



OWNER'S MANUAL

**30" and 36"
Radiant Cooktops**

TABLE OF CONTENTS

MODEL INFORMATION	2
CONSUMER SUPPORT	3
SAFETY INFORMATION	4
FEATURES	6
USING YOUR COOKTOP	8
Radiant Glass Cooktop	8
Home Canning Tips	8
Cookware for Radiant Glass Cooktop	9
For Best Results	9
Element Cycling	10
Operating the Cooking Elements	10
Adjust Burner Size	10
Turn Burner(s) Off	11
Selecting Cooktop Settings	11
How to Synchronize Left Elements	11
Cooktop Lockout	12
Single Kitchen Timer	12
Multiple Timers	13
Hot Light Indicator	13
Custom Settings	14
GRIDDLE	15
CARE AND CLEANING	16
TROUBLESHOOTING	18
LIMITED WARRANTY	19

MODEL INFORMATION

MODEL NUMBERS

ZEU30

ZEU36

WRITE DOWN THE MODEL AND SERIAL NUMBERS

You can find them on a label on the side trim or on the front of the (lower) oven behind the oven door.

These numbers are also on the Consumer Product Ownership Registration Card packed separately with your appliance

Please write these numbers here:

Model Number

Serial Number

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

CONSUMER SUPPORT

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

REGISTER YOUR APPLIANCE

Register your new appliance on-line at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

In the US: Monogram.com

In Canada: https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/

SCHEDULE SERVICE

Expert Monogram repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year.

In the US: Monogram.com or call 800.444.1845 during normal business hours.

In Canada: https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/ or call 888.880.3030.

EXTENDED WARRANTIES

Purchase a Monogram extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect.

In the US: Monogram.com or call 800.444.1845 during normal business hours.

In Canada: GEAppliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty or call 888.880.3030.

REMOTE CONNECTIVITY

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

PARTS AND ACCESSORIES

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today 24 hours every day.

In the US: Monogram.com or by phone at 800.444.1845 during normal business hours.

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

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

▲WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this cooktop only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Before performing any service, unplug the cooktop or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where the cooktop is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the cooktop.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Never use your cooktop for warming or heating the room.
- Do not touch surface elements. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface elements or areas nearby the surface elements; allow sufficient time for cooling first.
- Potentially hot surfaces include the cooktop and areas facing the cooktop.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an internal temperature of 160°F and poultry to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

▲CAUTION Do not store items of interest to children above the cooktop—children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

▲WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE COOKTOP

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

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- In the event of a fire, do not use water or grease on 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-fitted lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or a foam-type fire extinguisher.
- Never leave the surface units unattended at medium or high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- 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 spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use the proper pan size - select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to surface unit will also improve efficiency.
- 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 surface units.

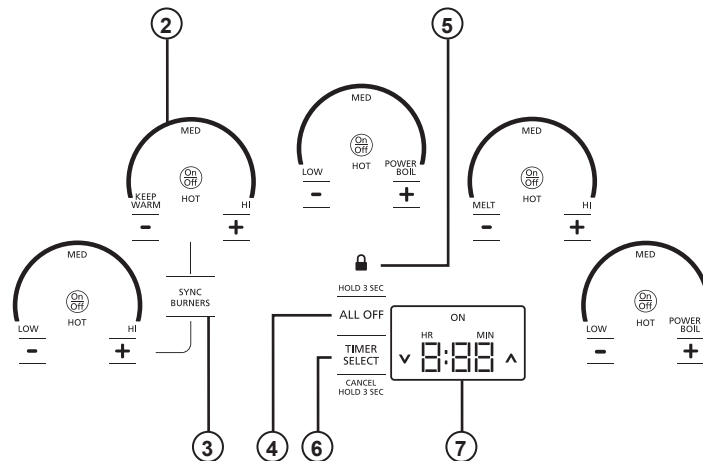
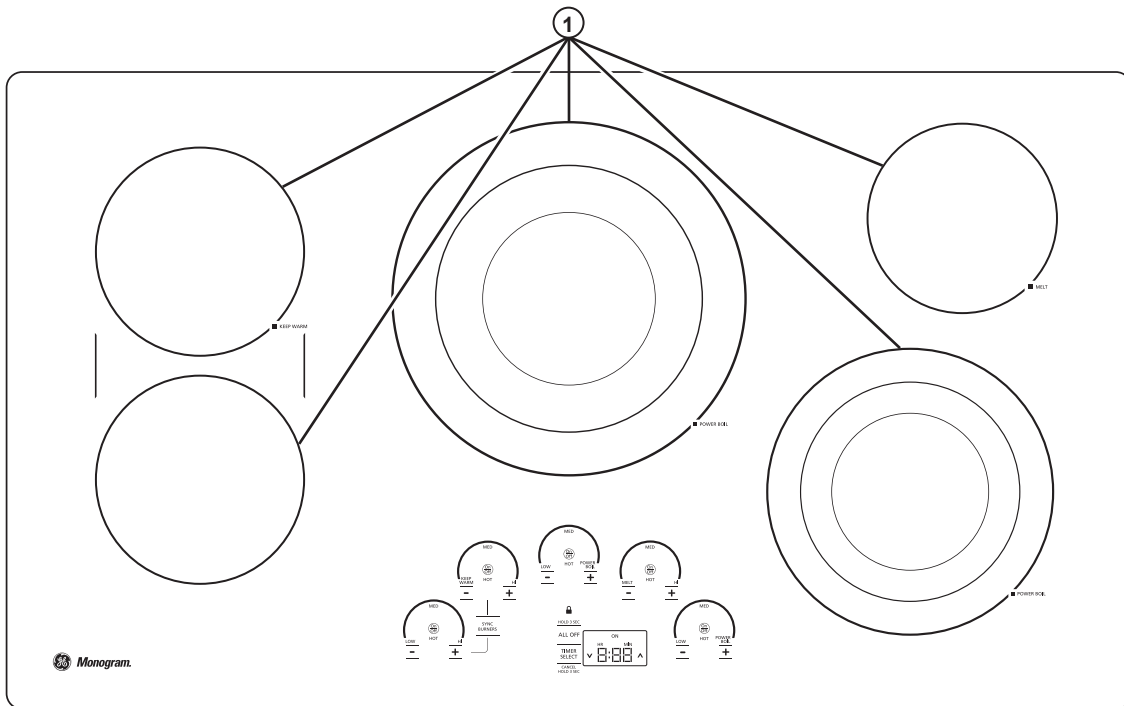
▲WARNING RADIANT COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service; others may break because of the sudden change in temperature.
- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Do not cook on a broken cooktop. If the glass cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry, and rivets on clothing.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used. If the cooktop is inadvertently turned on, they may ignite. Heat from the cooktop or oven vent after it is turned off may cause them to ignite also.
- Use a ceramic cooktop cleaner and a non-scratch cleaning pad to clean the cooktop. Wait until the cooktop cools and the indicator light goes out before cleaning. A wet sponge or cloth on a hot surface can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label. **NOTE:** Sugary spills are an exception. They should be scraped off while still hot using an oven mitt and a scraper. See the Cleaning the glass cooktop section for detailed instructions.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEATURES

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

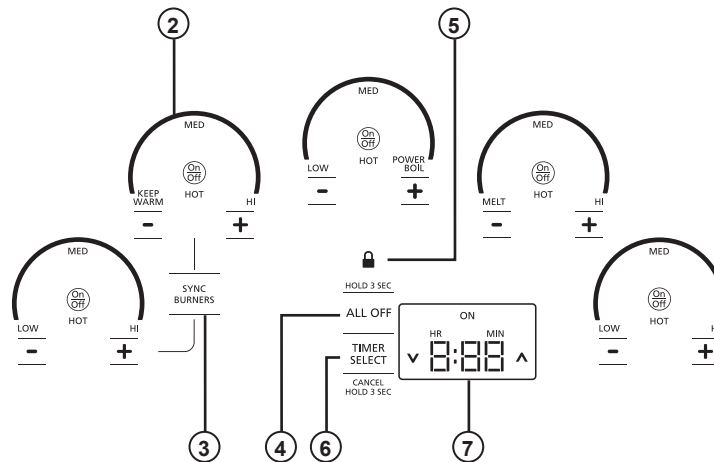
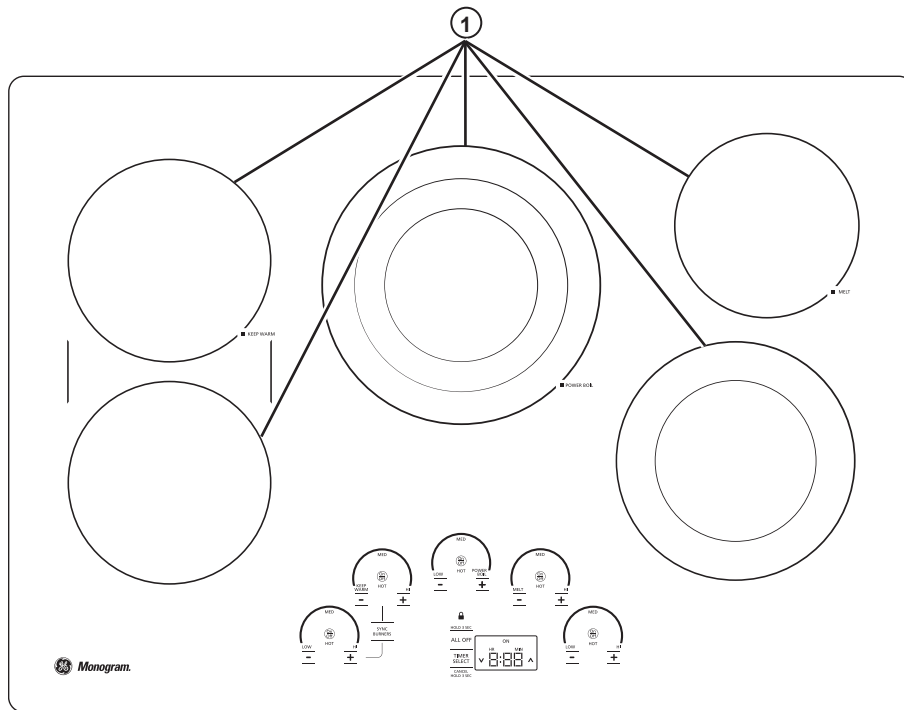


