MONOGRAM

OWNER'S MANUAL

36” and 48”
Professional Rangetop

ENGLISH/FRANÇAIS/ESPAÑOL

Elevate Everything™

MONOGRAM.COM

TABLE OF CONTENTS

MODEL INFORMATION 2
CONSUMER SUPPORT 3
SAFETY INFORMATION 4
USING THE RANGETOP 7
Features 7
Accent Lighting Control 8
In Case of Power Failure 8
Surface Burners 8
Top of the Range Cookware 9
Wok Cooking 10
Griddle 10
CARE AND CLEANING 12
Control Panel and Knobs 12
Rangetop Exterior. 12
Dual-Flame Stacked and Multi-Ring Burners 13
Spark Igniter and Electrodes 14
Burner Grates 14
Grease Trough 14
Griddle 14
TROUBLESHOOTING 15
MONOGRAM LIMITED WARRANTY 16

MODEL INFORMATION

MODEL NUMBERS

ZGU366, ZGU364, ZGU486

WRITE DOWN THE MODEL AND SERIAL NUMBERS

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

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

Please write these numbers here:

Model Number

Serial Number

CONSUMER SUPPORT

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

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

Find owner support information on our website:

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

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

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

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

monogram.com

monogram.ca

PFAS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

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

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

⚠WARNING 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 or propane (LP) gas. It can be converted for use with either. If required, these adjustments must be made by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- Have the installer show you the location of the 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not leave children alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **⚠CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above a rangetop - children climbing on the rangetop to reach items could be seriously injured.
- 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 or burner grate. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Do not touch the heating elements. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the burners, grates, high shelf surface.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations can be found at **IsItDoneYet.gov** and **fsis.usda.gov.** Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the rangetop. They could damage the appliance.
- 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.

⚠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 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠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**

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

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

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

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

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

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

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

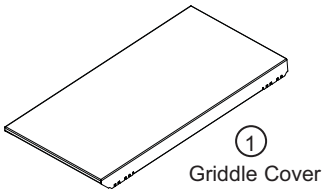
NOTE: The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

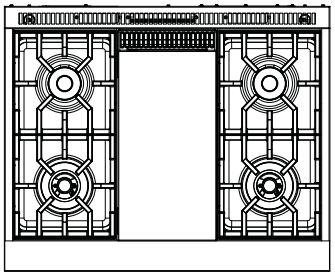
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

USING THE RANGETOP

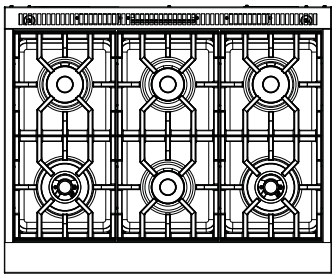
FEATURES

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

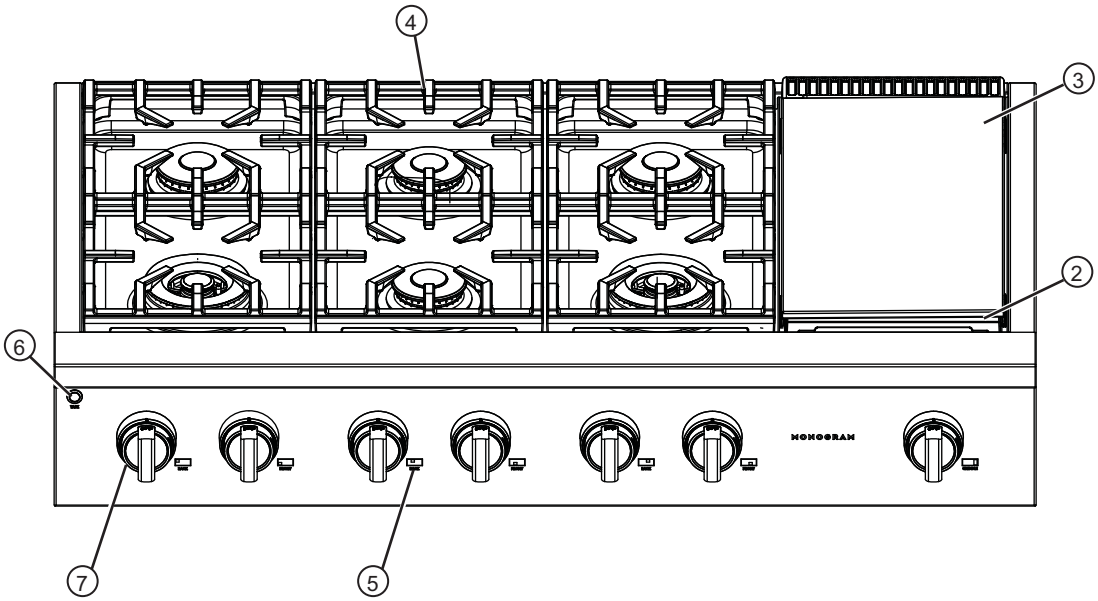




4 burners and griddle



6 gas burners



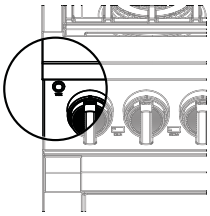
	Feature Index	Page
1	Griddle Cover (on some models)	
2	Griddle Grease Trough (on some models)	14
3	Griddle (on some models)	10, 11, 14
4	Cooktop Burner Grates	10, 14
5	Burner Location Indicator	
6	Accent Lighting Control	8
7	Burner Control Knob with Lighted Bezel	8, 9, 12

USING THE RANGETOP

ACCENT LIGHTING CONTROL

This button controls the LED accent lighting to the control panel.

- LED Accent light ON
- LED Accent light ON and knob lights ON
- All OFF



IN CASE OF A POWER FAILURE

In the event of a power failure. The surface burners may be lit with a match. Using extreme caution, hold a lit match near the ports beneath the surface burner cap, then slowly turn the knob to the LITE position. Once lit, surface burners will continue to operate normally.

SURFACE BURNERS

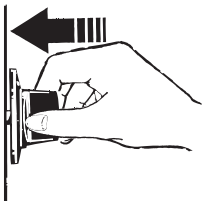
Lighting a Surface Burner

⚠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.

Make sure all burners are in their correct locations and fully assembled before attempting to operate any burner.

Select a burner and find its control knob. Push the knob in and turn it to the LITE position.

You will hear a clicking noise—the sound of the electric spark igniting the burner. When one burner is turned to LITE, all burners will spark. Sparking will continue as long as the knob remains at LITE. Once gas is ignited, turn the knob to adjust the flame size.



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

Automatic Reignition

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

Selecting a Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you adjust heat. When rapid heating is desired, the flame size should match the size of the cookware you are using. Flames larger than the bottom of the cookware will not heat faster and may be hazardous.

These flames are too large for the pot

Using the Surface Burners

NOTES:

- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may discolor or chip without cookware to absorb the heat.
- Do not attempt to disassemble any burner while another burner is on. Damage to the product may occur.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder or cleaning materials on them.

Your rangetop has sealed gas burners that offer convenience, cleanability and flexibility for a wide range of cooking applications.

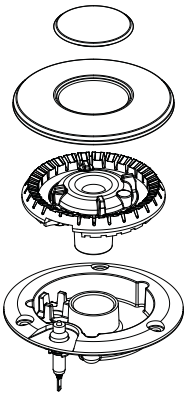
USING THE RANGETOP

SURFACE BURNERS (cont.)

Types of Surface Burners

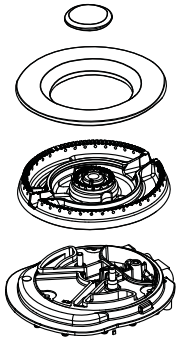
Dual-Flame Stacked Burner:

Use this burner for general cooking purposes. Size cookware appropriately to the flames.



Multi-Ring Burner:

Use this burner for large cookware or for simmering applications.



Dual-Flame Stacked Burners

Dual-Flame Stacked burners on your range 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 range 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.

Cooking:

Settings from **LO** to **MED** will use both upper and lower flames. Use **HI** for larger diameter cookware.

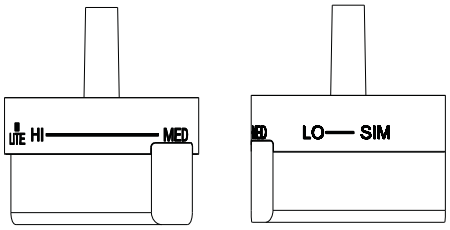
HI is intended to sear foods quickly and boil large quantities of water.

Dual Stack burners are supplied with black enamel caps and brass inserts that sit in the center. The inserts may be removed depending on consumer preference.

Multi-Ring Burner

The Multi-Ring Burner has an inner and outer ring of flame. For large cookware, activate all rings by setting the burner between Hi and Med.

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



Top View Of The Multi-Ring Burner Knob

Multi-ring burners are supplied with both brass and black enamel caps, either can be used depending on consumer preference.

TOP-OF-RANGE COOKWARE

Aluminum: Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight-fitting lids when cooking with minimum amounts of water.

Stainless Steel: This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat or as the manufacturer recommends.

Cast-Iron: If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.

Enamelware: Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow the cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

Glass: There are two types of glass cookware—those for oven use only and those for top-of-range cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.

Heatproof Glass Ceramic: Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check the cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

USING THE RANGETOP

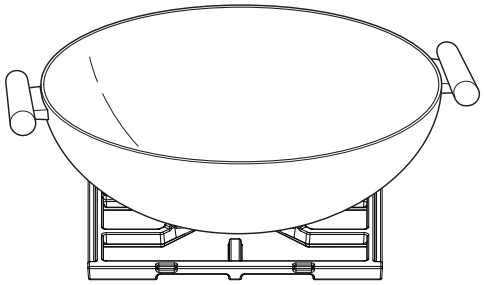
WOK COOKING

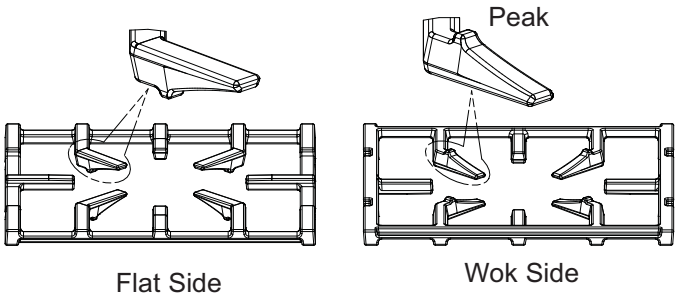
The burner grates are uniquely designed to cook on either side. The flat side accommodates flat bottom cookware (stockpots, sauce pans, frying pans and flat bottom woks), while the wok side is designed to hold a wide variety of round bottom woks from 14" to 16" without the need for a separate ring.

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

The front left or right burner is recommended for wok cooking on 36″ and 48″ ranges and left front on 30" ranges.

⚠WARNING 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.





⚠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.**

GRIDDLE SAFETY PRECAUTIONS, LEVELING (on some models)

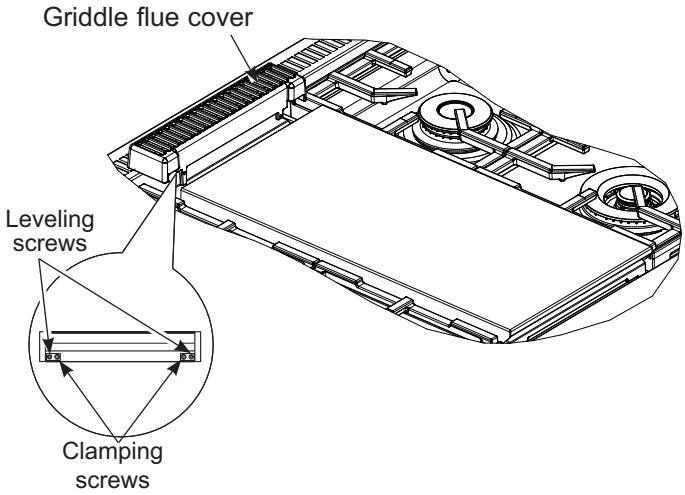
Remove the metal cover before turning the griddle on.

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.

