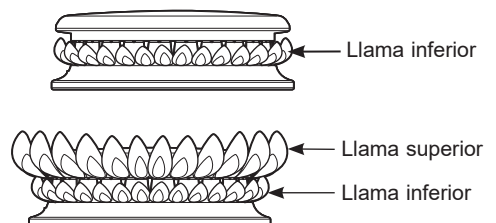
Fuego lento:

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 **X-HI (extra alta)** utilizan las llamas altas y bajas. Utilice de **LO (baja)** a **HI (alta)** para cocción general. Utilice **HI (alta)** o **X-HI (extra alta)** para recipientes de un diámetro mayor

X-HI (extra alta) y **HI (alta)** son configuraciones muy altas y se utilizan para dorar alimentos rápidamente y para hervir grandes cantidades de agua.



Cómo elegir el tamaño de la llama

Mire la llama, no la perilla, mientras reduzca o incremente 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". Utilice recipientes de un diámetro mayor en configuraciones de calor entre **HI (alta)** y **X-HI (extra alta)**.

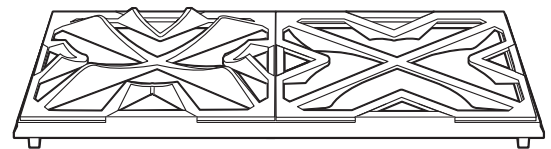
Cocción en wok

Las rejillas de los quemadores cuentan con un diseño único para poder cocinar en ambos lados. El lado plano se utiliza con recipientes de base plana (ollas grandes, cacerolas, sartenes y woks de base plana), mientras que el lado del wok se encuentra diseñado para sostener una variedad de woks de base redonda sin la necesidad de un anillo separado.

Para un acceso sencillo, se recomienda el uso de un quemador frontal para la cocción con wok.

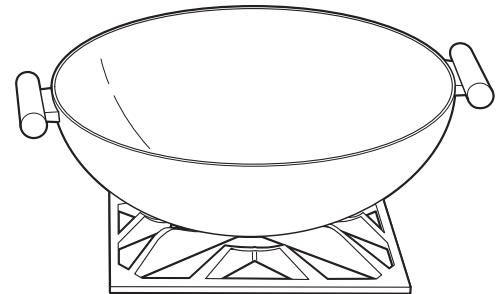
Se recomienda el uso del quemador central del frente para la cocción con wok en superficies de cocción de 36" y 48" con 6 quemadores.

No use un anillo de soporte para wok. Colocar el anillo sobre el quemador o parrilla podrá hacer que el quemador funcione de forma inadecuada, produciendo niveles de monóxido de carbono que superan los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.



Lado para wok

Lado plano



**Precauciones
de seguridad
de la parrilla**
(en algunos modelos)

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de Incendio

- **Tenga cuidado al cocinar comidas con grasa. La grasa esparcida puede provocar un incendio.**
- **Nunca coloque un artículo en la parrilla cuando no se encuentre en uso. El calor de los demás quemadores puede calentar la parrilla y provocar un incendio.**
- **Coloque y retire la parrilla sólo cuando ésta se encuentre fría y todos los quemadores de la superficie de cocción se encuentren apagados.**

Llamaradas de grasa:

Ocasionalmente, durante la cocción con parrilla, las salpicaduras de grasa pueden encenderse creando pequeñas llamaradas por un segundo o dos. Esto es normal cuando se asa a la parrilla.

El deflector radiante de la parrilla se encuentra diseñado para retener el exceso de grasa, lo que limita las llamaradas.

Si una llamarada se vuelve excesiva, quite los alimentos de la parrilla y baje la configuración de fuego hasta que baje la llamarada.

Para reducir más las llamaradas, recorte la grasa excedente de los filetes y chuletas, utilice hamburguesas magras, quite la piel de las aves, etc.

Utilice una espátula larga y un guante no inflamable cuando dé vuelta los alimentos de la parrilla.

Tapa de la parrilla:

Quite la tapa antes de encender el quemador: Para su seguridad, la tapa debe quitarse cuando utilice la parrilla. Si la tapa se deja en su lugar, ésta se calentará demasiado.

Recipientes de cocción:

No utilice recipientes de cocción sobre la parrilla.

**Cómo usar
la parrilla IR**

Quite la tapa antes de encender el quemador. La tapa debe quitarse cuando se utilice la parrilla IR.