ZEU36 – 36” Radiant Cooktop”

Feature Index	Page
1 Cooking Element(s)	10
2 Power Level Arc	10
3 Sync Burners	11
4 All Off	11
5 Lock	12
6 Timer Select	12
7 Display	12

FEATURES

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



ZEU30 – 30" Radiant Cooktop

Feature Index	Page
1 Cooking Element(s)	10
2 Power Level Arc	10
3 Sync Burners	11
4 All Off	11
5 Lock	12
6 Timer Select	12
7 Display	12

USING YOUR COOKTOP

RADIANT GLASS COOKTOP

The radiant cooktop features heating units beneath a smooth glass surface.

NOTE: A slight odor is normal when a new cooktop is used for the first time. It is caused by the heating of new parts and insulating materials and will disappear in a short time.

NOTE: This cooktop has Rapid Response surface units. The cooktop will automatically heat up or cool down to the desired power level setting in the quickest time possible. While the surface units are on, you may not see them glow red during certain heat up or cool down conditions.

Cooktop temperatures increase with the number of surface units that are on. With 3 or 4 units turned on, surface temperatures are high. Always use caution when touching the cooktop.



Never cook directly on the glass.
Always use cookware.



Always place the pan in the center of
the surface unit you are cooking on.



Do not slide cookware across the cooktop
because it can scratch the glass—the glass is
scratch-resistant, not scratch proof.

HOME CANNING TIPS

Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

To prevent burns from steam or heat, use caution when canning.

Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr® and the Department of Agriculture Extension Service.

Flat-bottomed canners are recommended. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil.

USING YOUR COOKTOP

COOKWARE FOR RADIANT GLASS COOKTOP

The following information will help you choose cookware which will give good performance on glass cooktops.

NOTE: Follow all cookware manufacturer's recommendations when using any type of cookware on the ceramic cooktop.

Recommended

Stainless Steel

Aluminum:

heavy weight recommended

Good conductivity. Aluminum residues sometimes appear as scratches on the cooktop but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin weight aluminum should not be used.

Copper Bottom:

Copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the cooktop is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass cooktops. An overheated copper bottom pot will leave a residue that will permanently stain the cooktop if not removed immediately.

Enamel (painted) on Cast Iron:

recommended if bottom of pan is coated

Avoid/Not Recommended

Enamel (painted) on Steel:

Heating empty pans can cause permanent damage to cooktop glass. The enamel can melt and bond to the ceramic cooktop.

Glass-ceramic:

Poor performance. Will scratch the surface.

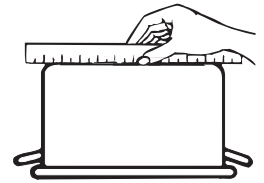
Stoneware:

Poor performance. May scratch the surface.

Cast Iron:

not recommended—unless designed specifically for glass cooktops

Poor conductivity and slow to absorb heat. Will scratch the cooktop surface.



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



Pans with rounded, curved, ridged or warped bottoms are not recommended.

FOR BEST RESULTS

- Place only dry pans on the surface elements. Do not place lids on the surface elements, particularly wet lids. Wet pans and lids may stick to the surface when cool.
- Do not use woks that have support rings. This type of wok will not heat on glass surface elements.
- We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store. The bottom of the wok should have the same diameter as the surface element to ensure proper contact.
- Some special cooking procedures require specific cookware such as pressure cookers or deep-fat fryers. All cookware must have flat bottoms and be the correct size.



Do not place wet pans on the glass cooktop.



Do not use woks with support rings on the glass cooktop.



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

USING YOUR COOKTOP

ELEMENT CYCLING

Surface elements will cycle on and off to maintain the temperature you have selected. All radiant surface elements have a temperature limiter that protects the glass cooktop from getting too hot, this is normal. The temperature limiter may cycle the elements off more frequently if:

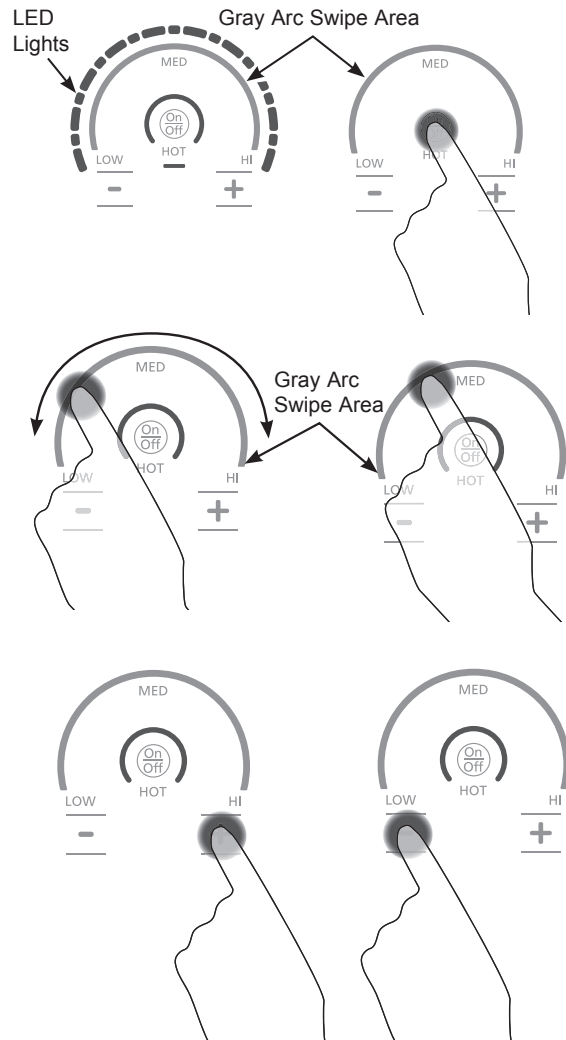
- The pan boils dry.
- The pan bottom is not flat.
- The pan is off-center.
- There is no pan on the element.

OPERATING THE COOKING ELEMENTS

Turn Burner(s) On: Touch and hold **On/Off** pad about half a second. A chime can be heard with each touch to any pad.

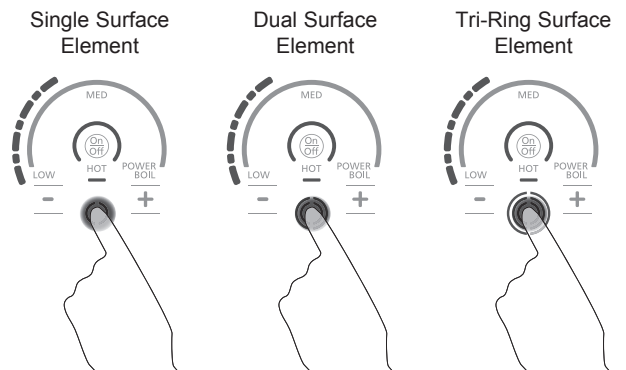
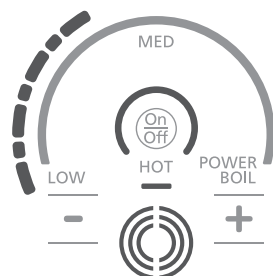
Power level can be selected in any of the following ways:

1. **Swipe the gray arc** (on the graphics) to the desired power level. **There is no sensor on the LEDs**, or;
2. Touch **Anywhere** along the gray arc, or;
3. Touch **+** or **-** pads to adjust power level, or;
4. Shortcut to Hi: Immediately after turning unit on, touch the **+** pad, or;
5. Shortcut to Low: Immediately after turning unit on, touch the **-** pad.