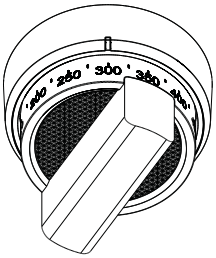
USING THE RANGETOP

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 200ºF to 450ºF. 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	375ºF
Hamburgers	400ºF
Bacon*	400ºF
Grilled Cheese	350ºF
Eggs	275ºF

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

CARE AND CLEANING

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

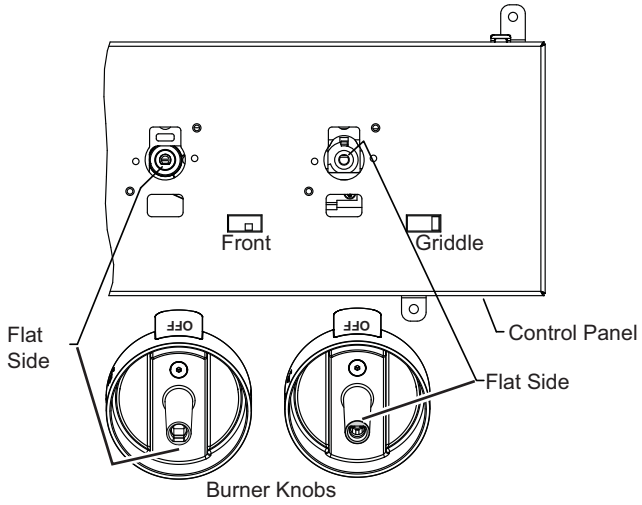
CONTROL PANEL AND KNOBS

It's a good idea to wipe the control panel after each use. Clean with mild soap and water or vinegar and water, rinse with clean water and polish dry with a soft cloth. Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleansers, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel because they will damage the finish.

For easier cleaning, the control knobs may be removed by pulling them directly outwards once the knobs are in the OFF position. Do not pull knobs up or down or hang objects on them. This can damage the gas valve shaft. See the Surface Burner section for a detailed view of these knobs. The knobs can be washed by hand with soap and water.

When removing burner knobs, remember their location. The knobs are not interchangeable, these knobs must be placed in the same location after cleaning. See the Surface Burner section for a detailed view of these knobs. To replace knobs after cleaning, align the bottom of the knob with the matching clip orientation to the shaft inside the bezel. Push knob until completed seated.

Use a soft, non abrasive cloth to clean the inside of the bezel. Do not remove diffuser film. Do not expose to moisture or it will damage lighting electronics.



RANGETOP EXTERIOR

Do not use oven cleaners, abrasive cleansers, strong liquid cleansers, steel wool, plastic scouring pads, or cleaning powders on the cooktop surface. Clean with a mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature and not in direct sunlight.

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

Stainless Steel

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface. To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface. Cleaners with oxalic acid such as Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ will remove surface rust, tarnish and small blemishes. Use only a liquid cleanser free of grit and rub in the direction of the brush lines with a damp, soft sponge. To inquire about purchasing cleaning products including stainless steel appliance cleaner or polish, see the Consumer Support section for further information.

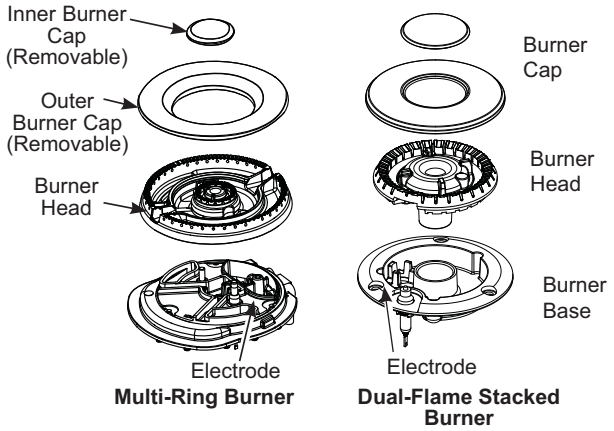
CARE AND CLEANING

DUAL-FLAME STACKED AND MULTI-RING BURNERS

⚠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.

NOTE: Be sure to replace the burners in the same location and orientation.

Cleaning the brass burner caps

Monogram burner caps are constructed of 100% brass, so that you can take advantage of the natural thermal properties of this premium quality material to elevate your cooking experience.

Real brass has a natural patina that builds up over time as it is exposed to heat and the atmosphere. This patina and deeper brass hue are formed to protect the burners from corrosion. This oxidation process is to be expected and ensures that your brass burners will withstand even the highest temperatures.

To remove burnt-on grease from the caps and restore the beautiful brass look, soak the caps in a solution of 1 cup water and 1 tbsp white vinegar for up to 18 hours or 1 cup water and 1/3 cup white vinegar for up to 1 hour. Wipe with a soft cloth. Do not clean with a metallic brush, as this can damage the brass.

If you do not like the appearance of the brass caps, you may remove the brass insert on the dual stack burner and replace with the optional black enamel caps for the multi-ring burner, which are included with your product.

Cleaning the Burner Heads

Lift off burner parts only when cool. Wash in hot, soapy water.

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.

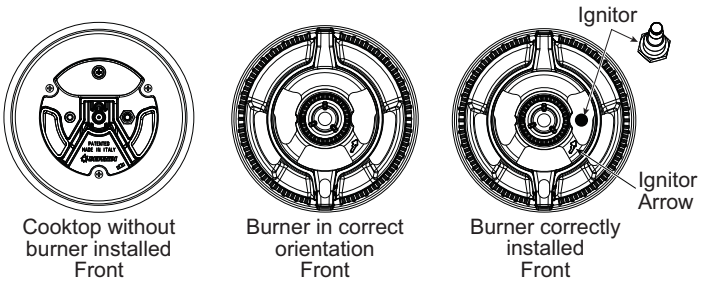
If the spill goes inside the burner head assembly, wash it under running water and shake to remove excess water.

After Cleaning

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

To replace the burner parts for Multi Ring:

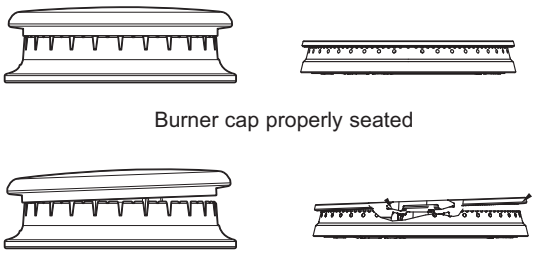
Align the burner head as shown. Pass the igniter through the opening in the burner head while ensuring the ignitor arrow is pointing toward the ignitor. Make sure the burner lies flat. Install the burner caps taking care to check that they lie flat on the burner head. Check burner operation to ensure uniform, blue flame around the burner. If there are yellow or uneven flames, immediately turn the burner off, let it cool, and readjust the burner and burner caps.



To replace the burner parts for Dual Flame:

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

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

CARE AND CLEANING

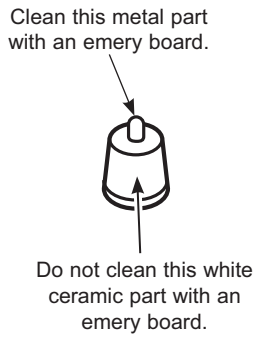
SPARK IGNITER AND ELECTRODES

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

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

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

Do not attempt to remove the electrode from the cooktop.



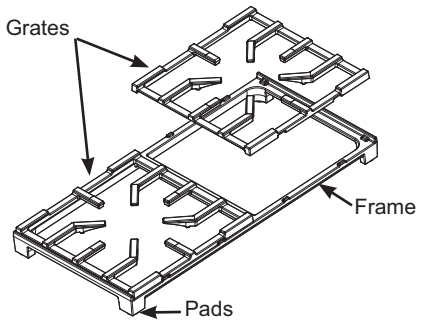
BURNER GRATES

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

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.



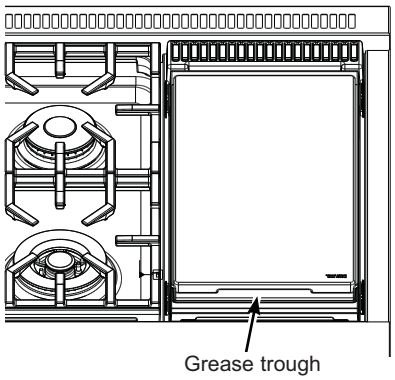
For stability, the frames have rubber pads on each corner. During cleaning and use, be careful not to damage or snag rubber pads.

GREASE TROUGH (on some models)

Grease from the griddle will drain into the enameled cast-iron grease trough at the front of the range. Ensure grease trough is pushed underneath the griddle lip in order to catch grease while cooking. Once the trough has cooled, it may be lifted out for easier cleaning.

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

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



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.

TROUBLESHOOTING TIPS

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

Problem	Possible Cause	What To Do
Burners do not light	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Gas supply not connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your range.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Burner parts not replaced correctly.	See the Care and Cleaning of the range section.
	Burner slots near the electrode may be clogged.	Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burned-on food or grease. See the Care and Cleaning of the range section.
	Food residue on electrode	Lightly polish flat tip of electrode with nail file or sandpaper until shiny.
Top burners do not burn evenly	Improper burner assembly.	Make sure the burner caps are seated correctly. See the Care and Cleaning of the range section.
	Burner slots on the side of the burner may be clogged.	Remove the burners for cleaning. See the Care and Cleaning of the range section.
Burner flames are very large or yellow	Improper air to gas ratio.	If range is connected to Propane gas, contact the technician who installed your range or made the conversion.

MONOGRAM LIMITED WARRANTY

Monogram.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at **Bodewell.com/schedule-repair-service,** or call **833-4BODEWELL.** In Canada, visit **monogram.ca/en/contact.**

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

For the period of	Monogram Appliances will replace
Limited two-year warranty	For two years from date of original purchase, we will provide, free of charge, parts and service labor in your home to repair or replace any part of the appliance that fails because of a manufacturing defect.
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 and griddle are not included.) You pay for the service trip to your home and all service labor charges.

What Monogram will not cover:

- 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.

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

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

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

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

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

In Canada (including the province of Québec): This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased in Canada including Québec for home use within Canada including Québec. If the product is located in an area where service by a Monogram Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized Monogram Service location.

Some provinces including Québec do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province including Québec. To know what your legal rights are, consult your local or provincial consumer affairs office.

For Québec consumers only - Notice on the warranty of availability of spare parts, repair services and information necessary for repair or maintenance (s. 39 of the Consumer Protection Act): Please be advised that MC Commercial Inc. ("MC Commercial") does not guarantee, within the meaning of section 39 of the Consumer Protection Act, CQLR, c. P-40.1 and sections 79.18 to 79.20 of the Regulation respecting the application of the Consumer Protection Act, CQLR, c P-40.1, r. 3, the availability of replacement parts, repair services, or the information necessary for the maintenance or repair of goods manufactured, imported, advertised, or sold by MC Commercial.

