



MANUEL D'UTILISATION

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

FRANÇAIS

MONOGRAM.COM

TABLE DES MATIÈRES

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

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE MODÈLE

NUMÉROS DE MODÈLES

ZGU36RS, ZGU30RS, ZGU36ES

ÉCRIVEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE

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

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

Veillez écrire ces numéros ici :

Numéro du modèle

Numéro de série

SOUTIEN AU CONSOMMATEUR

SITE WEB DE MONOGRAM

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

Aux É.-U. : monogram.com. Au Canada : monogram.ca

ENREGISTREZ VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

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

Aux États-Unis : monogram.com/register. Au Canada : monogram.ca

SERVICE DE RÉPARATION

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

Aux États-Unis monogram.com ou 800.444.1845

Au Canada : monogram.ca ou 888.880.3030

CONNEXION À DISTANCE

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

PIÈCES ET ACCESSOIRES

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

Aux États-Unis : monogram.com/use-and-care/parts ou 800.444.1845

Au Canada : monogram.ca ou 800.661.1616

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

Les consommateurs au Canada doivent consulter le centre de service Mabe le plus proche, visiter notre site web sur monogram.ca ou 800.661.1616.

COMMUNIQUEZ AVEC NOUS

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

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

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

▲ AVERTISSEMENT NE FAITES JAMAIS FONCTIONNER LA SECTION DE CUISSON DE CET ÉLECTROMÉNAGER SANS SURVEILLANCE

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

▲ AVERTISSEMENT GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES À DISTANCE DE LA CUISINIÈRE

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

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

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

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

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

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

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

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES À LA TABLE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

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

MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

Veuillez jeter ou recycler votre électroménager conformément aux règlements fédéraux ou locaux. Communiquez avec les instances locales pour en savoir plus sur la mise au rebut ou le recyclage de votre électroménager.

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

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

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

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

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

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

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Équipement commandé à distance

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

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

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

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

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

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

Brouillage radioélectrique

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

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

⚠ ATTENTION

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

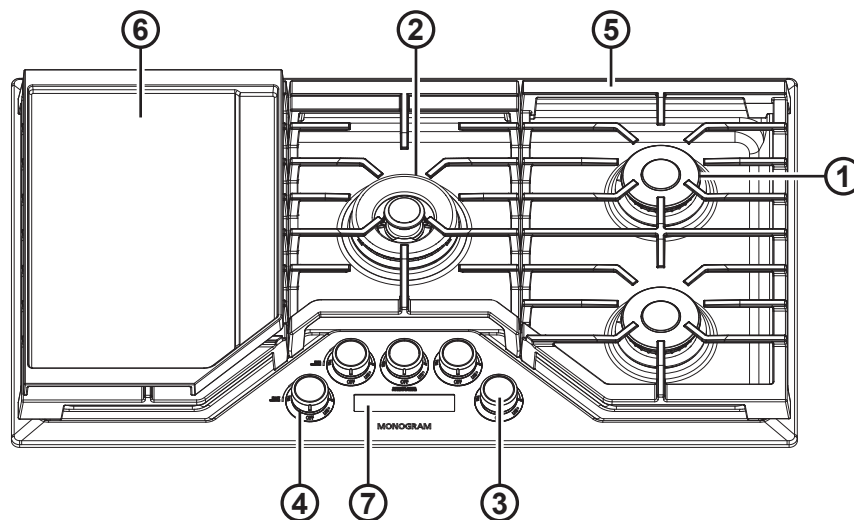
- Utilisez cet électroménager uniquement aux fins auxquelles il est fait mention dans ce manuel du propriétaire.
- Assurez-vous que votre électroménager est correctement installé et mis à la terre par un installateur qualifié en conformité avec les instructions d'installation fournies.
- Ne tentez pas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

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

CARACTÉRISTIQUES

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



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

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE ET RALLUMAGE AUTOMATIQUE

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

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

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

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

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

ALLUMAGE DU BRÛLEUR

Allumer un brûleur de surface

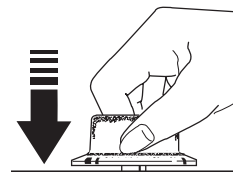
Poussez le bouton de commande vers le bas et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles à la position **LITE (allumage)**.

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

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

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

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



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

Brûleurs Double Flamme Superposés

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

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

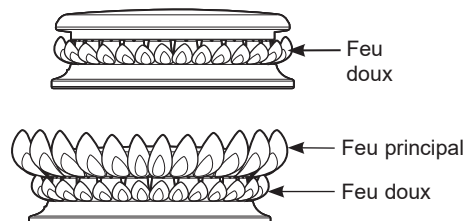
Feu doux ou mijotage :

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

Cuisson :

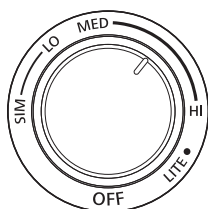
Les réglages allant de **LO (0)** à **HI (max)** utilisent les flammes réduites ainsi que les flammes principales. Utilisez les réglages **LO (0)** et **HI (Fort)** pour tous types de cuisson. Utilisez **HI (élevé)** avec des ustensiles de plus grand diamètre.