ADJUST BURNER SIZE

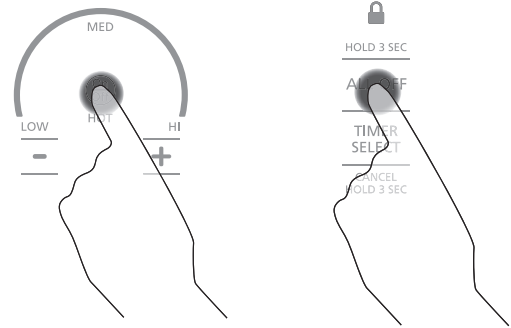
The burner ring size is adjustable on some elements. The ring size can be selected by pressing the burner ring graphic.



USING YOUR COOKTOP

TURN BURNER(S) OFF

Touch **On/Off** pad for an individual burner or touch the **All Off** pad.

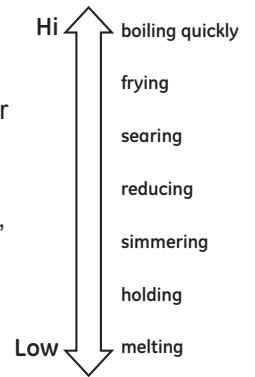


SELECTING COOKTOP SETTINGS

Choose the element/burner that is best fit to the cookware size. Each element/burner on your new cooktop has its own power levels ranging from low to high. Power level settings necessary for cooking will vary depending on the cookware being used, the type and quantity of food, and the desired outcome. In general use lower settings for melting, holding and simmering and use higher settings for heating quickly, searing and frying. When keeping foods warm confirm selected setting is sufficient to maintain food temperature above 140°F. Larger elements and elements marked "Keep Warm" are not recommended for melting.

Hi is the highest power level, designed for large quantity rapid cooking and boiling. Hi will operate for a maximum of 10 minutes. Hi may be repeated after the initial 10 minute cycle by pressing the + pad.

CAUTION: Do not place any cookware, utensils or leave excess water spills on control key pads. This may result in unresponsive touch pads and turning off the cooktop if present for several seconds.



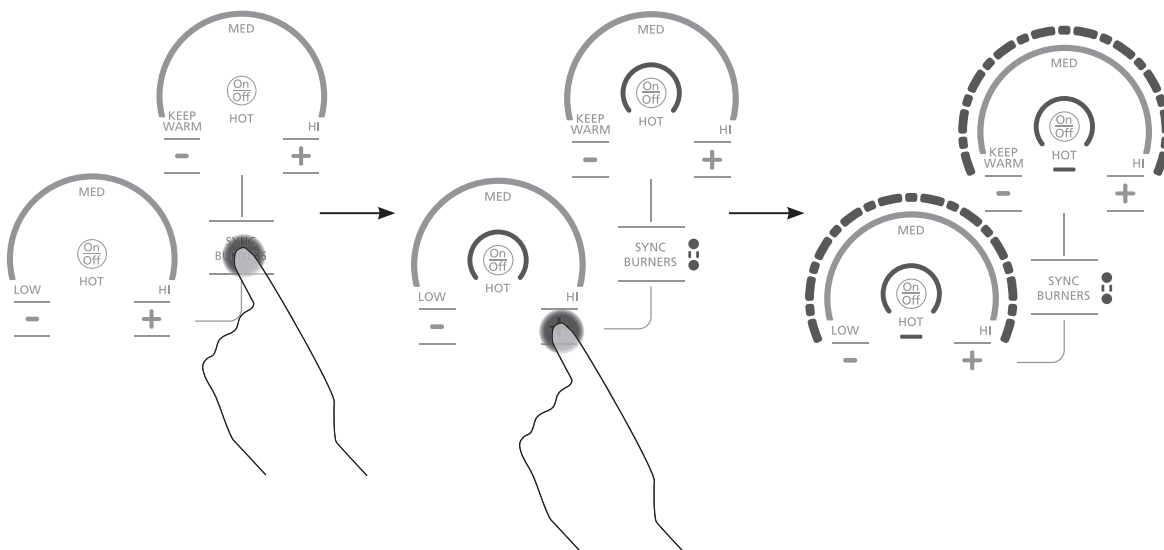
HOW TO SYNCHRONIZE LEFT ELEMENTS

To Turn On

Hold the Sync Burners pad for about half a second to connect the two burners. Operate either element as described on page 10 to adjust power level.

To Turn Off

1. Touch the **On/Off** pad on either burner to turn off the Sync Burners.
or
2. Touch the **Sync Burners** to turn both burners off.



USING YOUR COOKTOP

COOKTOP LOCKOUT

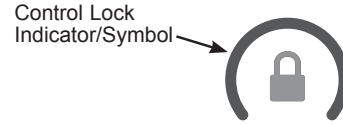
Lock

Touch **Control Lock** pad for 3 seconds.

To Turn Off

Touch **Control Lock** pad again for 3 seconds.

See Custom Settings section to activate Auto Lock feature.



Cooktop Lockout: locks operation of the controls

SINGLE KITCHEN TIMER

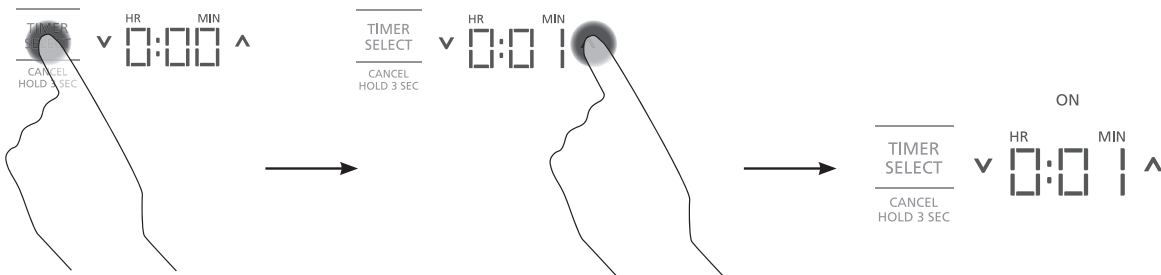
To Turn On

Touch the **Timer Select** pad. Touch the **▲** or **▼** arrows to choose the desired number of minutes. Timer automatically starts 3 seconds after pad is touched. The "ON" LED will appear automatically when timer is set.

NOTE: Use the kitchen timer to measure cooking time or as a reminder. The kitchen timer does not control the cooking elements. Timer turns off if there is no activity for 30 seconds.

To Turn Off

Hold **Timer Select** pad for 3 seconds to cancel timer. Alarm will sound continuously when time is up until user turns timer off.



USING YOUR COOKTOP

MULTIPLE TIMERS

Timer Mode

For more information see Custom Settings, Timer Mode section for Multi-Timer feature. Each burner can be linked to a timer. Burner must be on to set the timer. When more than one burner is on, the order of the timer is from left to right.

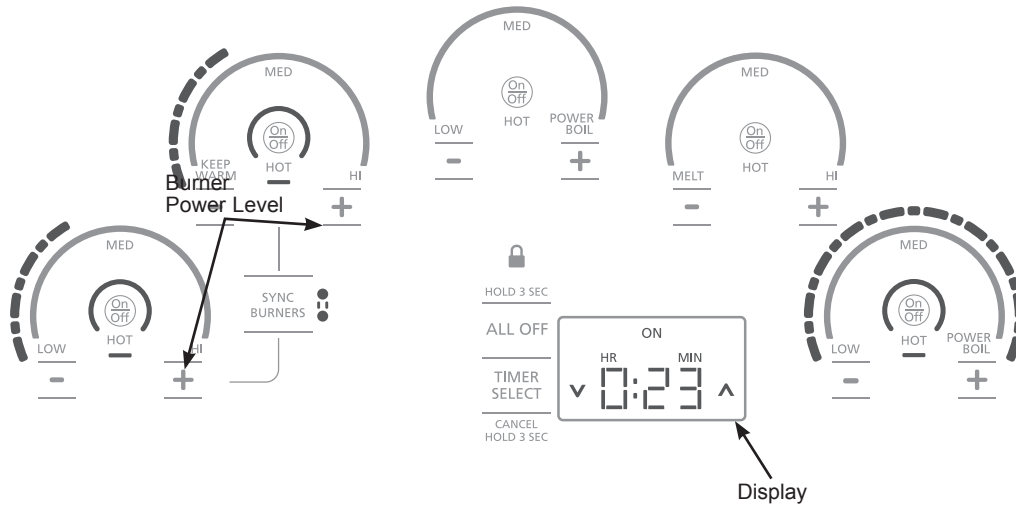
To Turn ON Multiple Timers

1. Touch the **Timer Select** pad. The corresponding burner power level and the display will blink. Touch the **▲** or **▼** arrows to adjust time. Timer automatically starts after 3 seconds if there is no further action. The “ON” LED will light when timer is on.