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

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

NOTES

MONOGRAM

49-2000664 Rev. 5
10-26

© 2026 GE Appliances, a Haier company

MONOGRAM

MANUEL D'UTILISATION

91 cm (36 po) et 121 cm (48 po)
Table de cuisson professionnelle

FRANÇAIS

Elevate Everything™

MONOGRAM.COM

TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE MODÈLE 2
SOUTIEN AU CONSOMMATEUR 3
CONSIGNES DE SÉCURITÉ 4
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON 7
Caractéristiques 7
Commande de l'éclairage d'accentuation 8
Cas de panne de courant 8
Brûleurs de surface 8
Récipients pour la cuisson en surface 9
Cuisiner au wok 10
Plaque chauffante 10
ENTRETIEN ET NETTOYAGE 12
Panneau de commande et boutons 12
Extérieur de la table de cuisson 12
Brûleur à double flammes superposées et brûleur à plusieurs anneaux 13
Déclencheur d'étincelles et électrodes 14
Grilles de brûleur 14
Lèchefrite 14
Plaque chauffante 14
TRUCS DE DÉPANNAGE 15
GARANTIE LIMITÉE 16

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE MODÈLE

NUMÉROS DE MODÈLES

ZGP304, ZGP366, ZGP364, et ZGP486

ÉCRIVEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE

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

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

Veuillez écrire ces numéros ici :

Numéro du modèle

Numéro de série

SOUTIEN AU CONSOMMATEUR

SITE WEB DE MONOGRAM

Vous avez des questions ou besoin d'aide avec votre réfrigérateur? Essayez le site Web de Monogram. Ce site est disponible 24 heures par jour, et tous les jours de l'année! Vous pouvez aussi magasiner d'autres magnifiques produits Monogram et profiter de tous les services de soutien en ligne conçus pour votre commodité.
Aux É.-U. : **monogram.com.** Au Canada : **monogram.ca/fr**

ENREGISTREZ VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux! L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement pré-imprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.
Aux États-Unis : **monogram.com/register.** Au Canada : **service.geappliances.ca/servicio/**

SERVICE DE RÉPARATION

Un service de réparation expert GE Appliances se trouve à quelques pas de chez vous. Rendez-vous sur notre site et programmez, à votre convenance, une visite de réparation à n'importe quel jour de l'année.
Aux États-Unis **monogram.com** ou 800.444.1845
Au Canada : **service.geappliances.ca/servicio/** ou 888.880.3030

CONNEXION À DISTANCE

Pour de l'assistance concernant la connexion à un réseau sans fil (modèles équipés de cette fonction), visitez notre site sur **monogram.ca/fr/connectez-votre-cuisine** aux États-Unis seulement.

PIÈCES ET ACCESSOIRES

Les personnes qualifiées pour réparer leurs propres appareils peuvent commander des pièces détachées et des accessoires et les faire envoyer directement à leur domicile (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne 24 heures par jour.
Aux États-Unis : **monogram.com/ownership/parts** ou 800.444.1845
Au Canada : **service.geappliances.ca/servicio/** ou 800.661.1616

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

COMMUNIQUEZ AVEC NOUS

Si vous êtes insatisfait du service reçu par Monogram, communiquez avec nous par l'entremise de notre site Web en mentionnant tous les détails y compris votre numéro de téléphone, ou écrivez : **service.geappliances.ca/servicio/**

SOUTIEN AU CONSOMMATEUR

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

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

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

⚠AVERTISSEMENT 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 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 cuisinière au gaz ou un technicien en réparation qualifiés. Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de cette cuisinière à moins que cela soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Votre cuisinière est expédiée de l'usine prête pour une alimentation au gaz naturel ou au propane (LP). Elle peut être convertie pour l'un ou l'autre de ces gaz. 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 de sectionnement du gaz de la cuisinière et comment le fermer si nécessaire.
- Branchez votre cuisinière 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 toute réparation, débranchez la cuisinière 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 cuisinière 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.

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

⚠AVERTISSEMENT **CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ**

- **⚠ATTENTION** Ne rangez pas les articles qui attirent les enfants dans des armoires au-dessus d'une cuisinière, un enfant qui grimpe sur la cuisinière pour atteindre un article peut se blesser gravement.
- N'obstruez jamais les orifices d'air de la table de cuisson. Ils procurent les entrées et les sorties d'air nécessaires pour un fonctionnement avec une combustion correcte. Les orifices d'air sont situés 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 ou les grilles de brûleurs.. N'utilisez pas une serviette ou autre linge de grande taille à la place d'une poignée ou de mitaines.
- Ne touchez pas aux éléments chauffants. Ces surfaces peuvent s'avérer suffisamment chaudes pour brûler même si elles sont d'une couleur foncée. D'autres surfaces de l'électroménager peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Parmi les surfaces potentiellement chaudes, mentionnons les brûleurs, les grilles, et les surfaces des tablettes 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 **IsItDoneYet.gov** et **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 l'électroménager.
- 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.

⚠AVERTISSEMENT **GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES À DISTANCE DE LA CUISINIÈRE**
L'omission de prendre cette précaution peut causer un incendie ou une blessure corporelle.

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

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

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

⚠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). Étouffez 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**

⚠AVERTISSEMENT

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

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

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

- Ne laissez jamais de l'huile en cours de friture sans surveillance. Au-delà de son point de fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un incendie pouvant se propager aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à bain de friture lorsque c'est possible afin de surveiller la température de l'huile.
- Pour prévenir le débordement d'huile et l'incendie consécutif, utilisez une quantité d'huile minimale lorsque vous utilisez une casserole peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés qui comportent trop de glace.
- Utilisez une casserole d'une taille appropriée et évitez celles qui sont instables ou qui basculent facilement. Réglez les flammes du brûleur de façon qu'elles ne dépassent pas le fond de la casserole. Des flammes trop intenses présentent un risque.
- Utilisez toujours la position LITE (allumage) lorsque vous allumez les brûleurs supérieurs et assurez-vous qu'ils sont bien allumés.
- Lorsque vous utilisez une batterie de cuisine en verre ou céramique, assurez-vous qu'elle convient à la chaleur d'une table de cuisson; certaines peuvent éclater en raison du brusque changement de température.
- Pour minimiser la possibilité de brûlure, d'allumage de matières inflammables ou de débordement, la poignée du récipient doit être orientée vers le centre de la table de cuisson sans se trouver au-dessus des brûleurs environnants.
- N'utilisez pas un wok doté d'un anneau de support métallique. L'anneau peut emprisonner la chaleur, bloquer l'air au brûleur et présenter un risque d'intoxication au monoxyde de carbone.
- Ne tentez pas de soulever la table de cuisson. Cela peut endommager la tuyauterie de gaz aux brûleurs occasionnant une fuite de gaz et un risque d'incendie.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou une partie de la table de cuisson. Cela peut mener à une intoxication au monoxyde de carbone, à la surchauffe des surfaces de la table de cuisson ou à un incendie.

Comment retirer la pellicule protectrice et le ruban adhésif de l'emballage

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

Pour s'assurer de l'absence de dommages au fini du produit, la meilleure manière de retirer le ruban adhésif sur un électroménager neuf consiste à appliquer un détergent pour lave-vaisselle liquide domestique. Appliquez avec un linge doux et laissez imbiber.

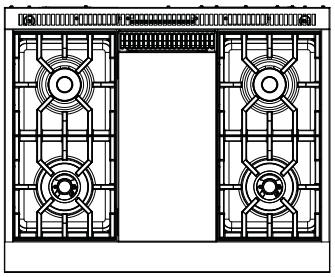
REMARQUE : L'adhésif doit être retiré de toutes les parties. Cela sera impossible s'il est cuit.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

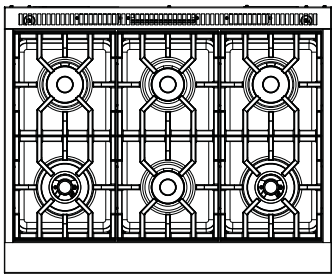
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Caractéristiques

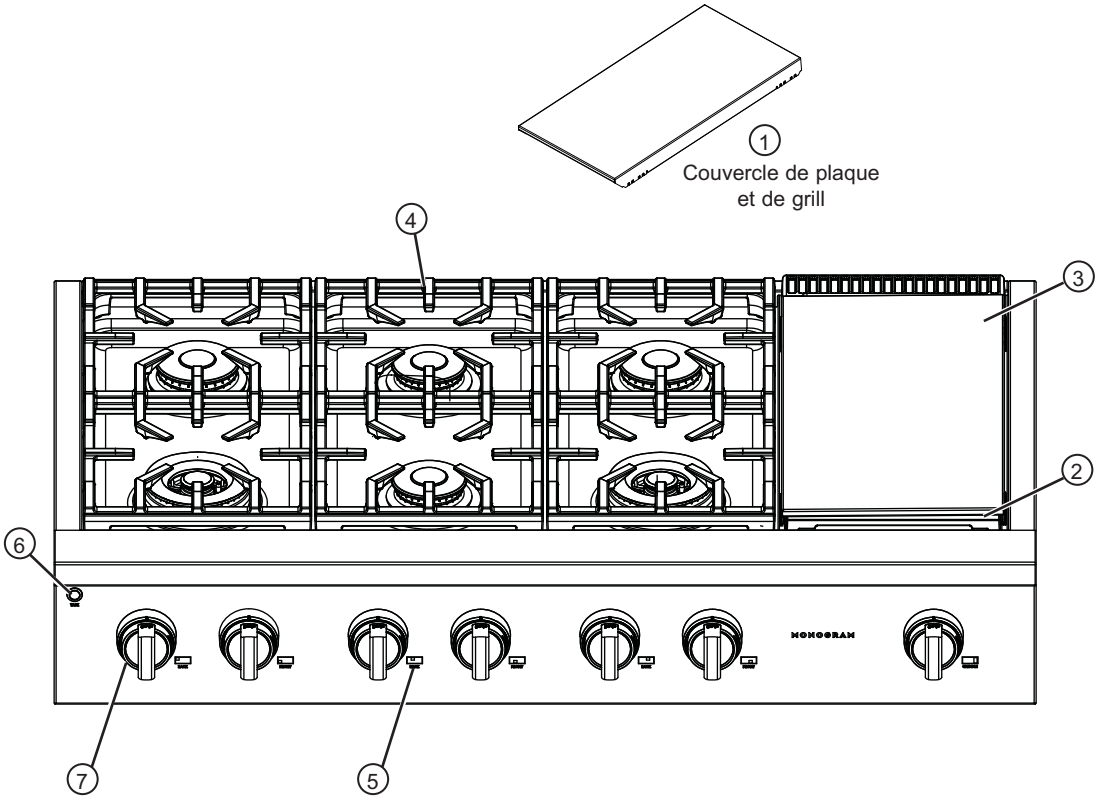
(Toutes les fonctions ne sont pas présentes sur tous les modèles. L'apparence peut varier d'un modèle à l'autre).



4 brûleurs et plaque chauffante



6 brûleurs au gaz



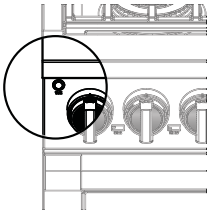
	Index des fonctionnalités	Page
1	Couvercles de plaque et de grill (sur certains modèles)	
2	Lèchefrite de grill et de plaque chauffante (sur certains modèles)	14
3	Plaque chauffante (sur certains modèles)	10, 11, 14
4	Grilles de brûleur de table de cuisson	10, 14
5	Indicateur d'emplacement de brûleur	
6	Commande de l'éclairage d'accentuation	8
7	Bouton de commande du brûleur avec cadran éclairé	8, 9, 12

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

COMMANDE DE L'ÉCLAIRAGE D'ACCENTUATION

Ce bouton commande l'éclairage d'accentuation DEL au panneau de commande.

- LED Accent light ON (lampe d'accentuation activée)
- LED Accent light ON and knob lights ON (lampes d'accentuation et du bouton activées)
- All OFF (toutes les lampes désactivées)



EN CAS DE PANNE DE COURANT

Dans l'éventualité d'une panne de courant. On peut allumer les brûleurs de surface à l'aide d'une allumette. En usant d'une extrême prudence, tenez une allumette allumée près des orifices en dessous du chapeau du brûleur de surface, puis tournez lentement le bouton jusqu'à la position LITE (allumage). Une fois allumés, les brûleurs de surface fonctionneront normalement.

BRÛLEURS DE SURFACE

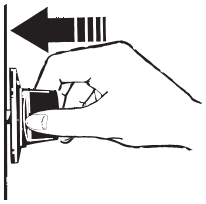
Allumage d'un brûleur de surface

⚠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.

Assurez-vous que tous les brûleurs se trouvent au bon emplacement et complètement assemblés avant de tenter d'utiliser un brûleur quelconque.

Sélectionnez un brûleur et trouvez son bouton de commande. Poussez le bouton et tournez-le jusqu'à la position LITE (allumage).

Vous entendrez un clic, c'est-à-dire le son de l'étincelle électrique qui allume le brûleur. Lorsqu'un brûleur est tourné à LITE, tous les brûleurs vont produire une étincelle. La production d'étincelles se poursuivra aussi longtemps que le bouton se situera à LITE. Une fois le gaz allumé, tournez le bouton pour régler la taille de la flamme.