Gire la perilla de control a la posición **PREHEAT (precalentar)**. Cuanto más se precaliente la parrilla, más oscuras serán las marcas que quedarán en los alimentos.

Permita que la parrilla se caliente totalmente durante entre 5 y 15 minutos.

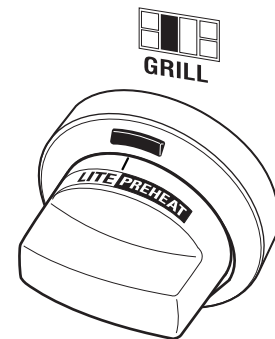
Después de precalentar, la perilla de control puede llevarse a cualquier posición entre **HI (alta)** y **LO (baja)**.

No deje la parrilla sin atención en ningún momento.

El calor intenso carameliza las grasas y jugos creando un auténtico sabor a barbacoa. La parrilla IR logra los mismos resultados que una parrilla de jardín.

Todas las parrillas a gas cocinan de manera distinta. Ajuste los tiempos y métodos de cocción cuando utilice la parrilla IR.

Limpie la rejilla de la parrilla, la canaleta para grasa y el tazón para grasa después de cada uso. Quite las piezas para la limpieza después de que se enfríen.



NOTA: La parrilla tarda aproximadamente 45 segundos en encenderse. A diferencia de los quemadores de superficie, que utilizan encendedores eléctricos, la parrilla usa una barra incandescente para el encendido. Lleva aproximadamente 45 segundos que la barra incandescente alcance temperatura. El gas se suministra a la parrilla una vez que la barra incandescente alcance temperatura.

Rejillas de la parrilla (en algunos modelos)

Quite la tapa antes de encender el quemador IR.

La rejilla de la parrilla es reversible. Coloque el extremo de la manija hacia el frente de la superficie de cocción.

La rejilla cambia de color cuando se la somete al calor y mientras los aceites se cocinan en la superficie.

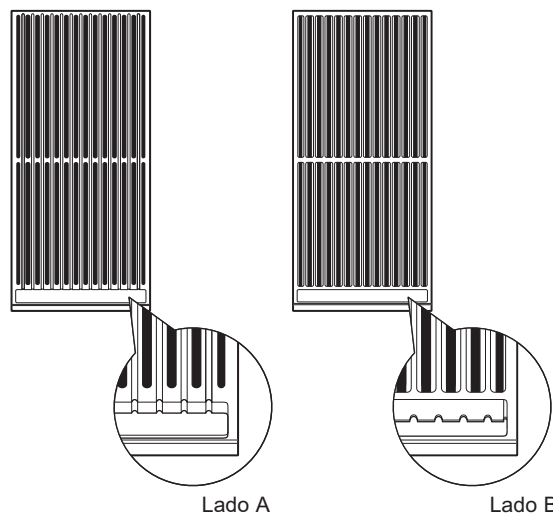
Esto es normal y no afecta el desempeño de cocción.

La rejilla de la parrilla de hierro fundido porcelanizado no necesita ser curada.

Un lado de la rejilla (lado A) tiene ranuras y debe usarse para alimentos tales como filetes o hamburguesas. Las ranuras están inclinadas para que los líquidos y aceites sobrantes se desplacen hacia el frente de la parrilla e ingresen a la canaleta para grasa.

El otro lado de la rejilla (lado B) está diseñado para alimentos delicados tales como pescado.

Gire y displace los alimentos según sea necesario.



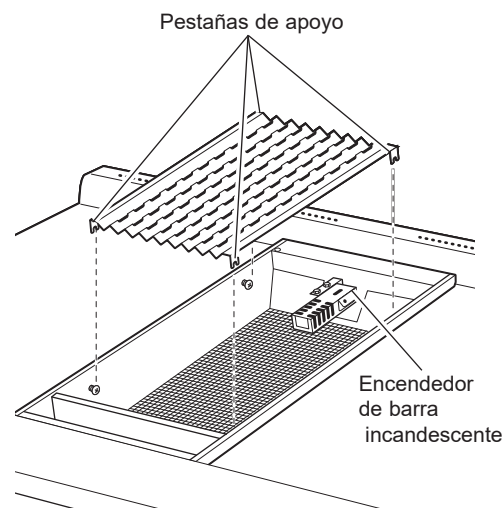
Alimento	Configuración	Pre calentamiento
Hamburguesas (8)	HI (alta) o LO (baja)	5 Minutos
Pechuga de pollo (6) (lado del hueso hacia abajo)	LO (baja)	5 Minutos
Filetes T-Bone (1-1/2" ancho)	LO (baja)	5 Minutos
Salmón	LO (baja)	5 Minutos

Deflector radiante de la parrilla

Los modelos equipados con una parrilla IR cuentan con un deflector radiante que distribuye el calor desde los quemadores en forma uniforme a través del área de la parrilla. El deflector de la parrilla también ayuda a limitar las llamaradas de grasa.