2. To set timer for the next burner, touch the **Timer Select** pad. The corresponding burner power level and the display will blink. Touch the **▲** or **▼** arrows to adjust time. Timer automatically starts after 3 seconds if there is no further action. The “ON” LED will light when timer is on. Repeat the steps for the remaining timers.

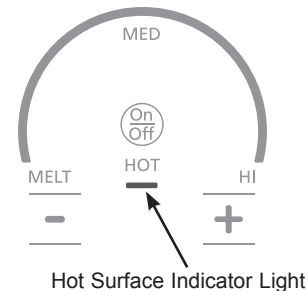
To Turn OFF Multiple Timers

Hold **Timer Select** pad for 3 seconds to cancel timer. The corresponding burner power level and display will blink. When the burner times out, the corresponding timer also times out.



HOT LIGHT INDICATOR

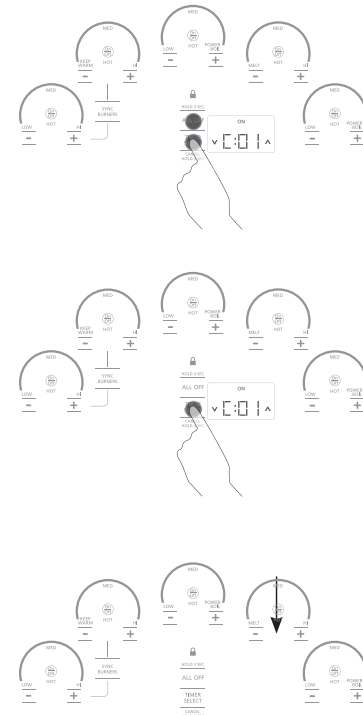
A hot surface indicator light (one for each cooking element) will glow when the glass surface is hot and will remain on until the surface has cooled to a temperature that is safe to touch.



USING YOUR COOKTOP

CUSTOM SETTINGS

1. Press and hold **All Off** pad for 3 seconds, then immediately press and hold the **Timer Select** pad for 3 seconds to enter custom settings. Those two pads must be pressed within 30 seconds. Any other pad will cancel mode.
2. “C - -” appears on display. To navigate through the Custom Settings, use the **▲** (up) or **▼** (down) pads. If **▲** (up) is selected the display cycle starts at “C01”. If **▼** (down) is selected, the display cycle starts at “C62”.
3. To activate a new Custom Setting the user will touch and hold the **Timer Select** pad for 3 sec. Only ONE of the Custom Setting Choices can be activated for each Custom Setting. The red “On” LED will turn on and a sound will go off once a new custom setting is activated.
4. The cooktop will exit Custom Settings if it is inactive for 3 minutes.
5. To exit Custom Settings and save any changes, touch and hold the **All Off** pad for 3 seconds.



Custom Settings Chart

Custom Settings	Custom Setting Choices
C0 (Factory Settings)	C01 - Factory Reset (Clears customized settings and restores defaults) C02 - Custom settings activated (Not visible unless any other custom setting is selected. And automatically on when any other custom setting is selected. Not selectable by user.)
C1 (Control Lock)	C11 - Standard Lock (ie; Only on when lock button pressed for 3 seconds.) If using a timer, Control Lock is unavailable. C12 - Auto Lock (ie; Engages after cooktop has been in standby mode for 10 minutes.) The unit should be completely off to go into Auto Lock.
C2 (LED light level)	C21 - Full illumination C22 - Medium illumination C23 - Lowest illumination
C3 (Button Loudness)	C31 - All sounds activated at 100% (For alarm sounds, 100% = Whatever level is set in c4.) C32 - Button sound level reduced by 50%, Alarm sounds at 100% C33 - Button sounds deactivated, Alarm sounds activated at 100%
C4 (Timer Alarm Loudness)	C41 - High C42 - Low
C5 (Timer Alarm Duration)	C51 - Indefinite (ie; alarm continues until cancelled by user). C52 - Alarm sounds for 60 seconds. C53 - Alarm sounds for 30 seconds. C54 - Alarm sounds for 15 seconds.
C6 (Timer Mode)	C61 - Single Kitchen Time (Independent of elements.) C62 - Multi-Timer (Tied to each element.)

* Options in grey are default settings

GRIDDLE

USING THE GRIDDLE

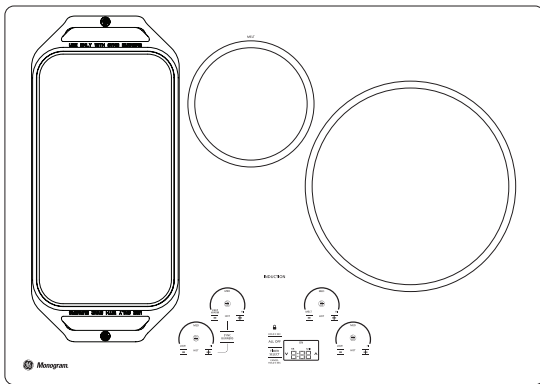
CAUTION Burn Hazard

- Griddle surfaces may be hot enough to cause burns during and after use. Place and remove the griddle when it is cool and all surface units are off. Use oven mitts if you will touch the griddle while hot. Failure to do so can result in burns.
- Place and remove the griddle only when griddle is cool and all surface burners are turned OFF.

Before using this cookware for the first time, wash it to make sure it is clean. Then season it lightly, rubbing cooking oil onto the cooking surface.

How To Place The Griddle

IMPORTANT: Always place and use your griddle at the designated location on the cooktop.



Type of Food	Cook Setting
Warming Tortillas	Med-Lo
Pancakes	Med-Lo
Hamburgers	Med
Fried Eggs	Med-Lo
Breakfast Sausage Links	Med
Hot Sandwiches (such as Grilled Cheese)	Med-Lo

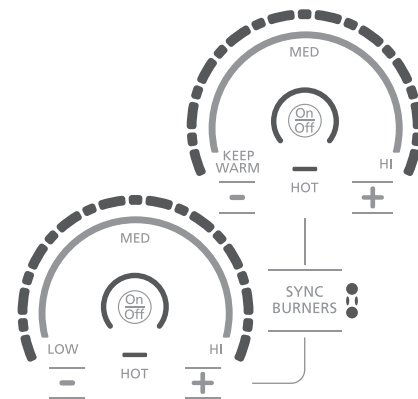
Griddle settings are intended to be a guideline and may need to be adjusted based on individual cooking preferences.

Griddle Operation

To turn on the surface units for the entire griddle, use the Sync Burner control feature. Touch the **Sync Burner** pad and then adjust power level to desired setting as described on page 10.

IMPORTANT NOTES:

- Clean the griddle with a sponge and mild detergent in warm water. DO NOT use blue or green scrubbing pads or steel wool.
- Avoid cooking extremely greasy foods and be careful of grease spillover while cooking.
- Never place or store any items on the griddle, even when it is not in use. The griddle can become heated when using the surrounding surface units.
- Avoid using metal utensils with sharp points or rough edges, which might damage the griddle. Do not cut foods on the griddle.
- Do not use cookware as a storage container for food or oil. Permanent staining and/or craze lines could result.
- Your griddle will discolor over time with use.
- Do not clean the griddle in a self-cleaning oven.
- Always allow the cookware to cool before immersing in water.
- Do not overheat the griddle.

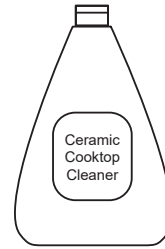


CARE AND CLEANING

To maintain and protect the surface of your glass cooktop, follow these steps:

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Regular use of a ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of a ceramic cooktop cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel or a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

NOTE: It is very important that you DO NOT heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.



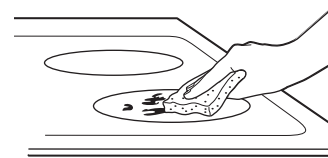
Clean your cooktop after each spill. Use a ceramic cooktop cleaner.

BURNED-ON RESIDUE

NOTE: DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of a ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area.
3. Using a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
5. For additional protection, after all residue has been

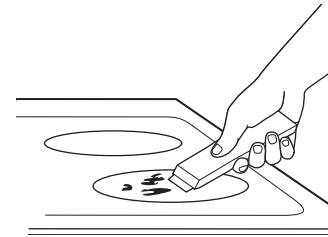
removed, polish the entire surface with a ceramic cooktop cleaner and a paper towel.



Use a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops.

HEAVY, BURNED-ON RESIDUE

1. Allow the cooktop to cool.
2. Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.
3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of a ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area. Use a non-scratch cleaning pad to remove any remaining residue.
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with a ceramic cooktop cleaner and a paper towel.