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

Rallumage automatique

Les brûleurs de cette cuisinière se rallumeront automatiquement si la flamme s'éteint.

Sélection de la taille de flamme

Regardez la flamme, et non le bouton, lorsque vous réglez la chaleur. Lorsqu'un chauffage rapide est désiré, la taille de la flamme doit correspondre à la taille du récipient de cuisson que vous utilisez. Les flammes plus grandes que le bas du récipient ne chaufferont pas plus rapidement et elles peuvent s'avérer dangereuses.

Ces flammes sont trop grandes pour le récipient

Utilisation des brûleurs de surface

REMARQUES :

- Ne faites pas fonctionner le brûleur durant une longue période sans récipient de cuisson sur la grille. Le fini de la grille peut se décolorer ou s'écailler sans récipient pour absorber la chaleur.
- Ne tentez pas de démonter un brûleur pendant qu'un autre brûleur est allumé. Vous risquez d'endommager le produit.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont refroidis avant de mettre votre main, une poignée ou des agents nettoyants sur ceux-là.

Le dessus de votre cuisinière est doté de brûleurs au gaz scellés qui procurent commodité, facilité de nettoyage et flexibilité pour un large éventail d'utilisations de cuisson.

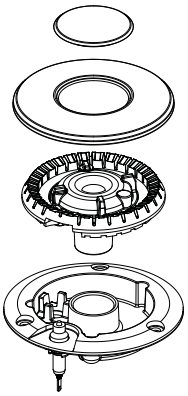
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

BRÛLEURS DE SURFACE (suite)

Types de brûleurs de surface

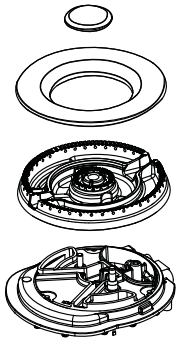
Brûleur à double flammes superposées :

Utilisez ce brûleur à des fins de cuisson générales. Utilisez un récipient de cuisson dont la taille correspond aux flammes.



Brûleur à plusieurs anneaux :

Utilisez ce brûleur pour les grands récipients ou les plats à mijoter.



Brûleurs Double Flamme Superposés

Les brûleurs à double flammes superposées de votre cuisinière produisent deux ensembles de flammes dont l'un est superposé 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.

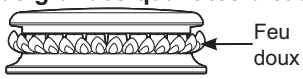
Feu doux ou mijotage :

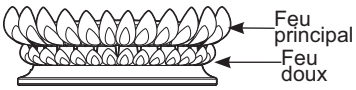
Le brûleur à deux rangées de flammes a été conçu pour fournir un éventail de réglages de puissance qui inclut le feu doux ou mijotage. Selon le type et la quantité de nourriture et de la taille de la casserole, la flamme peut être réglée pour s'ajuster à vos besoins spécifiques.

Cuisson :

Les réglages allant de **LO** à **MED** utilisent les flammes réduites ainsi que les flammes principales. Utilisez HI vous utilisez un ustensile d'un diamètre plus important.

HI est destiné à saisir les aliments rapidement et faire bouillir de grandes quantités d'eau.



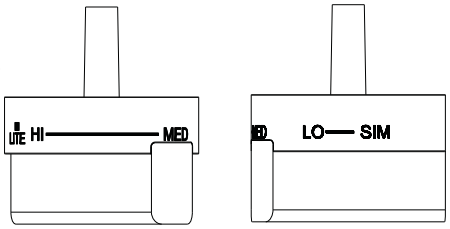


Les brûleurs à double flammes sont livrés avec des chapeaux en émail noir et des pièces insérées en laiton qui reposent dans le centre. Le consommateur peut retirer les pièces insérées s'il le souhaite.

Brûleur à plusieurs anneaux

Le brûleur à plusieurs anneaux est doté de deux groupes d'anneaux, intérieur et extérieur. Pour les grands récipients, activez tous les anneaux en réglant le brûleur entre Hi et Med.

Pour les petits récipients et la cuisson à faible chaleur, activez seulement les anneaux intérieurs en réglant le brûleur entre Lo et Sim.



Vue de dessus du bouton du brûleur à plusieurs anneaux

Les brûleurs à plusieurs anneaux sont livrés avec des chapeaux en émail noir et en laiton, au choix du consommateur.

Récipients pour la cuisson en surface

Aluminium : Nous recommandons des récipients de poids moyen car ils s'échauffent rapidement et uniformément. La plupart des aliments brunissent uniformément dans un poêlon en aluminium. Utilisez des casseroles avec des couvercles étanches lorsque vous cuisez avec une quantité d'eau minimale.

Acier inoxydable : Seul, ce métal ne comporte pas de propriétés calorifiques intéressantes et il est généralement combiné avec le cuivre, l'aluminium et d'autres métaux afin d'améliorer la distribution de la chaleur. Les poêlons aux métaux combinés donnent de bons résultats s'ils sont utilisés à chaleur moyenne ou selon les recommandations du fabricant.

Fonte : S'ils sont chauffés lentement, la plupart des poêlons donneront des résultats satisfaisants.

Métal émaillé : Dans certaines conditions, l'émail de certains récipients de cuisson peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant pour les méthodes de cuisson.

Verre : Il existe deux types de récipients en verre, ceux qui vont au four seulement et ceux pour la cuisson en surface (casseroles, récipients pour le café et le thé). Le verre conduit la chaleur très lentement.

Vitrocéramique résistante à la chaleur : Elle peut s'utiliser autant pour le four qu'en surface. Sa conduction de chaleur et son refroidissement s'effectuent très lentement. Consultez les directives du fabricant du récipient pour savoir s'il convient aux cuisinières au gaz.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

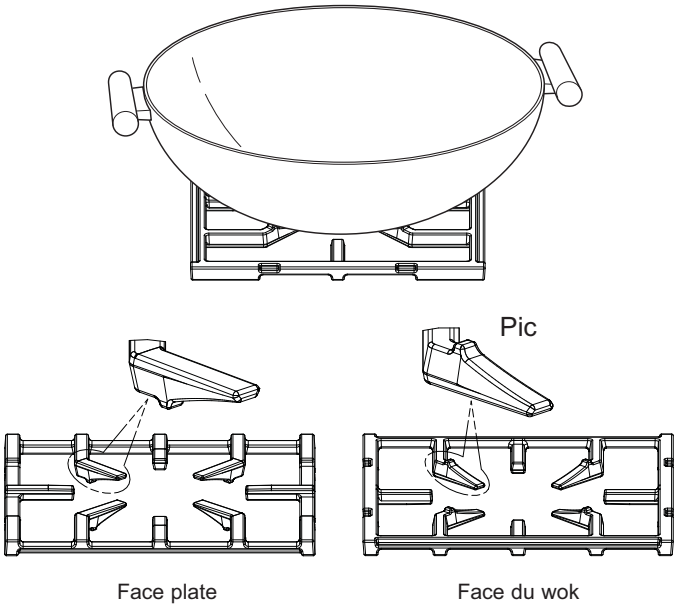
Cuisiner au wok

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), tandis que le côté wok est conçu pour une grande variété de woks à fond rond de 14 à 16 po de diamètre sans nécessiter un anneau particulier.

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

Les brûleurs avant gauche ou droit sont recommandés pour la cuisson au wok sur les cuisinières de 36 à 48 po, et le brûleur avant gauche sur les cuisinières de 30 po.

⚠ AVERTISSEMENT 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.



⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie**

- **Usez de prudence lors de la cuisson d'aliments graisseux. 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).**

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ DE LA PLAQUE CHAUFFANTE, RÉGLAGE DE LA HAUTEUR (sur certains modèles)

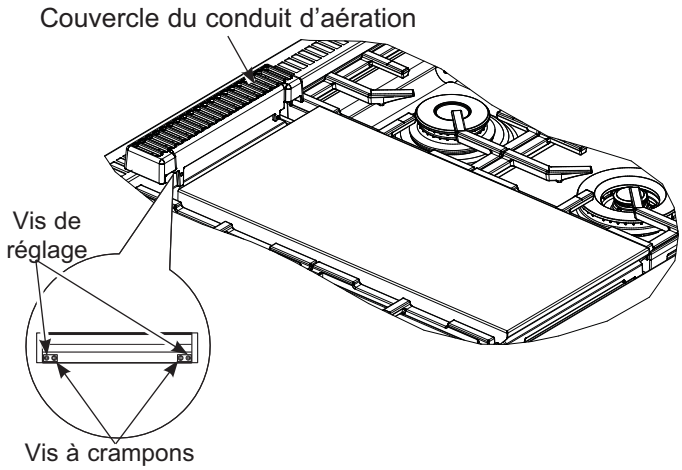
Retirez le couvercle en métal et la planche à trancher avant d'allumer la plaque chauffante.

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.**

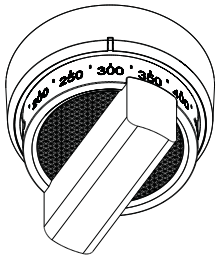
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

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 ºF et 450 ºF (93 ºC à 232 ºC). 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	375ºF (190°C)
Biftecks hachés	400ºF (204°C)
Bacon*	400ºF (204°C)
Fromage fondu	350ºF (176°C)
Œufs	275ºF (135°C°)

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée (OFF) et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer une partie quelconque de la cuisinière.

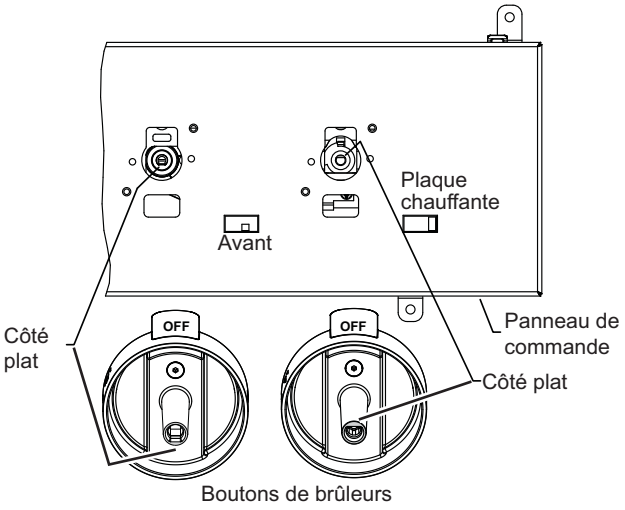
PANNEAU DE COMMANDE ET BOUTONS

Il est préférable d'essuyer le panneau de commande après chaque utilisation. Nettoyez-le avec du savon doux et de l'eau, ou du vinaigre et de l'eau, rincez à l'eau claire et séchez en polissant avec un linge doux. N'utilisez pas des nettoyants abrasifs, des nettoyants liquides corrosifs, des tampons à récurer en plastique ni des nettoyants pour le four sur votre panneau de commande car ils endommageront son fini.

Pour faciliter le nettoyage et à condition qu'ils soient à la position d'arrêt (OFF), vous pouvez retirer les boutons de commande en les tirant directement vers l'extérieur . Ne tirez pas les boutons vers le haut ou le bas, et ne suspendez d'objets sur eux. Cela pourrait endommager l'arbre de la soupape de gaz. Voyez la section Brûleurs de surface pour une vue détaillée de ces boutons. Vous pouvez laver les boutons à la main avec de l'eau savonneuse.

Mémorisez la position des boutons du four et des brûleurs lorsque vous les retirez. Les boutons ne sont pas interchangeables, il faut les placer à la même position après le nettoyage. Voyez les sections sur les brûleurs de surface et les commandes du four pour une vue détaillée de ces boutons. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez le bas du bouton selon la figure ci-dessous. Poussez le bouton jusqu'à ce qu'il soit bien en place.

Utilisez un linge doux non abrasif pour nettoyer l'intérieur du bezel. Ne retirez pas le film du diffuseur. Ne l'exposez pas au risque d'endommager l'électronique de l'éclairage.



EXTÉRIEUR DE LA TABLE DE CUISSON

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

Les renversements de marinades, de jus de fruits, de sauce tomate et de liquides d'arrosage contenant des acides peuvent causer de la décoloration et doivent être essuyés dès que la surface chaude se refroidit. Puis nettoyez et rincez.