El deflector de la parrilla se apoya sobre pestañas ubicadas en la abertura de la parrilla. Asegúrese de que el deflector esté bien colocado en su lugar trabando las pestañas correctamente.

IMPORTANTE: Evite el contacto con el encendedor. Es frágil y puede astillarse o romperse.



Precauciones de seguridad y nivelación de la plancha

(en algunos modelos)

⚠ ADVERTENCIA 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).

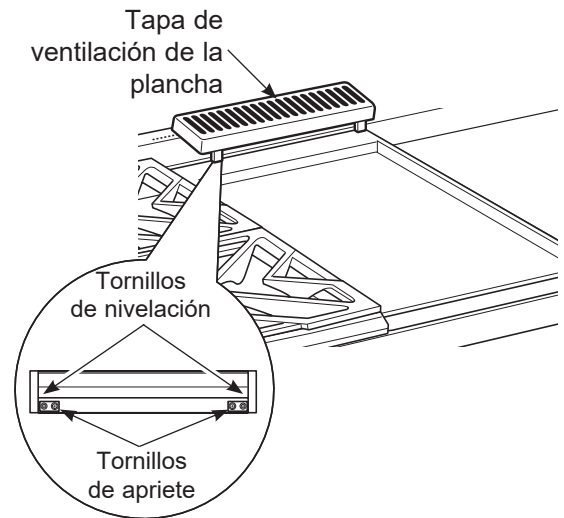
Quite la tapa de metal y la tabla para cortar antes de encender la plancha.

La ensambladura de la plancha no debe quitarse para la limpieza.

Una vez que la unidad se encuentra en su posición, la plancha puede nivelarse. Quite la tapa de ventilación levantándola hacia arriba. Asegúrese de no rayar las superficies de acero inoxidable cercanas mientras quita la tapa de ventilación.

Los dos tornillos internos son tornillos de apriete para asegurar la plancha en su lugar. Afloje los dos tornillos antes de nivelar. **No quite estos dos tornillos.**

Los dos tornillos exteriores son tornillos de nivelación. **No quite estos dos tornillos.** Pueden girarse para nivelar la plancha o para brindar una inclinación hacia adelante para que las grasas y aceites se escurran de los alimentos que se están cocinando. Después de los primeros usos, usted podrá juzgar la inclinación que mejor se ajuste a los alimentos que está cocinando y a su preferencia personal.



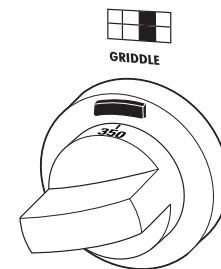
Después de nivelar la plancha, ajuste los tornillos de apriete para asegurar la plancha en su lugar. **Ajuste los tornillos a mano; no ajuste de más.**

Cómo usar la plancha

Limpie la plancha completamente con agua caliente y jabón antes del primer uso y luego de usos subsiguientes. La superficie de la plancha es de acero inoxidable Tipo 304 altamente pulido y duradero, reforzado con una placa de aluminio para una distribución pareja del calor. Aplique una capa fina de aceite de cocina sobre la superficie de la plancha, a fin de evitar que la comida se pegue.

Para calentar la plancha, presione y gire la perilla de control hasta la configuración de temperatura deseada. La luz del engaste brillará para indicar que el control del termostato se encuentra en funcionamiento. La plancha es controlada por termostato y puede ser configurada para mantener cualquier temperatura entre 200°F y 450°F. Espere hasta que la plancha se precaliente durante 10 minutos antes de colocar comida en la misma.

NOTA: A diferencia de los quemadores de la superficie, los cuales usan encendido a chispa, la plancha usa un encendido por incandescencia (Glo-Bar). El gas fluye hasta el quemador de la plancha y el encendido se produce aproximadamente 45 segundos después de que la perilla de control es girada hasta la temperatura configurada.