The ceramic cooktop scraper and all recommended supplies are available through our Parts Center. See instructions under "Assistance / Accessories" section.

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

CARE AND CLEANING

METAL MARKS AND SCRATCHES

1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.

These marks are removable using a ceramic cooktop cleaner with a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops.

2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.

This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

NOTE: Carefully check the bottom of pans for roughness that would scratch the cooktop.

GLASS SURFACE — POTENTIAL FOR PERMANENT DAMAGE

Damage from sugary spills and melted plastic:

1. Turn off all surface elements. Remove hot pans.
2. Wearing an oven mitt:
 - a. Use a single-edge razor blade scraper (ceramic cooktop scraper) to move the spill to a cool area on the cooktop.
 - b. Remove the spill with paper towels.
3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
4. Don't use the surface elements again until all of the residue has been completely removed.

NOTE: If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

NOTE: Our testing shows that if you are cooking high sugar mixtures such as jelly or fudge and have a spillover, it can cause permanent damage to the glass surface unless the spillover is immediately removed.

ACCESSORIES

Looking For Something More?

Monogram offers a variety of accessories to improve your cooking and maintenance experiences!

Refer to the Consumer Support page for website information.

The following products and more are available:

Cleaning Supplies

CitruShine™ Stainless Steel Wipes

Stainless Steel Appliance Cleaner

Non-scratch Cleaning Pads for Ceramic Cooktops

Ceramic Cooktop Cleaner

Ceramic Cooktop Scraper

Kit (Kit includes cream and cooktop scraper)

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible Causes	What To Do
Surface elements will not maintain a rolling boil or cooking is slow	Improper cookware being used.	Use pans that are absolutely flat and match the diameter of the surface unit selected.
Surface elements do not work properly	Cooktop controls improperly set.	Check to be sure the correct control is set for the surface element you are using.
Power arc ON indicator blinking	+, -, or control lock pads have been touched before an element is turned on.	See the Operating the Cooking Elements section.
Scratches on cooktop glass surface	Incorrect cleaning methods being used.	Use recommended cleaning procedures. See the Cleaning the glass cooktop section.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop. Cookware has been slid across the cooktop surface.	To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
Areas of discoloration on the cooktop	Food spillovers not cleaned before next use.	See the Cleaning the glass cooktop section.
	Hot surface on a model with a light-colored glass cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the surface	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	See the Glass surface – potential for permanent damage section in the Cleaning the glass cooktop section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	Call a qualified technician for replacement.
Unresponsive keypad	Keypad is dirty.	Clean the keypad.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.

MONOGRAM COOKTOP WARRANTY

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

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

Should your appliance need service, during warranty period or beyond, in the USA call 800.444.1845. In Canada: 888.880.3030. Please have your serial number and model number available when calling for service.

For the period of	What is covered:
Limited two-year warranty From the date of the original purchase	For two years from date of original purchase, we will provide, free of charge, parts and service labor in your home to repair or replace any part of the cooktop that fails because of a manufacturing defect.

What is not covered:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- 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.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product due to misuse or abuse.
- Failure of the product if it is used for other than its intended purpose or used commercially.
- Damage to product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

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

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

Warrantor: GE Appliances, a Haier company

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

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





MANUEL DE L'UTILISATEUR

**Tables de cuisson à éléments radiants
de 30 po (76,2 cm) et 36 po (91,4 cm)**

TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS SUR LE MODÈLE	2
SERVICE À LA CLIENTÈLE	3
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
CARACTÉRISTIQUES	6
UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON	8
Surface de cuisson en verre à éléments radiants	8
Conseils pour la mise en conserve maison	8
Ustensiles de cuisson pour surface de cuisson en verre à éléments radiants	9
Pour des résultats optimaux.	9
Cycle de fonctionnement des éléments chauffants	10
Utilisation des éléments chauffants	10
Régler la taille de l'élément chauffant	10
Éteindre les éléments chauffants	11
Sélection des réglages de la surface de cuisson.	11
Comment synchroniser les éléments de gauche	11
Verrouillage de la surface de cuisson	12
Minuterie de cuisine unique	12
Minuteries multiples	13
Indicateur de surface chaude	13
Paramètres personnalisés	14
PLAQUE CHAUFFANTE	15
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	16
DÉPANNAGE	18
GARANTIE LIMITÉE	19

RENSEIGNEMENTS SUR LE MODÈLE

NUMÉROS DE MODÈLE

ZEU30

ZEU36

INSCRIVEZ LE NUMÉRO DE MODÈLE ET LE NUMÉRO DE SÉRIE DE L'APPAREIL

Vous trouverez ces numéros sur une étiquette située au-dessous de la table de cuisson.

Ces numéros figurent aussi sur la carte d'enregistrement de propriété du produit emballée séparément avec votre appareil.

Veillez écrire ces numéros :

Numéro de modèle

Numéro de série

Servez-vous de ces numéros dans toute correspondance ou durant tout appel concernant votre appareil.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Avec l'achat de votre nouvel appareil Monogram, vous pouvez avoir la certitude que si jamais vous avez besoin d'informations ou d'assistance de Monogram, nous serons là pour vous. Tout ce que vous avez à faire est de nous appeler!

ENREGISTREZ VOTRE APPAREIL

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 préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.

Aux États-Unis : **Monogram.com**

Au Canada : https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/

DEMANDE DE SERVICE

Le service de réparation par un expert de Monogram n'est qu'à un pas de votre porte. Vous pouvez demander une réparation en ligne à toute heure du jour, au moment qui vous convient le mieux.

Aux États-Unis : **Monogram.com** ou appelez au 800-444-1845 pendant les heures normales d'ouverture.

Au Canada : https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/ ou appelez le 888-880-3030.

GARANTIES PROLONGÉES

Procurez-vous une garantie prolongée Monogram et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie.

Aux États-Unis : **Monogram.com** ou appelez au 800-444-1845 pendant les heures normales d'ouverture.

Au Canada : electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee ou téléphonez au 888-880-3030.

CONNECTIVITÉ À DISTANCE

Pour de l'assistance concernant la connectivité réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), visitez notre site Web à **Monogram.com** ou appelez au 800-444-1845 aux États-Unis seulement.

PIÈCES ET ACCESSOIRES

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne dès aujourd'hui, 24 heures sur 24. Aux États-Unis : **Monogram.com** ou par téléphone au 800-444-1845 pendant les heures normales d'ouverture.

Les directives fournies dans le présent manuel comportent des procédures que n'importe quel utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiés à un technicien qualifié. Faites preuve de prudence : une réparation ou un entretien mal effectué peut rendre l'utilisation de l'appareil dangereuse.

Les clients au Canada doivent consulter les pages jaunes pour connaître le centre de réparation MC Commercial le plus proche, visiter notre site Web à electromenagersge.ca/fr/produits/filtres-et-accessoires ou téléphoner au 888-880-3030.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une décharge électrique, des blessures graves ou fatales.

⚠ AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Cette surface de cuisson ne doit être utilisée qu'aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
- Assurez-vous que votre surface de cuisson est correctement installée et mise à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la surface de cuisson, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer une réparation, débranchez la surface de cuisson ou coupez son alimentation électrique au niveau du tableau de distribution de votre domicile (fusible ou disjoncteur).
- Ne laissez pas les enfants seuls – les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité de la surface de cuisson en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur aucune des parties de la surface de cuisson.
- Utilisez uniquement des poignées isolantes sèches. La vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments de surface chauds ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais à la place de poignées isolantes.
- N'utilisez jamais votre surface de cuisson pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne touchez pas les éléments de surface. Ces surfaces, bien que de couleur foncée, peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les éléments chauffants ou les zones qui les entourent et ne laissez aucun tissu ou matériau inflammable entrer en contact avec ceux-ci. Laissez-leur d'abord le temps de refroidir.
- Les surfaces qui peuvent être chaudes comprennent la surface de cuisson et les zones entourant celle-ci.
- Ne faites pas chauffer de récipients fermés. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures.
- Faites bien cuire la viande et la volaille. La température interne de la viande doit atteindre au moins 160 °F (71 °C) et celle de la volaille au moins 180 °F (82 °C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.

⚠ ATTENTION

Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de la surface de cuisson, les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur l'appareil pour les atteindre.

⚠ AVERTISSEMENT

CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À BONNE DISTANCE DE LA SURFACE DE CUISSON

Le non-respect de cette consigne pourrait causer un incendie ou des blessures.