Acier inoxydable

N'utilisez pas de tampon à récurer en acier car ils rayeront la surface. Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez une eau tiède savonneuse ou un nettoyant ou poli pour acier inoxydable. Frottez toujours la surface dans la direction du grain. Suivez les instructions du fabricant du nettoyant pour acier inoxydable. Les nettoyants qui contiennent de l'acide oxalique tels que Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ vont éliminer la rouille, le ternissement et les petites taches. Utilisez uniquement un nettoyant liquide exempt d'abrasif et frottez dans la direction des lignes de brosse à l'aide d'une éponge douce et humide. Pour vous renseigner sur l'achat de produits de nettoyage y compris ceux pour électroménagers en acier inoxydable, voyez la section Soutien au consommateur pour plus d'informations.

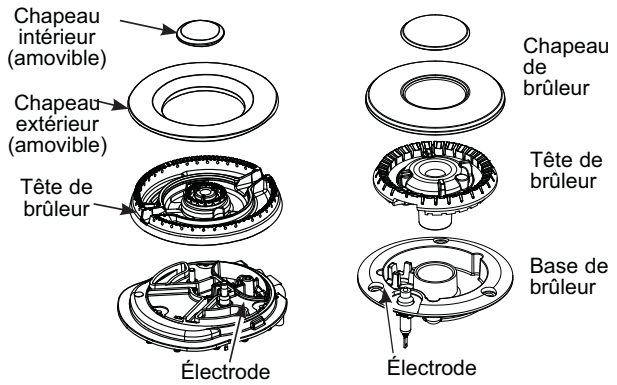
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

BRÛLEUR À DOUBLE FLAMMES SUPERPOSÉES ET BRÛLEUR À PLUSIEURS ANNEAUX

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

Les brûleurs de surface doivent être nettoyés régulièrement, en particulier après des renversements importants qui peuvent obstruer les fentes et les trous des têtes de brûleur.

L'électrode est situé à l'arrière de chaque brûleur. Ne tentez pas de démonter un brûleur ou de nettoyer autour de celui-ci pendant qu'un autre brûleur est allumé. Cela poserait un risque de choc électrique.



Brûleur à plusieurs anneaux — **Brûleur à anneau simple**

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.**

REMARQUE : Assurez-vous de replacer les brûleurs dans la même position et orientation.

Nettoyage des chapeaux de brûleur

Les chapeaux de brûleur Monogram sont fabriqués de laiton à 100 %, de sorte que vous pouvez tirer avantage des propriétés thermiques naturelles de ce matériau de qualité supérieure afin d'améliorer votre expérience de cuisson.

Le laiton véritable est doté d'une patine naturelle qui augmente avec le temps à mesure qu'elle est exposée à la chaleur et à l'atmosphère. Cette patine et la teinte de laiton plus profonde qui sont formées protègent les brûleurs contre la corrosion. Ce processus d'oxydation est inévitable et fait en sorte que vos brûleurs en laiton peuvent supporter les plus hautes températures.

Pour nettoyer la graisse cuite sur les chapeaux ou restaurer le magnifique aspect du laiton, trempez les chapeaux dans une solution de 1 tasse d'eau et 1 cuillère à table de vinaigre blanc durant 18 heures, ou 1 tasse d'eau et 1/3 de tasse de vinaigre blanc durant 1 heure. Essuyez avec un chiffon doux. Ne nettoyez pas les chapeaux avec une brosse métallique car vous pourriez endommager le laiton.

Si vous n'aimez pas l'apparence des chapeaux en laiton, vous pouvez retirer la garniture en laiton sur le brûleur à double flammes et le remplacer par un chapeau en émail noir pour brûleur à plusieurs anneaux, inclus avec votre produit.

Nettoyage des têtes de brûleur

Démontez les composants du brûleur que lorsqu'ils sont froids. Lavez à l'eau chaude et savonneuse.

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'infiltre 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 pièces d'un brûleur à plusieurs anneaux :

Alignez la tête de brûleur comme illustré. Faites passer l'allumeur à travers l'ouverture dans la tête du brûleur tout en vous assurant que la flèche de l'allumeur est orientée vers l'allumeur. Assurez-vous que le brûleur repose à plat. Installez les chapeaux en vous assurant qu'ils reposent à plat sur la tête du brûleur. Vérifiez le fonctionnement du brûleur pour vous assurer d'obtenir une flamme bleue uniforme autour du brûleur. Si vous obtenez des flammes jaunes et irrégulières, éteignez immédiatement le brûleur, laissez-le refroidir puis réajustez le brûleur et ses chapeaux.

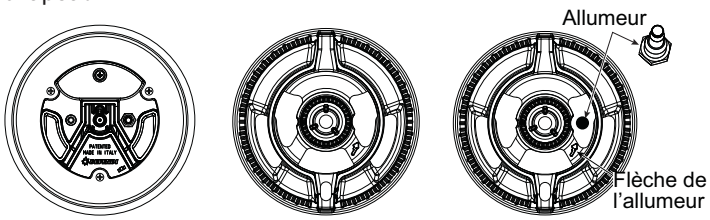


Table de cuisson sans brûleur installé Avant — Brûleur dans la bonne orientation Avant — Brûleur correctement installé Avant

Pour replacer les pièces d'un brûleur à double flammes :

Veillez à réinstaller les composants du brûleur au même endroit.

1. Replacez 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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

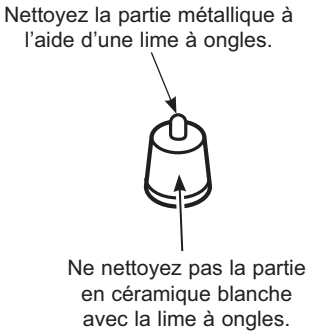
DÉCLENCHEUR D'ÉTINCELLES ET ÉLECTRODES

L'électrode du système d'allumage électronique est placé à l'arrière de la base du brûleur. Lorsque vous nettoyez 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.

Veillez à ce que les allumeurs en céramique blanche de la table de cuisson soient secs et propres. Nettoyez la partie métallique de l'électrode à l'aide d'un chiffon doux ou une lime à ongles.

N'essayez pad de retirer l'électrode de la table de cuisson.



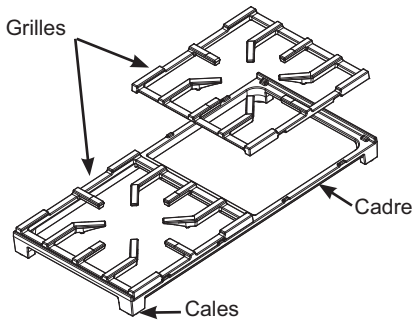
GRILLES DE BRÛLEUR

Nettoyez régulièrement les grilles de brûleur en fonte émaillée.

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.



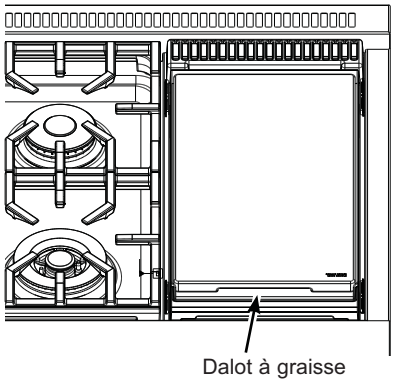
Pour davantage de stabilité, les cadres possèdent des cales en caoutchouc sur chaque extrémité. Pendant le nettoyage et l'utilisation, prenez soin de ne pas abîmer ou d'accrocher les cales en caoutchouc.

DALOT À GRAISSE (sur certains modèles)

La graisse de la plaque chauffante et du grill se videra dans le dalot à graisse en fonte émaillée à l'avant de l'appareil. Assurez-vous de pousser le dalot en dessous de la lèvre de la plaque chauffante afin de recueillir la graisse pendant la cuisson. Une fois le dalot à graisse refroidi, vous pouvez le démonter pour le nettoyer plus facilement.

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

Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le dalot afin d'éviter tout risque d'incendie. Nettoyez le dalot dès qu'il est froid. Le dalot peut être nettoyé à la main à l'eau savonneuse et chaude ou dans le lave-vaisselle. Essuyez tout déversement dans la cuve du dalot à l'aide d'un chiffon doux.



PLAQUE CHAUFFANTE (sur certains modèles)

Eliminez 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.

TRUCS DE DÉPANNAGE

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

Problème	Cause Possible	Solution
Les brûleurs ne s'allument pas	La fiche du cordon de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise fonctionnelle, correctement mise à la terre.
	L'alimentation en gaz n'est pas connectée ou mise en marche.	Voyez les instructions d'installation qui accompagnent votre cuisinière.
	L'alimentation en gaz n'est pas connectée ou mise en marche.	Voyez les instructions d'installation qui accompagnent votre cuisinière.
	Un fusible de votre domicile est peut-être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les fentes du brûleur près de l'électrode sont peut-être obstruées.	Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez la zone de l'électrode à l'affût d'aliments ou de graisse brûlés. Voyez la section Entretien et nettoyage du four.
	Résidu d'aliment sur l'électrode.	Polissez légèrement le bout plat de l'électrode avec une lime à ongles ou un papier sablé jusqu'à ce qu'il soit brillant.
Les brûleurs du dessus ne brûlent pas uniformément	Assemblage de brûleurs incorrect.	Assurez-vous que les chapeaux de brûleur sont placés correctement. Voyez la section Entretien et nettoyage du four.
	Des fentes sur le côté du brûleur sont peut-être obstruées.	Retirez les brûleurs pour le nettoyage. Voyez la section Entretien et nettoyage du four.
Les flammes des brûleurs sont très grandes et jaunes	Mauvaise proportion d'air par rapport au gaz.	Si la cuisinière est raccordée au gaz propane, contactez le technicien qui a installé la cuisinière ou effectuez la conversion.

GARANTIE LIMITÉE

Monogram.ca

Tous les services sous garantie sont fournis par nos Centres de service d'usine, ou par un technicien Customer Care® autorisé. Pour programmer un visite de service en ligne, visitez-nous sur **Bodewell.com/schedule-repair-service,** ou en composant le **833-4BODEWELL.** Veuillez garder les numéros de série et de modèle à portée de la main au moment d'effectuer un appel de service. Au Canada, visitez **monogram.ca.**

Para realizar el servicio técnico de su electrodoméstico, se podrá requerir el uso del puerto de datos integrado para su diagnóstico. Esto da al técnico del Servicio de Fábrica de Monogram la habilidad de diagnosticar de forma rápida cualquier problema con su electrodoméstico y ayuda a Monogram a mejorar sus productos al brindarle a Monogram la información sobre su electrodoméstico. Si no desea que los datos de su electrodoméstico sean enviados a Monogram, solicite a su técnico que NO entregue los datos a Monogram en el momento del servicio.

Durant une période de	Monogram Appliances assumera
Garantie limitée de deux ans	Pendant deux ans à compter de la date d'achat d'origine, nous vous fournirons gratuitement des pièces et mettrons à votre disposition des réparateurs à votre domicile afin de réparer ou de remplacer toute pièce de l'appareil défectueuse en raison d'un défaut de fabrication.
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 fonctionnement dans un usage domestique normal. (Le 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.

Ce qui n'est pas couvert par Monogram :

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

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

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

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

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

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

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

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

À l'intention des consommateurs québécois uniquement - Avis sur la garantie de disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements nécessaires à la réparation ou à l'entretien (art. 39 de la Loi sur la protection du consommateur): Veuillez noter que MC Commercial Inc. (« MC Commercial ») ne garantit pas, au sens de l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P -40.1, et des articles 79.18 à 79.20 du Règlement d'application de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P -40.1, r. 3, la disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation ou des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation des biens fabriqués, importés, annoncés ou vendus par MC Commercial.