Alimento	Configuración de temperatura
Panqueques	375°F
Hamburguesas	400°F
Tocino*	400°F
Queso asado	350°F
Huevos	275°F

***NOTA:** Coloque el tocino sobre una plancha fría. No la precaliente.

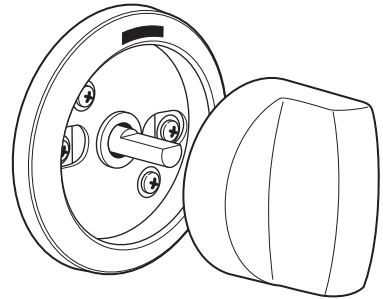
Panel de control y perillas

Asegúrese de que todos los controles estén apagados y que todas las superficies se enfríen antes de limpiar cualquier parte de la superficie de cocción.

Limpie los derrames con un paño húmedo. Quite suciedades más rebeldes con agua tibia jabonosa.

No utilice abrasivos de ninguna clase sobre el panel de control y las perillas.

Para una limpieza más sencilla, las perillas de control pueden quitarse. Para quitar una perilla, tire de la misma directamente del panel de control. Lave las perillas en agua caliente jabonosa, pero no las deje sumergidas.



NOTA: La mini-perilla no puede quitarse.



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.

Para consultar sobre la compra de limpiadores de acero inoxidable, llame en forma gratuita al 800.626.2002 o visite monogram.com.

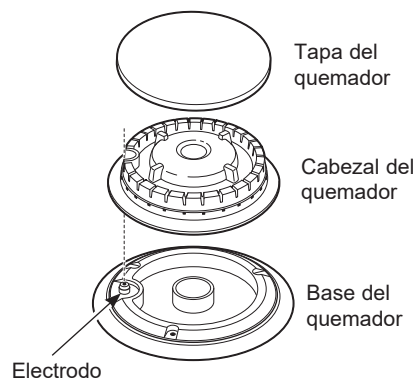
Quemadores apilados de llama dual

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.

Si el derrame ingresa a la ensambladura del cabezal del quemador, lávela bajo agua corriente y agítela para remover el exceso de agua.

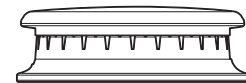
Después de la limpieza

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

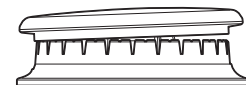
Para reemplazar las piezas del quemador:

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 electrodos

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.

Rejillas del quemador

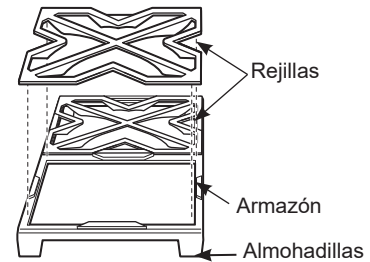
Las rejillas del quemador de hierro fundido esmaltado deben limpiarse regularmente.

Las rejillas pueden limpiarse en el lavaplatos. Los armazones deben limpiarse a mano o en el lavaplatos.

Lávelos en agua caliente jabonosa, enjuague y seque bien.

A pesar de ser resistentes, las rejillas gradualmente irán perdiendo el brillo, aunque les brinde el mayor cuidado. Esto se debe a su exposición continua a altas temperaturas.

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.



Para estabilidad, los armazones cuentan con almohadillas de goma en cada esquina. Durante la limpieza y el uso, tenga cuidado de no dañar o enganchar las almohadillas de goma.

Canaletas para grasa (en algunos modelos)

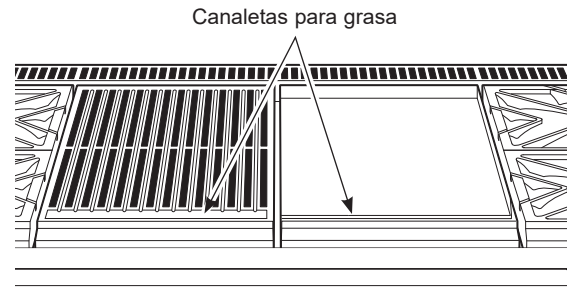
La grasa de la plancha y de la parrilla será drenada a la canaleta para grasa esmaltada de hierro fundido, ubicada en el frente de la superficie de cocción. Una vez que las canaletas se hayan enfriado, pueden quitarse para efectuar una limpieza más cómoda.

Para quitar la canaleta para grasa fría de la plancha, deslícela hacia el frente y levántela.