- N'entrez pas et n'utilisez pas de matières inflammables à proximité de la surface de cuisson, notamment du papier, du plastique, des poignées, du tissu, des revêtements muraux, des rideaux, des draperies et tout type de vapeur ou de liquide inflammable.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler à l'intérieur ou à proximité de la surface de cuisson. La graisse sur la surface de cuisson peut prendre feu.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou qui pendent lorsque vous utilisez la surface de cuisson. Ces vêtements pourraient prendre feu au contact des surfaces chaudes et causer de graves brûlures.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

▲ AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON

- En cas d'incendie, n'utilisez pas d'eau ou de graisse pour éteindre les flammes. N'essayez jamais de soulever un ustensile de cuisson en feu. Arrêtez l'appareil. Éteignez une casserole enflammée sur une surface de cuisson en la couvrant complètement avec un couvercle bien ajusté, une plaque à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Ne laissez jamais sans surveillance les éléments de surface à des réglages moyens ou élevés. Les débordements peuvent produire de la fumée et des projections de graisse qui pourraient prendre feu.
- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments. Si elle chauffe trop et dégage de la fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un incendie qui se propagerait jusqu'aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à friture, lorsque cela est possible, pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter les projections d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une casserole peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés comportant trop de glace.
- Utilisez un ustensile de cuisson de dimensions appropriées; choisissez des ustensiles à fond plat qui sont assez grands pour couvrir l'élément de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petits laisserait une partie de l'élément de surface exposée à un contact direct. Vos vêtements pourraient prendre feu. Un bon contact entre les ustensiles de cuisine et la surface chauffante améliorera également l'efficacité de cuisson.
- Pour minimiser les risques de brûlure, de combustion de matériaux inflammables et de débordement, les poignées des ustensiles de cuisson devraient être dirigées vers le centre de la cuisinière, sans toutefois les placer au-dessus des éléments.

▲ AVERTISSEMENT

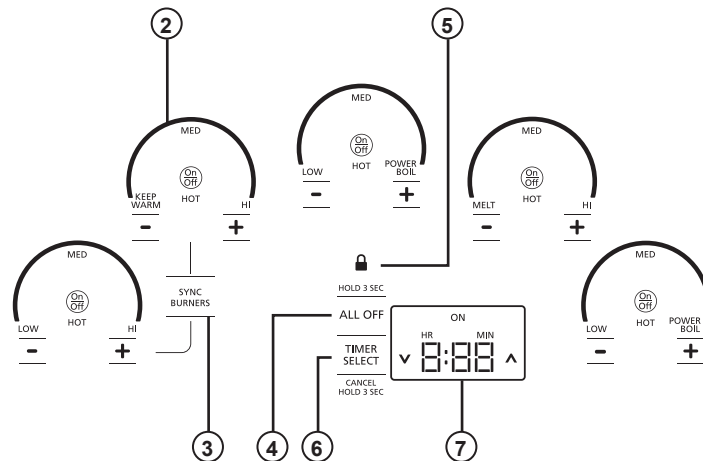
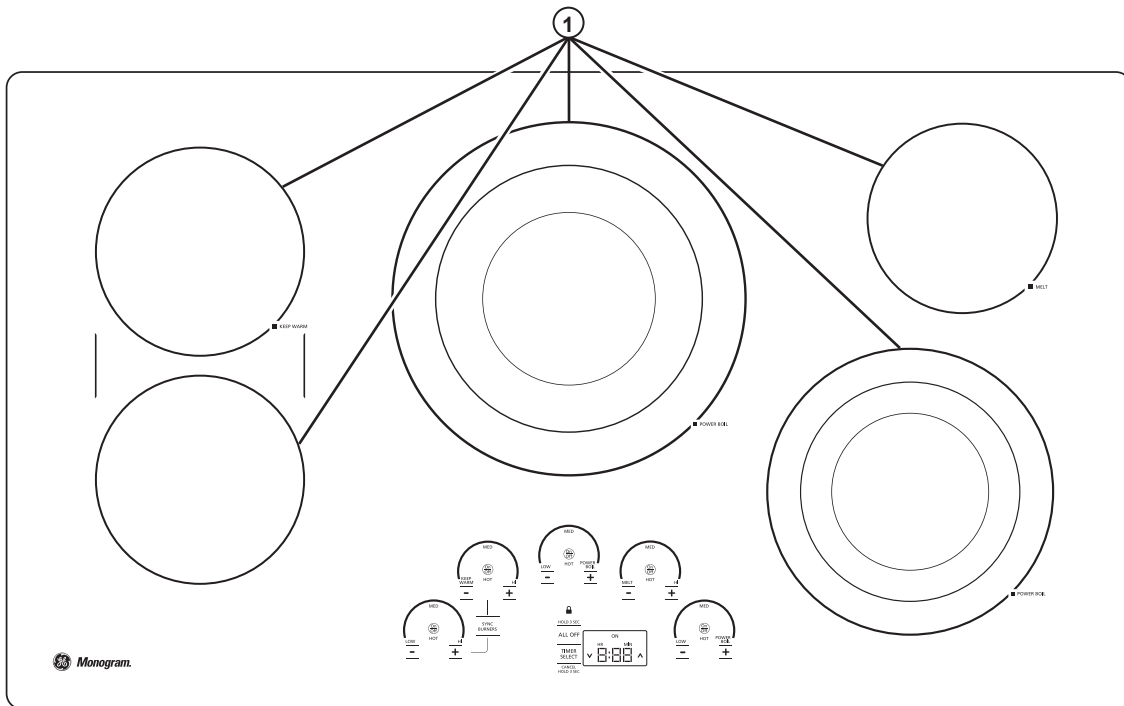
CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON À ÉLÉMENTS RADIANTS

- Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres matières émaillées sont compatibles avec cette surface de cuisson. Les autres matériaux pourraient se casser à la suite d'une variation subite de la température.
 - Usez de prudence lorsque vous touchez la surface de cuisson. Le verre de la surface de cuisson restera chaud après que les commandes auront été mises en position d'arrêt.
 - Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée. Si la surface de cuisson en verre se casse, des solutions nettoyantes et des débordements pourraient pénétrer et créer un risque de choc électrique. Prendre immédiatement contact avec un technicien qualifié.
 - Évitez de rayer la surface de cuisson en verre. Les couteaux, les objets tranchants, les bagues (ou autres types de bijoux) et les rivets sur les vêtements peuvent rayer la surface de cuisson.
 - Ne posez ni ne rangez aucun objet qui peut fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée. Si la surface de cuisson est accidentellement mise en marche, il pourrait s'enflammer.
- La chaleur provenant de la surface de cuisson ou de l'évent du four une fois ces derniers arrêtés pourrait également lui faire prendre feu.
- Utilisez un nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique et un tampon de nettoyage anti-rayures pour nettoyer la surface de cuisson. Attendez que la surface de cuisson refroidisse et que le voyant s'éteigne avant tout nettoyage. L'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humide sur une surface chaude peut causer des brûlures dues à la vapeur. Certains produits de nettoyage peuvent dégager des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements indiqués sur l'étiquette de la crème nettoyante. **REMARQUE** : Le sucre tombé sur la surface chauffante constitue une exception. Il faut le gratter pour l'enlever lorsqu'il est encore chaud à l'aide d'un gant isolant et d'un grattoir. Consultez la section « Entretien et nettoyage » pour des instructions détaillées.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CARACTÉRISTIQUES

Les caractéristiques et l'apparence de l'appareil présenté dans ce manuel peuvent varier selon le modèle.

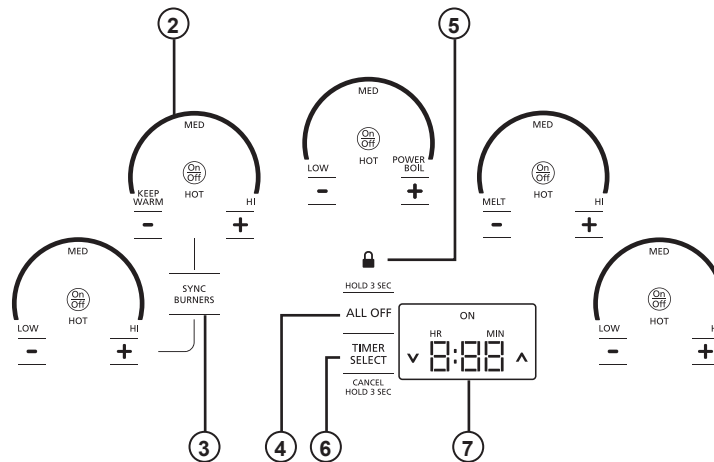
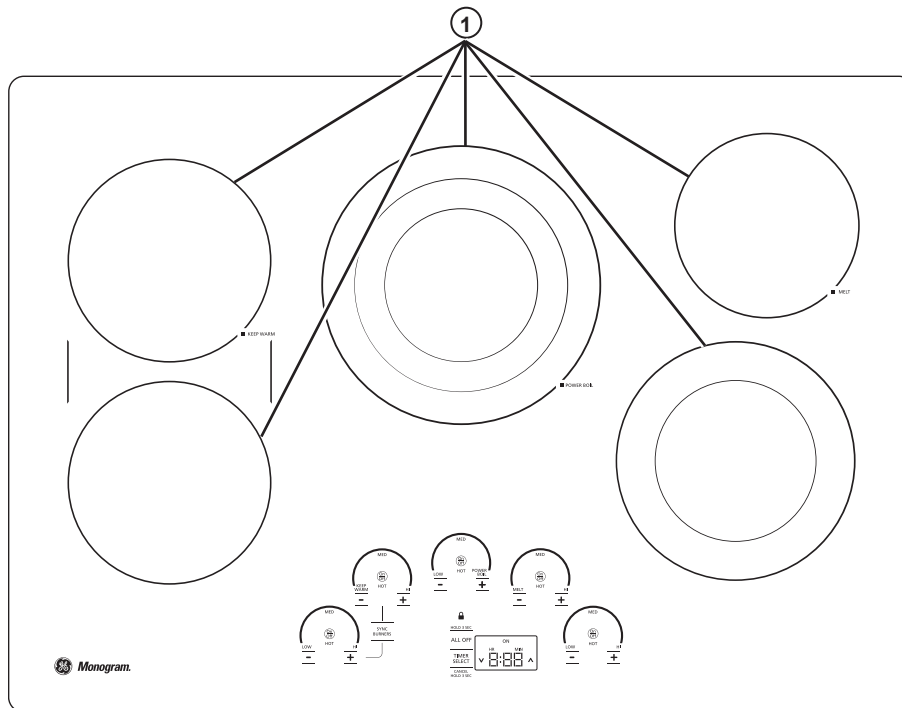