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

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

NOTES

MONOGRAM

49-2000664 Rev. 5
10-26

© 2026 GE Appliances, a Haier company

MONOGRAM

MANUAL DEL PROPIETARIO

36” y 48”
Módulo Superior de Cocina Profesional

ESPAÑOL

Elevate Everything™

MONOGRAM.COM

TABLE DES MATIÈRES

INFORMACIÓN DEL MODELO 2
SOPORTE AL CLIENTE 3
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 4
USO DEL MÓDULO SUPERIOR DE COCINA PROFESIONAL 7
Características 7
Acentuación del Contro de la Iluminación 8
En Caso de Corte de Corriente 8
Cocción sobre superficie 8
Utensilio sobre la Cocina 9
Cocción con Wok 10
Plancha 10
CUIDADO Y LIMPIEZA 12
Panel de control y perillas 12
Exterior del Módulo Superior de Cocina 12
Quemadores de Llama Dual Apilada y Anillo Múltiple 13
Encendedor a Chispa y Electrodos 14
Rejillas del Quemador 14
Canaletas para Grasa 14
Plancha 14
CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 15
GARANTÍA LIMITADA DE MONOGRAM 16

INFORMACIÓN DEL MODELO

NÚMEROS DE MODELO

ZGP304, ZGP366, ZGP364, y ZGP486

ANOTE LOS NÚMEROS DE MODELO Y SERIE

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

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

Antes de enviar esta tarjeta, escriba estos números aquí:

Número de Modelo

Número de Serie

SOPORTE AL CLIENTE

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

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

Encuentre información de soporte para propietarios en nuestro sitio web:

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

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

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

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

monogram.com

monogram.ca

PFAS

SOPORTE AL CLIENTE

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

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

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

⚠ADVERTENCIA 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 su cocina y que esté correctamente conectada a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Cualquier ajuste y trabajo de servicio técnico deberá ser realizado únicamente por instaladores calificados de cocinas a gas o técnicos del servicio. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la cocina, a menos que esto se recomiende específicamente en este manual.
- Su cocina es enviada desde la fábrica configurada para uso con gas natural o con gas propano (LP). Puede ser convertida para uso con cualquiera de los dos. 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 la cocina a gas y cómo apagarla en caso de ser necesario.
- Enchufe la cocina 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 cocina 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 cocina 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.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA **INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD**

- No deje a los niños solos o fuera de su radio de atención en el área donde el electrodoméstico se encuentre en uso. Nunca se les deberá permitir trepar, sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- **⚠PRECAUCIÓN** No coloque artículos de interés para los niños sobre los gabinetes que están sobre un horno – si los niños se trepan sobre el horno para llegar a estos artículos podrían sufrir lesiones graves.
- Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) del módulo superior de cocina. Éstas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que el módulo superior de cocina funcione de forma correcta con la combustión adecuada. Las aberturas de aire se encuentran ubicadas en la parte trasera del módulo superior de cocina.
- Use sólo sostenedores de ollas secos – los sostenedores húmedos sobre superficies calientes pueden producir quemaduras debido al vapor. No permita que los sostenedores de ollas tengan contacto con los quemadores superficiales, la parrilla de los quemadores, o el elemento de calefacción del horno. No use una toalla u otra tela voluminosa para reemplazar el mango de las cacerolas.
- No toque el elementos calentador. Es posible que estas superficies estén demasiado calientes como para quemar, aunque su color sea oscuro. Otras superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente como para ocasionar lesiones. Las superficies potencialmente calientes incluyen quemadores, rejillas, o superficie de estante alto.
- 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 **IsItDoneYet.gov** y **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 el módulo superior de cocina. Se podrá dañar el electrodoméstico.
- 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.

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

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

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

- No 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 PARTE SUPERIOR DE LA COCINA**

⚠ADVERTENCIA **NUNCA**

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

- **No seguir esta advertencia podrá resultar en incendio, explosión, o riesgos de quemaduras que podrán ocasionar daños sobre la propiedad, lesiones personales o la muerte.**
- **Si se produce un incendio, manténgase alejado del electrodoméstico y de inmediato llame al departamento de bomberos.**
  NO INTENTE EXTINGUIR CON AGUA UN INCENDIO PRODUCIDO CON COMBUSTIBLE/ GRASA.

- Nunca pierda de vista el aceite cuando esté friendo. Si se calienta más allá de su punto de cocción, el aceite se puede quemar y provocar un incendio que se puede propagar a los gabinetes próximos. Use un termómetro para grasas profundas siempre que sea posible, a fin de monitorear la temperatura del aceite.
- Para evitar derrames e incendios, use una cantidad mínima de aceite al usar una sartén poco profunda y evite la cocción de comidas congeladas con cantidades excesivas de hielo.
- Use el tamaño de olla adecuado para evitar que sean inestables o que sufran caídas fácilmente. Seleccione utensilios que coincidan con el tamaño del quemador. Las llamas del quemador se deberán ajustar de modo que no se extiendan más allá de la parte inferior de la olla. Una cantidad excesiva de llama puede representar un riesgo.
- Siempre use la posición LITE al encender los quemadores superiores y asegúrese de que estos se hayan encendido.
- Al usar utensilios de vidrio/ cerámica, asegúrese de que sean adecuados para el servicio de cocina; 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 envase deberá ser inclinada hacia el centro de la cocina sin que se extienda 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.
- No use papel de aluminio para cubrir rejillas cualquier parte de la cocina. Si se hace esto se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies de la cocina o un posible riesgo de incendio.

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

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

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

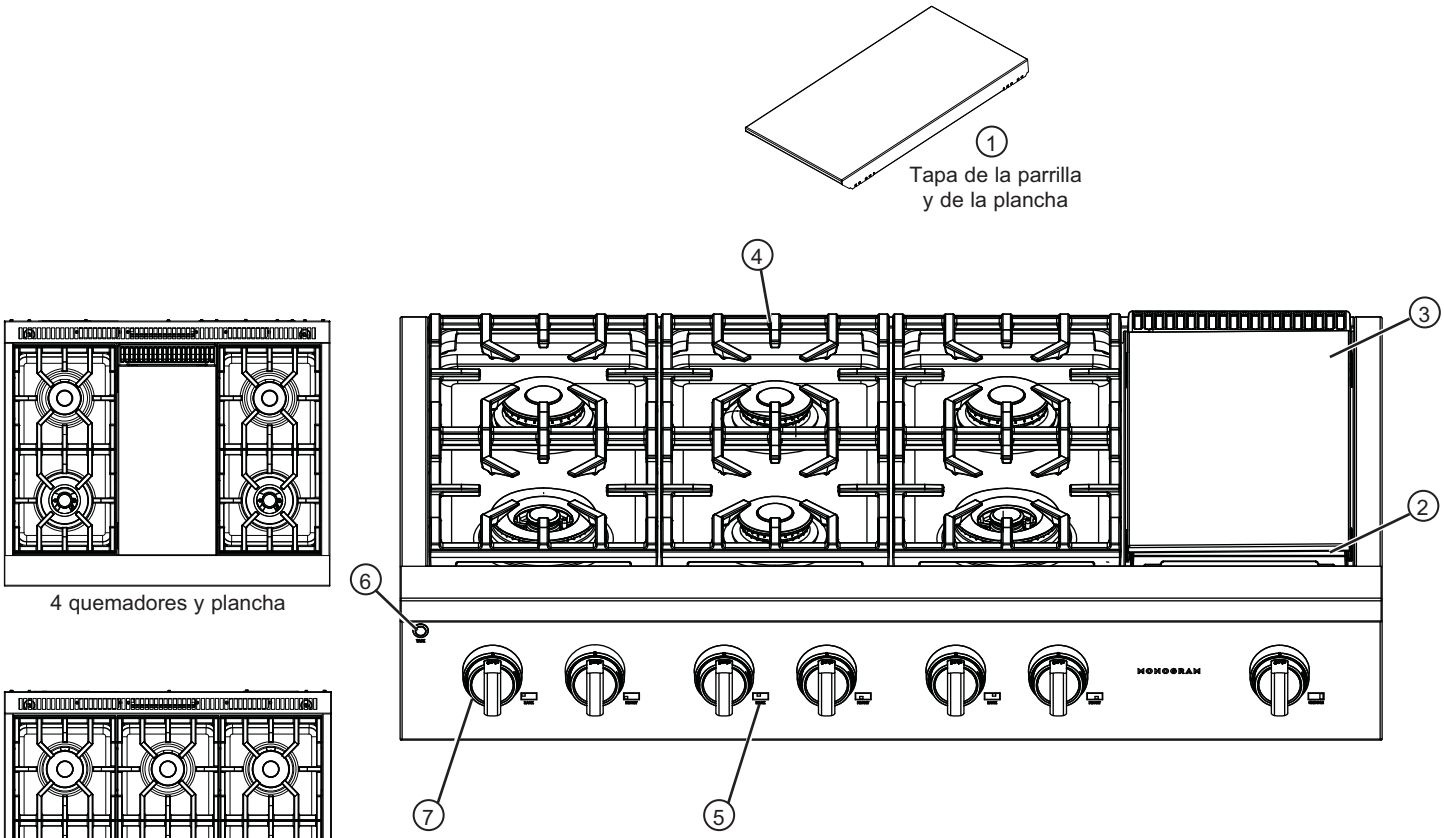
NOTA: El adhesivo deberá ser eliminado de todas las partes. No se puede retirar si se hornea con éste dentro.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

USO DEL MÓDULO SUPERIOR DE COCINA PROFESIONAL

CARACTERÍSTICAS DE SU COCINA

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



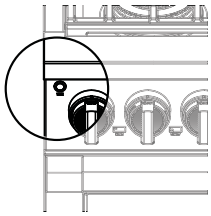
4 quemadores y plancha

6 quemadores a gas

	Índice de Características	Página
1	Tapas de la parrilla y de la plancha (en algunos modelos)	
2	Canaleta para grasa de la parrilla y plancha (en algunos modelos)	14
3	Plancha (en algunos modelos)	10, 11, 14
4	Rejillas de los quemadores de la estufa	10, 14
5	Indicador de ubicación del quemador	
6	Acentuar el control de la iluminación	8
7	Perilla de control del quemador con bisel iluminado	8, 9, 12

USO DEL MÓDULO SUPERIOR DE COCINA PROFESIONAL

ACENTUACIÓN DEL CONTROL DE LA ILUMINACIÓN



Este botón controla la acentuación de la luz LED del panel de control.

- Luz de Acentuación del LED ENCENDIDA
- Luz de Acentuación del LED ENCENDIDA y luces de las perillas ENCENDIDAS
- Todas APAGADAS

EN CASO DE CORTE DE CORRIENTE

En el caso de un corte de luz. Los quemadores superficiales se podrán encender con un fósforo. Con extremo cuidado, sostenga un fósforo encendido cerca de los puertos debajo de la tapa del quemador superficial; luego de forma lenta gire la perilla hasta la posición LITE (Bajo). Una vez encendidos, los quemadores superficiales continuarán funcionando normalmente.

QUEMADORES

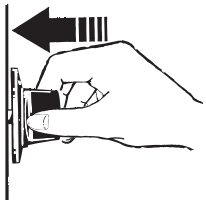
Iluminación de un Quemador Superficial

⚠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.

Asegúrese de que todos los quemadores estén en sus ubicaciones correspondientes y que estén totalmente ensamblados antes de usar cualquiera de estos.

Seleccione un quemador y busque su perilla de control. Empuje y gire la perilla hasta la posición LITE.

Escuchará un ruido de clic – el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador. Cuando un quemador se gire a LITE, todos los quemadores generarán chispas. El chispeo continuará mientras la perilla permanezca en LITE. Una vez encendido el gas, gire la perilla para ajustar el tamaño de la llama.



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

Reencendido Automático (en algunos modelos)

Los quemadores de esta cocina se volverán a iluminar automáticamente si la llama se apaga.

Selección del Tamaño de la Llama

Observe la llama, no la perilla, a medida que reduce el calor. Cuando se desee calentar de forma rápida, el tamaño de la llama de un quemador deberá ser equivalente al tamaño del utensilio de cocina que esté usando. Cuando las llamas sean más grandes que la parte inferior del utensilio de cocina, no calentarán el utensilio más rápido y podrían ser riesgosas.

Estas llamas son demasiado grandes para la olla.