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

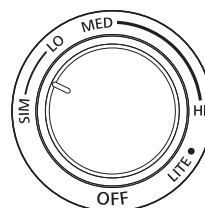


Brûleur à Plusieurs Anneaux

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



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



UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

COMMANDES

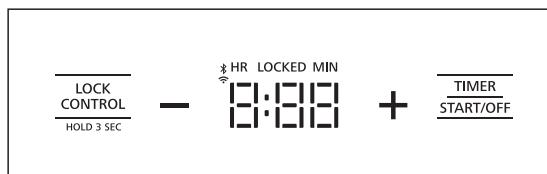
Minuterie

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

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

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

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



Fonction de verrouillage du gaz

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

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

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

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



Activation de la fonction Bluetooth®

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

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

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

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



Sélection de la transmission Wi-Fi

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

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

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



UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

CUISSON EN SURFACE

Comment Sélectionner la Taille de la Flamme

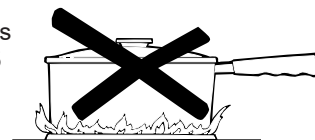
Observez la flamme et non pas le bouton lorsque vous augmentez ou réduisez la puissance.

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

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

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

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



Grilles de Dessus de Table de Cuisson

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



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

Utilisation du gril en fonte (certains modèles)

⚠ ATTENTION

Risque d'incendie

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

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

Précautions à prendre avec le gril :

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

Placement du gril

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

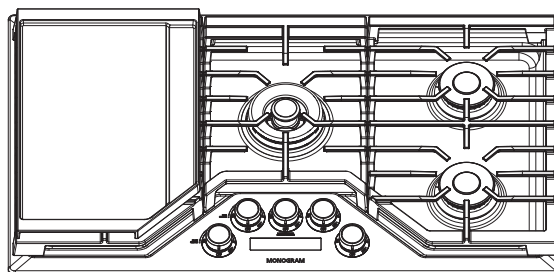
Préchauffage du gril

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

Gril en fonte avec enduit

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

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



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Surface de la Table de Cuisson

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

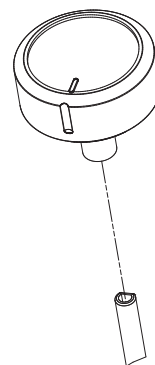
Le débordement de marinades, de jus de fruits, de sauces tomates et de liquides d'arrosage contenant des acides peut causer une décoloration. Il faut donc essuyer le débordement aussitôt que les surfaces chaudes refroidissent, puis nettoyer et rincer.

Nettoyage des boutons

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

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

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



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

Surfaces en Acier Inoxydable

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

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

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

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

Surface de la minuterie (certains modèles)

Utilisez une linge humide pour nettoyer le verre.

Brûleurs Double Flamme Superposés et Brûleur à Plusieurs Anneaux

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

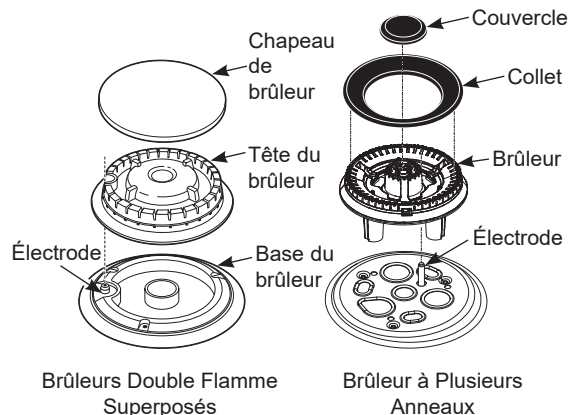
ATTENTION N'UTILISEZ PAS LE BRÛLEUR SI TOUS LES COMPOSANTS DU BRÛLEUR NE SONT PAS INSTALLÉS.

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

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

Pour retirer les composants du brûleur :

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



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

Nettoyage

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

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

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

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

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

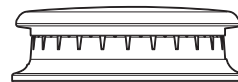
Après nettoyage

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

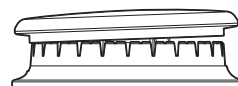
Pour replacer les composants du brûleur :

Veillez à réinstaller les composants du brûleur au même endroit.

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



Chapeau de brûleur correctement encastré



Chapeau de brûleur incorrectement installé

Déclencheur D'étincelles et Électrodes

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

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

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

de cuisson sont secs et propres.

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

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

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



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

Grilles de Brûleur

Nettoyage manuel

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

Nettoyage au four

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Grilles de Brûleur (suite)

Nettoyage au lave-vaisselle

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

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

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

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

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

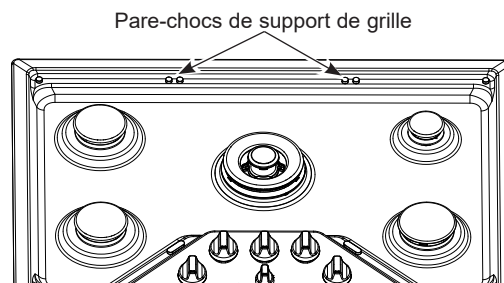
Assurez-vous de remettre les grilles à la bonne position. Elles doivent reposer solidement sur la table de cuisson.

Pare-chocs de Support de Grille

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

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

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



Grils

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



Rangez le gril dans un endroit frais et sec.

Précautions à prendre avec le gril :

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

Trucs de dépannage

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

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

GARANTIE LIMITÉE

Monogram.ca

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

L'entretien de votre appareil pourrait nécessiter l'utilisation d'un accès aux données embarquées pour le diagnostic. Cela permet au technicien de l'atelier de réparation Monogram de diagnostiquer rapidement toute défaillance de votre électroménager et à Monogram d'améliorer la qualité de ses produits. Si vous ne souhaitez pas transmettre les données de votre appareil à Monogram, veuillez aviser votre technicien de s'en abstenir au moment de la visite de service.

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

Ce qui n'est pas couvert par Monogram :

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

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

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

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

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

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

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

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

NOTES