Para quitar la canaleta para grasa fría de la plancha, levante el armazón de la parrilla y levante la canaleta.

No permita la acumulación de grasa en las canaletas porque pueden generar un peligro de incendio. Limpie las canaletas para grasa tan pronto como se enfríen. Las canaletas para grasa pueden limpiarse a mano con agua caliente jabonosa o en el lavaplatos. Limpie cualquier derrame del tazón de la canaleta con un paño suave.

Para lograr estabilidad, las canaletas cuentan con almohadillas de goma en la parte frontal. Tenga cuidado de no dañar las almohadillas cuando las quite para la limpieza.



Plancha (en algunos modelos)

Quite bien la grasa y las partículas de comida de la plancha utilizando una espátula de metal de lados rectos, mientras todavía esté caliente.

Limpie la plancha con un paño seco, resistente y grueso para eliminar los residuos restantes y partículas de alimentos. Si la plancha se limpia con otro elemento que no sea un paño seco, resistente y grueso, ésta tendrá que volver a curarse.

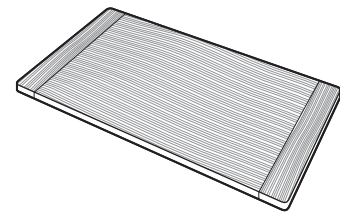
Nunca llene la plancha caliente con agua fría. Esto podría quebrar o torcer la plancha.

NOTA: Es normal que la plancha en acero inoxidable se ponga de color amarillo-café después del uso.

Tabla para cortar (en algunos modelos)

Limpie la tabla para cortar de bambú con agua tibia y jabón suave. De vez en cuando límpiela con aceite mineral.

No lave la tabla para cortar en el lavaplatos.



Rejilla, armazón y deflector de la parrilla *(en algunos modelos)*

La parrilla IR debe limpiarse inmediatamente después de cada uso.

1. Cómo limpiar la rejilla de la parrilla:

Gire el quemador a OFF (apagado). Utilice una agarradera para quitar la rejilla de la parrilla caliente. Coloque la rejilla de la parrilla en un tazón o fregadero y friegue con un cepillo de cerdas de bronce. Enjuague con frecuencia.

La rejilla de la parrilla también puede limpiarse en el horno durante el ciclo de auto-limpieza, o puede lavarse en el lavaplatos.

2. Cómo limpiar el armazón de la rejilla de la parrilla:

El armazón de la rejilla de la parrilla puede lavarse a mano o en el lavaplatos. No limpie el armazón de la rejilla de la parrilla en el horno auto-limpiante. El armazón de la rejilla de la parrilla cuenta con almohadillas de goma en cada esquina inferior. Tenga cuidado de no dañar las almohadillas durante el proceso de limpieza.

3. Cómo limpiar el deflector radiante:

Quite el deflector de la bandeja. Limpie el deflector con agua caliente jabonosa o en el lavaplatos.

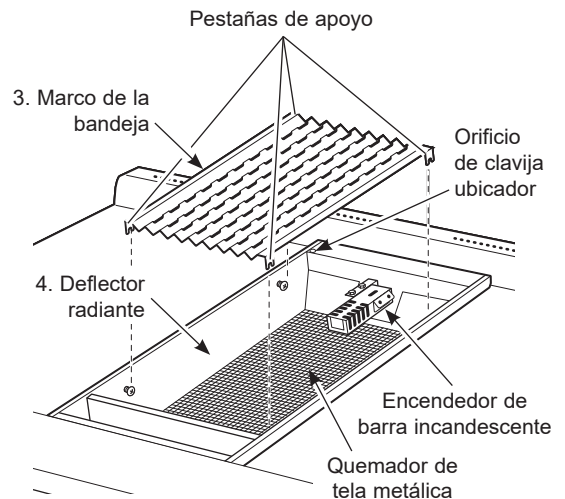
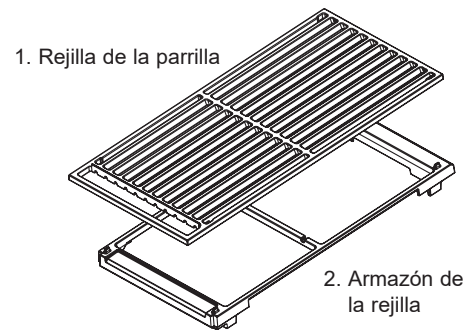
4. Cómo limpiar el marco de la bandeja y la tela metálica:

El marco de la bandeja y la tela metálica no pueden quitarse. Límpielos en su lugar. Utilice un paño suave húmedo para limpiar el marco de la bandeja. Con cuidado barra las partículas de alimentos con un cepillo hacia la canaleta para grasa o utilice una aspiradora para los residuos excedentes.