Uso de los Quemadores

NOTAS:

- No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de cocina sobre la parrilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor.
- No intente desensamblar un quemador mientras otro quemador está encendido. Es posible que se produzca una descarga eléctrica, lo cual podría hacer que vuelque un utensilio de cocina caliente.
- Asegúrese de que los quemadores y las parrillas estén fríos antes de colocar la mano, tomar el mango de una olla, trapos de limpieza u otros materiales sobre estos.

Su horno cuenta con quemadores de gas sellados que ofrecen conveniencia, higiene y flexibilidad para una amplia variedad de aplicaciones de cocción.

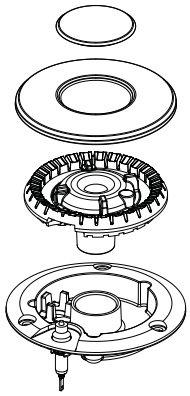
USO DEL MÓDULO SUPERIOR DE COCINA PROFESIONAL

QUEMADORES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Tipos de Quemadores de la Superficie de Cocción

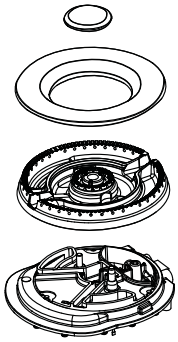
Quemador de Llama Dual Apilada:

Use este quemador para propósitos de cocción generales. Adapte el utensilio de forma proporcional a las llamas.



Quemador de Anillos Múltiples:

Use este quemador para utensilios grandes o aplicaciones para hervir.



Quemadores Apilados de Llama Dual

Los quemadores de llama dual apilada de su cocina 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.

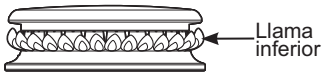
Fuego lento:

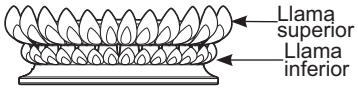
El diseño de quemadores apilados ofrece una amplia gama de configuraciones de calor para poder cocinar a fuego lento. Dependiendo del tipo y cantidad de alimentos, y del tamaño del recipiente, la llama puede ajustarse a sus necesidades específicas.

Cocción:

Las configuraciones desde **LO (baja)** a **MED** utilizan las llamas altas y bajas. Utilice **HI (alta)** para recipientes de un diámetro mayor

Los quemadores de llama dual apilada se suministran con tapas negras esmaltadas e inserciones de latón en su centro. Las inserciones se pueden retirar, dependiendo de las preferencias del consumidor**.**

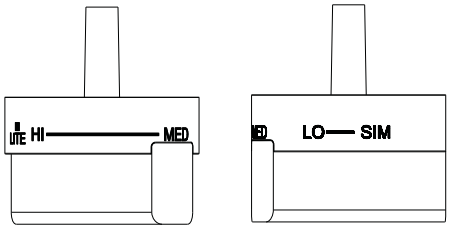




Quemador de Anillos Múltiples

El Quemador de Anillos Múltiples cuenta con un anillo interior y otro exterior de llamas. Para utensilios grandes, active todos los anillos configurando el quemador entre Hi (Alto) y Med (Medio).

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



Vista Superior de la Perilla del Quemador de Anillos Múltiples.

Los quemadores de anillos múltiples se suministran con tapas esmaltadas tanto de latón como negras; cualquiera de las dos se puede usar dependiendo de las preferencias del consumidor.

UTENSILIO SOBRE LA COCINA

Aluminio: Se recomienda un utensilio de peso mediano, ya que calienta de forma rápida y pareja. La mayoría de las comidas se doran de forma pareja en un sartén de aluminio. Use cacerolas con tapa hermética cuando cocine con cantidades mínimas de agua.

Acero Inoxidable: Este metal posee propiedades de calentamiento limitadas y normalmente se combina con cobre, aluminio u otros materiales para una mejor distribución del calor. Los sartenes con combinación de metales normalmente funcionan de forma satisfactoria si se usan con calor medio, como lo recomienda el fabricante.

Hierro Forjado: Si cocinará de forma lenta, la mayoría de los sartenes le darán resultados satisfactorios.

Utensilios de esmalte: Bajo ciertas condiciones, el esmalte de algunos utensilios de cocina se pueden derretir. Siga las recomendaciones sobre métodos de cocción del fabricante de utensilios de cocina.

Vidrio: Existen dos tipos de utensilios de cocina de vidrio – aquellos para uso con el horno únicamente y aquellos para la cocción en la parte superior de la cocina (cacerolas, café y teteras). Los conductores de vidrio calientan de forma muy lenta.

Cerámica de Vidrio Resistente al Calor: Se pueden usar para cualquier superficie o para cocción en el horno. Conduce el calor de forma muy lenta y se enfría de forma muy rápida. Consulte las instrucciones del fabricante de utensilios de cocina para saber con seguridad si se puede usar con cocinas a gas.

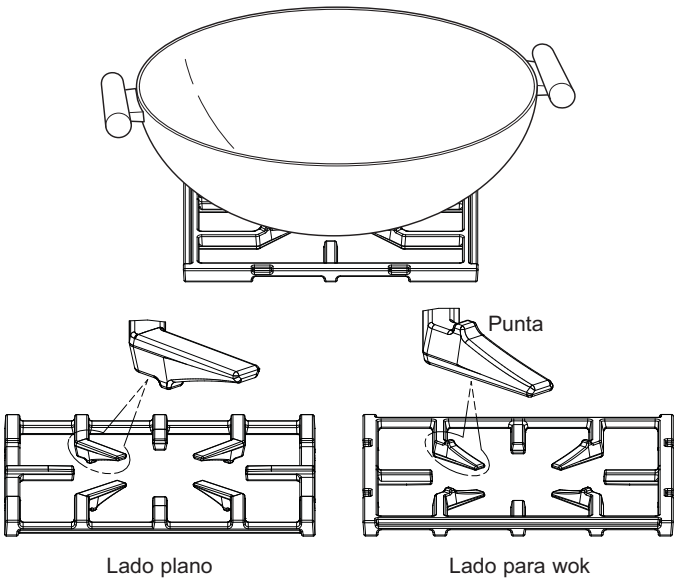
USO DEL MÓDULO SUPERIOR DE COCINA PROFESIONAL

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 fue diseñado para sostener una amplia variedad de woks con fondo redondo de 14” a 16” sin la necesidad de contar con un anillo aparte. **illo, se recomienda el uso de un quemador frontal para la cocción con wok.**

Se recomienda el uso del quemador frontal izquierdo o derecho para la cocción con wok en cocinas de 36” y 48”, y del frontal izquierdo en cocinas de 30".

⚠ADVERTENCIA 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.



⚠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).**

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y NIVELACIÓN DE LA PLANCHA (en algunos modelos)

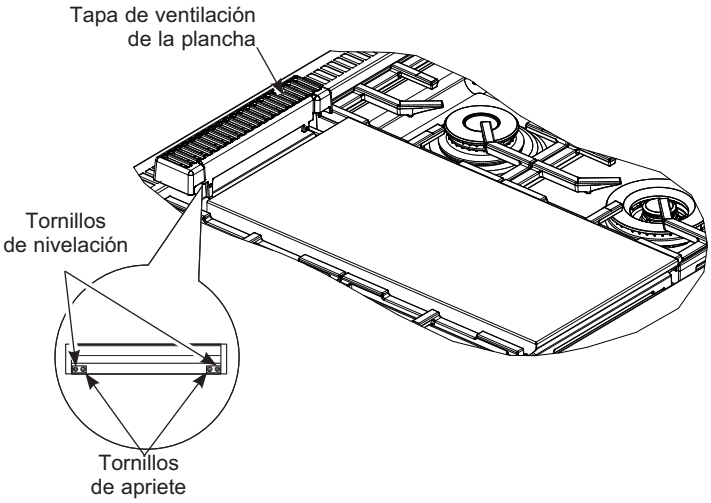
Quite la tapa de metal y la tabla para cortar antes de encender la plancha.

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.**

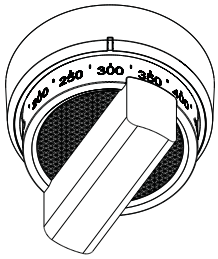
USO DEL MÓDULO SUPERIOR DE COCINA PROFESIONAL

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 calendar 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 200ºF y 450ºF. 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	375ºF
Hamburguesas	400ºF
Tocino*	400ºF
Queso asado	350ºF
Huevos	275ºF

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

CUIDADO Y LIMPIEZA

Asegúrese de que la corriente eléctrica esté apagada y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la cocina.

PANEL DE CONTROL Y PERILLAS

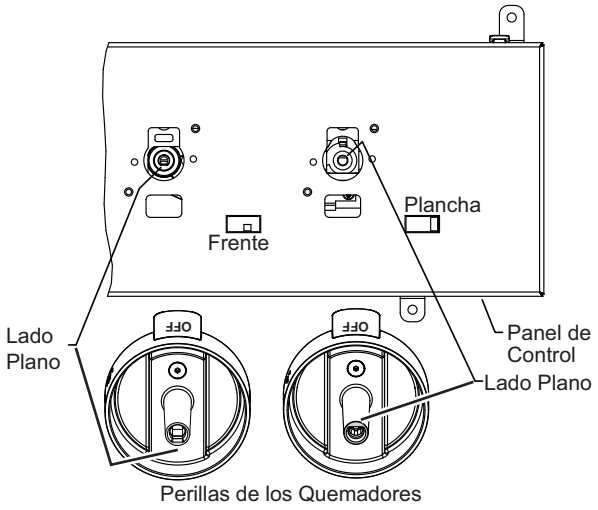
Una buena idea es limpiar el panel de control luego de cada uso. Limpie con un jabón suave y agua o vinagre y agua, enjuague con agua limpia y pula en seco con una tela suave. No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico ni limpiadores de horno en el panel de control, ya que estos dañarán el acabado.

Para una limpieza más fácil, las perillas de control se podrán retirar empujando las mismas directamente hacia afuera, una vez que éstas se encuentren en la posición OFF (Apagado). No empuje las perillas hacia arriba o abajo ni cuelgue objetos de las mismas. Esto podrá dañar el eje de la válvula de gas. Para una vista detallada de estas perillas, consulte la sección de Quemadores de la Superficie de Cocción. Las perillas se podrán lavar de forma manual con agua y jabón.

Al retirar las perillas del horno y de los quemadores, recuerde sus ubicaciones. Las perillas no son intercambiables, y se deberán colocar en la misma ubicación luego de su limpieza. Para una vista detallada de estas perillas, consulte la sección de Quemadores de la Superficie de Cocción y control del horno.

Para reemplazar las perillas luego de la limpieza, alinee la parte inferior de la perilla con la orientación del perno de enlace hacia el eje dentro del engaste. Presione la perilla hasta que quede completamente apoyada.

Use una tela suave y no abrasiva para limpiar el interior del engaste. No retire la película del difusor. Evite la exposición a la humedad, ya que ésta dañará los componentes electrónicos de la iluminación.



EXTERIOR DEL MÓDULO SUPERIOR DE COCCIÓN

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

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

Acero Inoxidable

No use una viruta de acero; ésta dañara la superficie. Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable. Los limpiadores con ácido oxálico tales como Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ eliminarán el óxido, deslustres y pequeñas manchas. Use sólo un limpiador líquido libre de material abrasivo y frote en la dirección de las líneas del cepillo con una esponja suave y húmeda. Para realizar consultas sobre la adquisición de productos de limpieza, incluyendo limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable, consulte la sección de Soporte al Consumidor para más información.

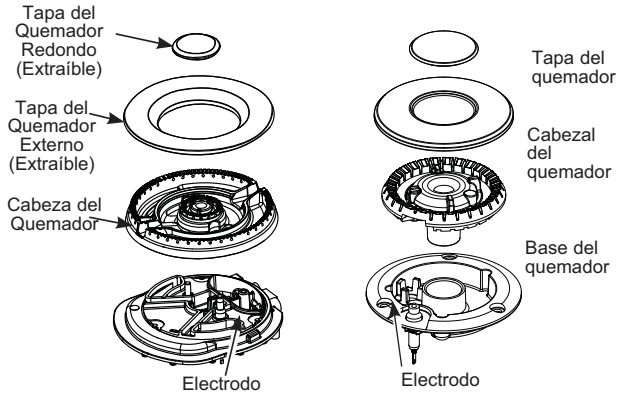
CUIDADO Y LIMPIEZA

QUEMADORES DE LLAMA DUAL APILADA Y ANILLOS MÚLTIPLES

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

Los quemadores de la superficie de cocción se deberán limpiar de forma rutinaria, especialmente luego de grandes derrames, los cuales podrán atascar las ranuras y agujeros de las cabezas de los quemadores.