IMPORTANTE: Mantenga secos el quemador de la parrilla y el encendedor de cerámica. No pulverice agua o limpiador directamente sobre la tela metálica o el encendedor. Evite el contacto con el encendedor, ya que es frágil y puede saltarse o romperse.

Cómo reensamblar la parrilla:

Invierta los pasos para reensamblar la parrilla. Las pestañas de apoyo del deflector radiante deben enganchar las clavijas ubicadas sobre el lado del marco de la bandeja. Reemplace el armazón de la rejilla. Asegúrese de enganchar la clavija de ubicación inferior con el orificio de la clavija ubicado en el lado izquierdo trasero de la bandeja. Reemplace la rejilla para parrilla con el extremo de la manija hacia el frente de la superficie de cocción.



Antes de solicitar el servicio técnico

Problema	Causa Posible
Los Quemadores No Se Enciende O Chispean En Forma Aleatoria	<p>El enchufe eléctrico no se encuentra enchufado a un tomacorriente cargado. El gas no está encendido. Las piezas de los quemadores no se volvieron a colocar correctamente. Los orificios de los anillos de fuego lento o las ranuras de los anillos del quemador se encuentran obstruidos. Orificio obstruido o quemadores o electrodos húmedos. Es posible que haya un fusible quemado en su hogar o que se haya desactivado el disyuntor.</p>
Las Llamas De Los Quemadores Son Amarillas O Tienen Puntas Amarillas	<p>Las piezas de los quemadores no se volvieron a colocar correctamente.</p>  <p>A. Llamas amarillas: Llame al servicio técnico. B. Puntas amarillas en los conos externos: Normal para gas propano (LP). C. Llamas de azul claro: Normal para gas natural.</p> <p>Si las llamas del quemador se parecen a (A), llame al servicio técnico. Las llamas normales de los quemadores deben ser como (B) o (C), dependiendo del tipo de gas.</p>
Las Llamas De Los Quemadores Son Muy Grandes O Amarillas	<p>Es posible que la superficie de cocción esté conectada a un tipo de combustible inadecuado. Comuníquese con la persona que instaló la superficie de cocción o que realizó la conversión.</p>
La Perilla De Control Del Quemador No Gira	<p>Cuando la perilla se encuentra en la posición OFF, debe presionarse hacia adentro antes de que pueda girarse, y sólo puede girarse en sentido contrario a las agujas del reloj. Cuando la perilla se encuentra en cualquier otra posición, ésta puede girarse en cualquier dirección sin presionarse hacia adentro.</p>
Las Llamas del Quemador poseen Parpadeos de Color Anaranjado	<p>Polvo en el aire, humidificador de vapor frío, desechos en o dentro del quemador.</p>

GARANTÍA DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN MONOGRAM

Abroche el comprobante de venta o cheque compensado aquí. Se necesita una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio técnico cubierto por la garantía. Tenga el número de serie y de modelo a mano cuando llame para solicitar un servicio técnico.

ELEMENTOS CUBIERTOS

GARANTÍA LIMITADA DE DOS A—OS

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.

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO A—OS

Durante cinco años a partir de la fecha original de compra, otorgaremos, en forma gratuita, quemadores de superficie a gas de repuesto si fallan a partir de un uso doméstico normal. (La parrilla, plancha y quemadores del horno no están incluidos). Usted deberá pagar las visitas a su domicilio y todos costos de mano de obra.

GARANTÍA DE POR VIDA LIMITADA

Durante la vida útil de las bandejas del horno de esmalte de porcelana gris, otorgaremos, en forma gratuita, bandejas de repuesto si fallan bajo un uso doméstico normal. Usted deberá pagar las visitas a su domicilio y todos costos de mano de obra.

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: 800.561.3344

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 800.561.3344

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 800.290.9029

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 800.661.1616.

Contáctenos

Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de GE Appliances, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio Web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a:

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

En Canadá: Director, Consumer Relations, MC Commercial Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane |
Moncton, N.B. E1C 9M3
GEAppliances.ca/en/contact-us