El electrodo se encuentra ubicado en la parte trasera de cada quemador. No intente desensamblar ni limpiar un quemador mientras otro quemador está encendido. Se podrá producir una descarga eléctrica.



Quemador de múltiples anillo — **Quemador con Doble Llama Apilada**

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.

NOTA: Asegúrese de reemplazar los quemadores en la misma ubicación y orientación.

Limpieza de los cabezales de los quemadores

Los cabezales de los quemadores están construidos 100% de latón, para que pueda aprovechar las propiedades térmicas naturales de este material de calidad superior y elevar su experiencia en la cocción.

El latón real posee una pátina natural que se acumula con el paso del tiempo, a medida que es expuesto al calor y el ambiente. Esta pátina y tono profundo del latón se forman para proteger los quemadores de la corrosión. Se espera que este proceso de oxidación se produzca, el cual asegura que sus quemadores de latón resistan incluso las temperaturas más altas.

A fin de eliminar la grasa pegada de los cabezales y restaurar el aspecto bonito del latón, remoje los cabezales en una solución de 1 taza de agua y 1 cucharada sopera de vinagre blanco durante 18 horas, o 1 taza de agua 1/3 De taza de vinagre blanco durante 1 hora. Limpie con una tela suave. No limpie con un cepillo metálico, ya que éste podrá dañar el latón.

Si no le agrada el aspecto de los cabezales de latón, podrá eliminar la inserción de latón del quemador con pila dual y reemplazar estos por los cabezales de esmalte negro opcionales para el quemador de múltiples anillos, que están incluidos con su producto.

Limpieza de los cabezales de los quemadores

Quite todas las piezas del quemador sólo cuando estén frías. Lávelas en agua caliente jabonosa.

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.

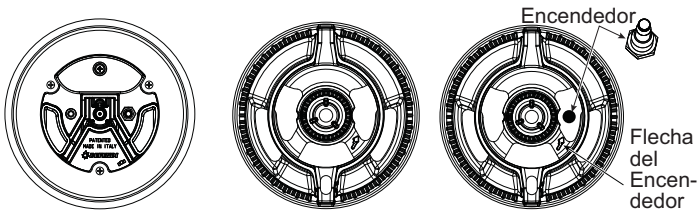
Si el derrame ingresa a la ensambladura del cabezal del quemador, lávela bajo agua corriente y agítela para remover el exceso de agua.

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 de Anillos Múltiples:

Alinee la cabeza del quemador como se muestra. Pase el encendedor a través de la abertura de la cabeza del quemador, mientras se asegura de que la flecha del encendedor esté apuntando hacia el encendedor. Asegúrese de que el quemador esté apoyado de forma plana. Instale las tapas de los quemadores con cuidado, a fin de controlar que estén apoyadas de forma plana sobre la cabeza del quemador. Controle el funcionamiento de lo quemadores, asegurando que la llama sea uniforme y azul en torno al quemador. En caso de que haya llamas amarillas o desparejas, de forma inmediata apague el quemador, espere hasta que se enfríe y vuelva a ajustar el quemador y su tapa.

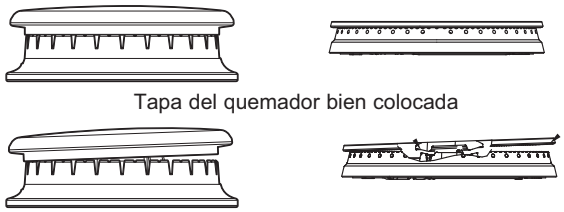


Superficie de cocción sin quemador instalado Frente — Quemador en la orientación correcta Frente — Quemador instalado de forma correcta Frente

Para reemplazar las piezas del quemador con Estructura Dual:

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

CUIDADO Y LIMPIEZA

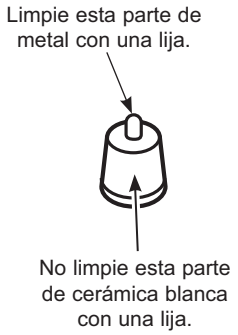
ENCENDEDOR POR CHISPA Y ELECTRODOS

El electrodo del sistema de encendido electrónico se encuentra ubicado en la parte trasera de la base del quemador. Cuando limpie la estufa, 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 de cerámica blancos ubicados sobre la estufa estén secos y limpios. Limpie la porción de metal del electrodo con un paño suave o una lija.

No trate que quitar el electrodo de la estufa.



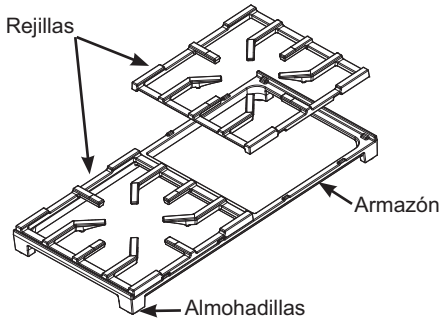
REJILLAS DEL QUEMADOR

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

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.



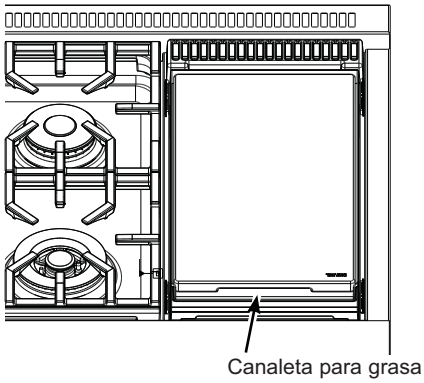
Para estabilidad, los armazones cuentan con almohadillas de goma en cada esquina. Durante la limpieza y el uso, tenga cuidado de no dañar o enganchar las almohadillas de goma.

CANALETAS PARA GRASA (en algunos modelos)

La grasa de la plancha será drenada a la canaleta para grasa de hierro fundido, ubicada en el frente de la cocina. Asegúrese de empujar la fosa de grasa por debajo del borde de la plancha, a fin de atrapar la grasa mientras cocina. Una vez que la fosa se haya enfriado, se podrá extraer para una limpieza más fácil.

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

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.



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.

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
El quemador no se enciende	El enchufe en la cocina no está completamente insertado en el tomacorriente eléctrico.	Asegúrese de que el cable de electricidad esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.
	El suministro de gas no fue conectado o encendido.	Consulte las Instrucciones de Instalación provistas con su cocina.
	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Las piezas del quemador no fueron reemplazadas correctamen.	Lea la sección Cuidado y limpieza de la cocina.
	Es posible que las hendiduras de los quemadores, o el puerto del encendedor redondo en el quemador oval, estén atascados.	Retire los quemadores o limpie los mismos. Controle que no haya comida quemada ni grasa en el área del electrodo. Lea la sección de Cuidado y Limpieza de la cocina.
	Residuos de comida en el electrodo	Suavemente pula el extremo plano del electrodo con una lima de uñas o con una lija hasta que quede brilloso.
Los quemadores superiores no queman de forma pareja	Ensamble del quemador inapropiado.	Asegúrese de que las tapas de los quemadores estén instaladas correctamente. Consulte Cuidado y limpieza en la sección de la cocina.
	Las hendiduras al costado del quemador se podrán atascar.	Retire los quemadores para su limpieza. Consulte la sección de Cuidado y limpieza de la cocina.
Llamas de los quemadores son muy grandes o amarillas	Promedio inadecuado de aire a gas.	Si la cocina es conectada a gas Propano, contacte al técnico que instaló la cocina o que hizo la conversión.

GARANTÍA LIMITADA DE MONOGRAM

Monogram.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fábrica, o por un técnico autorizado de Customer Care® (Servicio al Cliente).Para programar el servicio a través de Internet, visítenos en **Bodewell.com/schedule-repair-service,** o llamando al **833-4BODEWELL.** En Canada, **monogram.ca/en/contact.**

El mantenimiento de su electrodoméstico puede requerir el uso del puerto de datos integrado para diagnósticos. Esto permite que un técnico de Monogram Factory Service (Servicio de Fábrica Monogram) diagnostique rápidamente cualquier problema con su electrodoméstico y ayuda a Monogram a mejorar sus productos al proporcionarle información sobre su electrodoméstico. Si usted no desea que los datos de su electrodoméstico sean enviados a Monogram, por favor indique a su técnico que NO envíe los datos a Monogram en el momento del servicio.

Por el Período de	Monogram Appliances reemplazará
Garantía limitada de dos a—os	Durante dos años a partir de la fecha original de compra, otorgaremos, en forma gratuita, piezas y servicio técnico en su hogar para reparar o reemplazar cualquier parte de su cocina que falle debido a defectos en la fabricación.
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 plancha y quemadores del horno no están incluidos). Usted deberá pagar las visitas a su domicilio y todos costos de mano de obra.

Qué no cubrirá Monogram:

- Visitas a su hogar para enseñarle a usar el producto.
- Decoloración de la placa de la plancha o de las bandejas del horno.
- Saltado de las rejillas de esmalte de porcelana o de las bandejas del horno.
- Reemplazo de fusibles domésticos o la reconfiguración de los interruptores de circuito.
- Daños incidentales o resultantes provocados por posibles defectos de este aparato.
- Daños provocados después de la entrega.
- Daños al producto provocados por accidentes, incendios, inundaciones o fuerza mayor.
- Fallas del producto si se utiliza para un objetivo diferente del previsto o si se usa en forma comercial.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.

  Si tiene un problema con la instalación, comuníquese con su vendedor o instalador. Usted es responsable de suministrar adecuadas instalaciones eléctricas, de gas, de salida y otras conexiones como se describe en las Instrucciones de Instalación incluidas con el producto.
- Producto no accesible para prestar el servicio técnico solicitado.

Engrape aquí su recibo. Se requiere el comprobante de la fecha de compra original para obtener servicio bajo la garantía.

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

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

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

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

En Canadá (incluida la provincia de Quebec) : Esta garantía limitada se entrega al comprador original y a cualquier dueño futuro para cubrir productos comprados en Canadá, incluido Quebec, para su uso doméstico dentro de Canadá e incluso Quebec. Si el producto se encuentra en una zona donde no haya servicio disponible por parte de un Reparador Autorizado de Monogram, es posible que deba asumir los costos de traslado o llevar el producto a un Centro de Servicio Autorizado de Monogram.

En algunas provincias, entre las que se incluye Quebec, no se permite la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede tener otros derechos que varían según la jurisdicción, incluida la provincia de Quebec. Consulte la oficina de defensa al consumidor de su ciudad o provincia para conocer sus derechos.

Solo para consumidores de Quebec. Aviso de la garantía de disponibilidad de repuestos, servicios de reparación e información necesaria para reparaciones o mantenimiento (sección 39 de la Ley de Defensa al Consumidor):

Recuerde que MC Commercial Inc. («MC Commercial») no garantiza, de acuerdo con el contenido de la sección 39 de la Ley de Defensa al Consumidor, CQLR, c. P-40.1 y las secciones 79.18 a 79.20 de la Regulación respecto de la aplicación de la Ley de Defensa al Consumidor, CQLR, c P-40.1, r. 3, la disponibilidad de repuestos, servicios de reparación o la información necesaria para el mantenimiento o la reparación de bienes manufacturados, importados, publicitados o vendidos por MC Commercial.

MC Commercial Inc. ofrece la garantía limitada del fabricante tal como se expresa en el Manual o la Guía Rápida del Propietario, que es distinta de la garantía legal de disponibilidad provista de acuerdo con la sección 39 de la Ley de Defensa al Consumidor.

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

NOTAS

NOTAS

NOTAS

MONOGRAM

49-2000664 Rev. 5
10-26

© 2026 GE Appliances, a Haier company