ZEU36 – Surface de cuisson à éléments radiants de 36 po (91,4 cm)

Index des fonctionnalités	Page
1 Éléments de cuisson	10
2 Arc de niveau de puissance	10
3 Sync Burners (synchroniser les éléments chauffants)	11
4 All Off (tous éteints)	11
5 Verrouillage	12
6 Timer Select (sélection de la minuterie)	12
7 Affichage	12

CARACTÉRISTIQUES

Les caractéristiques et l'apparence de l'appareil présenté dans ce manuel peuvent varier selon le modèle.



ZEU30 – Surface de cuisson à éléments radiants de 30 po (76,2 cm)

Index des fonctionnalités	Page
1 Éléments de cuisson	10
2 Arc de niveau de puissance	10
3 Sync Burners (synchroniser les éléments chauffants)	11
4 All Off (tous éteints)	11
5 Verrouillage	12
6 Timer Select (sélection de la minuterie)	12
7 Affichage	12

UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

SURFACE DE CUISSON EN VERRE À ÉLÉMENTS RADIANTS

Cette surface de cuisson dispose d'éléments chauffants radiants sous sa surface en verre lisse.

REMARQUE : Une légère odeur peut se dégager lorsqu'une nouvelle surface de cuisson est utilisée pour la première fois. Cela est normal. Les pièces nouvelles et matériaux d'isolation produisent cette odeur lorsqu'ils chauffent, mais ce phénomène disparaît rapidement.

REMARQUE : Cette surface de cuisson est munie d'éléments chauffants à réponse rapide. La surface de cuisson chauffera ou refroidira automatiquement au niveau de puissance souhaité le plus rapidement possible. Lorsque les éléments chauffants sont allumés, il se peut que vous ne les voyiez pas rougeoyer dans certaines conditions de chauffage ou de refroidissement.

La température de la surface de cuisson augmente selon le nombre d'éléments de surface utilisés. Avec 3 ou 4 éléments allumés, la température de la surface est très élevée. Faites toujours attention lorsque vous touchez la surface de cuisson.



Ne cuisinez jamais directement sur le verre. Utilisez toujours un ustensile de cuisson.



Placez toujours votre ustensile de cuisson au centre de l'élément de surface que vous utilisez.



Ne faites pas glisser d'ustensiles sur la surface de cuisson, car cela pourrait l'égratigner. La surface résiste aux égratignures, mais elle n'est pas inrayable.

CONSEILS POUR LA MISE EN CONSERVE MAISON

Assurez-vous que la marmite à pression est centrée sur l'élément de surface.

Assurez-vous que la marmite à pression est posée bien à plat.

Pour éviter d'être brûlé par la vapeur ou la chaleur, soyez prudent lors de la mise en conserve.

Utilisez des recettes et des méthodes qui proviennent de sources fiables. Vous pouvez en trouver chez certains fabricants comme Ball® et Kerr®, ainsi qu'auprès du service de vulgarisation du département de l'Agriculture des États-Unis.

Utilisez des marmites à fond plat. L'utilisation d'une marmite à bain-marie avec un fond nervuré peut accroître le temps d'ébullition de l'eau.

UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

USTENSILES DE CUISSON POUR SURFACE DE CUISSON EN VERRE À ÉLÉMENTS RADIANTS

L'information ci-dessous vous aidera à choisir les ustensiles les plus performants pour les surfaces de cuisson en verre.

REMARQUE : Suivez toutes les recommandations du fabricant lorsque vous utilisez un ustensile de cuisson sur la surface de cuisson en vitrocéramique.

Recommandé

Acier inoxydable

Aluminium :

ustensile lourd recommandé

Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium ressemblent parfois à des rayures sur la surface de cuisson, mais peuvent être facilement enlevés s'ils sont nettoyés immédiatement. Étant donné son bas point de fusion, l'aluminium léger ne devrait pas être utilisé.

Dessous en cuivre :

Le cuivre peut laisser des résidus qui semblent être des égratignures. Ces résidus peuvent être éliminés, à condition de nettoyer la surface de cuisson immédiatement. Toutefois, ne laissez pas ces ustensiles chauffer à vide. Le métal surchauffé peut se lier à une surface de cuisson en verre. Un ustensile au fond en cuivre qui surchauffe laisse un résidu permanent sur la surface de cuisson si ce dernier n'est pas nettoyé immédiatement.

Émail (peint)

sur fonte :

recommandé si le fond de l'ustensile dispose d'un revêtement

À éviter/non recommandé

Émail (peint)

sur acier :

Chauffer des ustensiles en acier émaillé à vide peut engendrer des dommages permanents au verre de la surface de cuisson. L'émail peut fondre et coller à la surface de cuisson vitrocéramique.

Vitrocéramique :

Mauvais rendement. Rayera la surface.

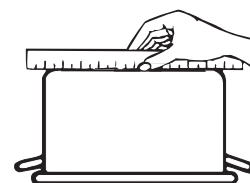
Grès :

Mauvais rendement. Peut rayer la surface.

Fonte :

non recommandé, à moins que l'ustensile soit spécialement conçu pour les surfaces de cuisson en verre

Mauvaise conductivité et lente absorption de la chaleur. Rayera la surface de cuisson.



Vérifier que le fond des ustensiles est plat à l'aide d'une règle.



Les ustensiles dont le fond est arrondi, courbé, bombé ou déformé sont déconseillés.

POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

- Ne placez que des ustensiles secs sur les éléments de surface. Ne posez pas de couvercle, en particulier s'ils sont mouillés, sur les éléments de surface. Les ustensiles et couvercles mouillés pourraient coller à la surface lorsqu'ils refroidissent.
- N'utilisez pas de wok muni d'un support en anneau. Ce type de wok ne chauffe pas sur les éléments de surface en verre.
- Nous vous recommandons d'utiliser uniquement un wok à fond plat. Il est possible de s'en procurer un dans un magasin de vente au détail près de chez vous. Le fond du wok devrait avoir le même diamètre que l'élément de surface pour qu'ils soient bien en contact.
- Certaines méthodes de cuisson spéciales exigent des ustensiles particuliers, comme un autocuiseur ou une friteuse. Tous les ustensiles doivent être dotés d'un fond plat et avoir un diamètre approprié.



Ne posez pas d'ustensiles mouillés sur la surface de cuisson en verre.



N'utilisez pas de wok muni d'un support en anneau sur la surface de cuisson en verre.



Utilisez des woks à fond plat sur la surface de cuisson en verre.

UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

CYCLE DE FONCTIONNEMENT DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

Les éléments chauffants s'activeront et s'éteindront pour maintenir la température que vous avez sélectionnée. Chaque élément radiant possède un limiteur de température qui empêche le verre de devenir trop chaud. Le limiteur de température peut éteindre les éléments plus fréquemment si :

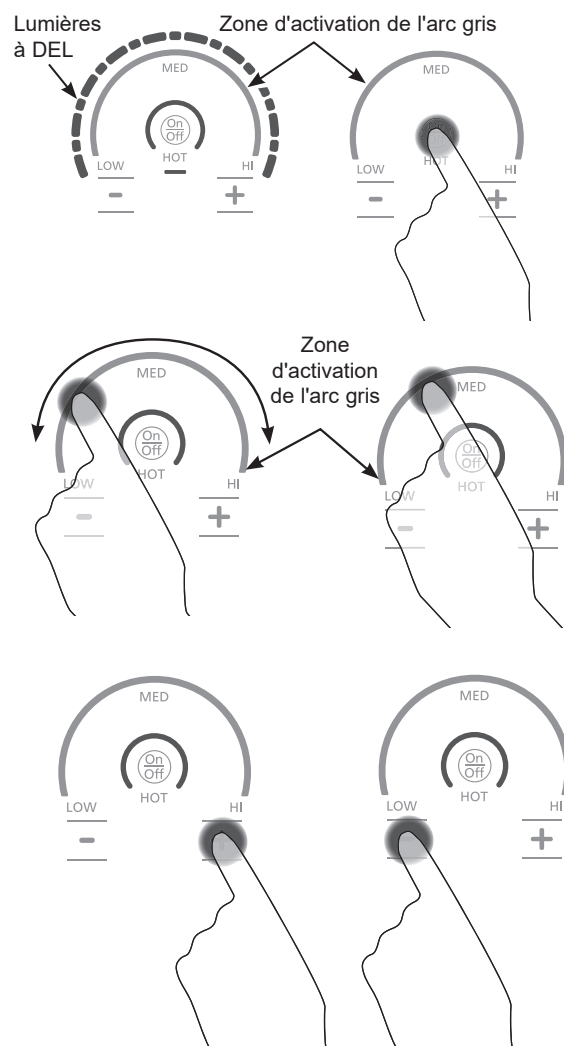
- La casserole chauffe à vide.
- Le fond de la casserole n'est pas plat.
- La casserole n'est pas au centre de l'élément.
- Aucun ustensile de cuisson ne se trouve sur l'élément.

UTILISATION DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

Allumer un élément chauffant : Maintenez la touche **On/Off** (marche/arrêt) enfoncée pendant environ une demi-seconde. Un signal sonore se fera entendre à chaque pression d'une touche.

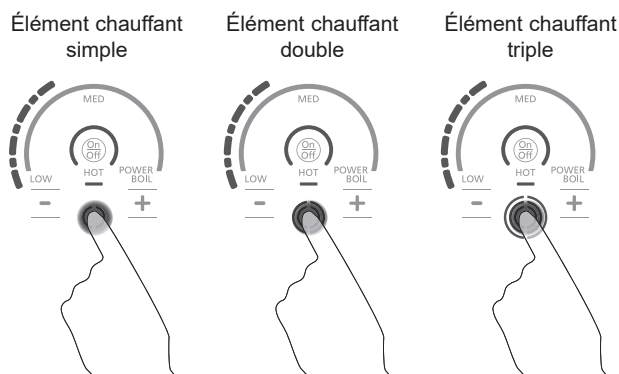
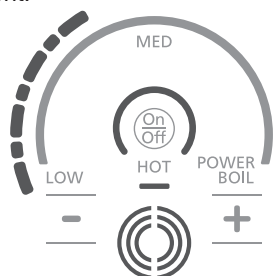
Le niveau de puissance peut être sélectionné de l'une des manières suivantes :

1. **Faites glisser votre doigt sur l'arc gris** (sur les symboles) au niveau de puissance souhaitée. **Il n'y a aucun capteur sur les DEL**; ou
2. Touchez **n'importe où** le long de l'arc gris; ou
3. Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour ajuster le niveau de puissance; ou
4. Raccourci vers le niveau Hi (élevé) : Immédiatement après avoir allumé un élément chauffant, appuyez sur la touche **+**; ou
5. Raccourci vers le niveau Low (bas) : Immédiatement après avoir allumé un élément chauffant, appuyez sur la touche **-**.



RÉGLER LA TAILLE DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT

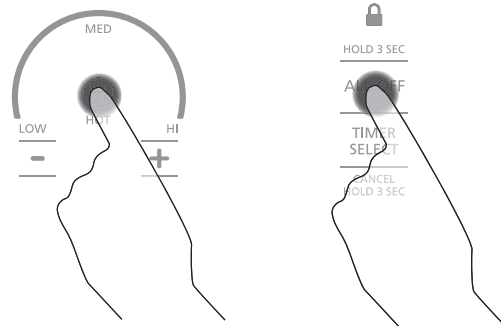
La taille de l'anneau de l'élément est réglable sur certains éléments. La taille de l'anneau peut être sélectionnée en appuyant sur le symbole de l'élément.



UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

ÉTEINDRE LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

Appuyez sur la touche **On/Off** (marche/arrêt) pour éteindre un élément simple ou sur la touche **All Off** (tous éteints) pour éteindre tous les éléments.

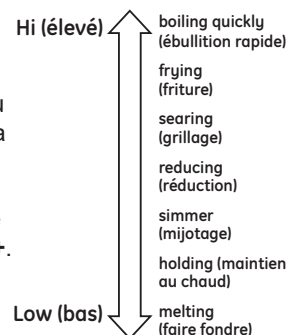


SÉLECTION DES RÉGLAGES DE LA SURFACE DE CUISSON

Choisissez l'élément chauffant qui convient le mieux à la taille de l'ustensile de cuisson. Chaque élément chauffant de votre nouvelle surface de cuisson possède ses propres niveaux de puissance allant de faible à élevé. Les réglages de niveau de puissance nécessaires pour la cuisson varient en fonction de l'ustensile utilisé, du type et de la quantité d'aliments et du résultat souhaité. En général, utilisez des réglages inférieurs pour faire fondre un aliment, maintenir au chaud et faire mijoter. Utilisez des réglages plus élevés pour chauffer rapidement, saisir et frire. Lorsque vous gardez les aliments au chaud, confirmez que le réglage sélectionné est suffisant pour maintenir la température des aliments au-dessus de 140 °F (60 °C). Les éléments de plus grande taille et les éléments marqués « Keep Warm » (maintien au chaud) ne sont pas recommandés pour faire fondre un aliment.

Hi (élevé) est le niveau de puissance le plus élevé et est conçu pour la cuisson et l'ébullition rapides de grandes quantités d'aliments. Le niveau de puissance Hi (élevé) ne fonctionnera que pendant une durée de 10 minutes au maximum. Le niveau Hi (élevé) peut être répété après le cycle initial de 10 minutes en appuyant sur la touche +.

ATTENTION : Ne déposez pas d'ustensiles et ne laissez pas de débordements d'eau sur les touches de commande. Cela peut empêcher les touches tactiles de répondre et d'éteindre la surface de cuisson si ces éléments se trouvent sur les touches pendant plusieurs secondes.



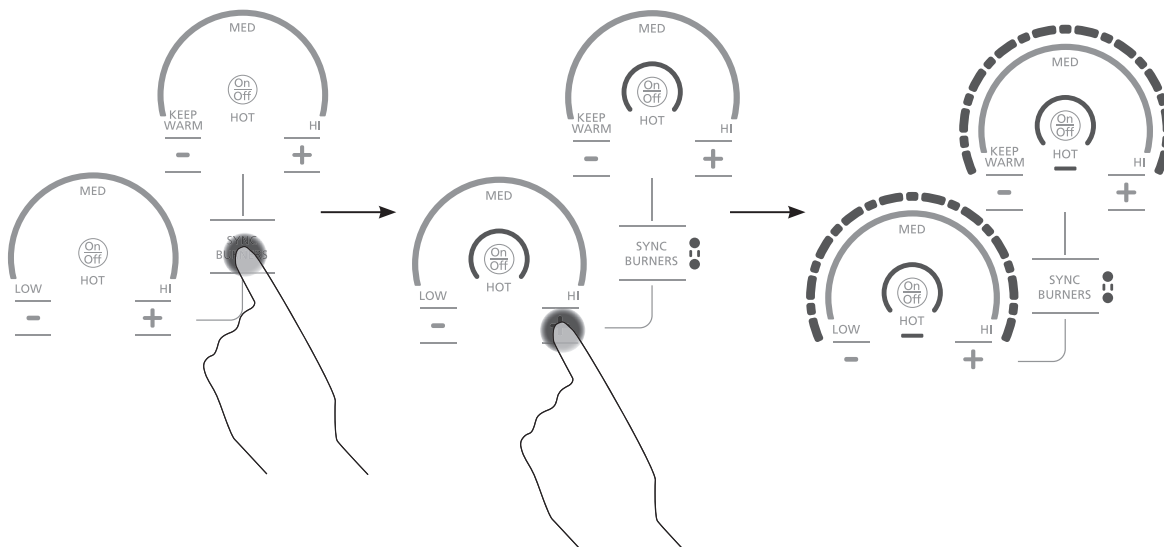
COMMENT SYNCHRONISER LES ÉLÉMENTS DE GAUCHE

Pour les allumer

Maintenez la touche Sync Burners (synchroniser les éléments chauffants) enfoncée pendant environ une demi-seconde pour connecter les deux éléments. Faites fonctionner l'un des éléments comme décrit à la page 10 pour régler le niveau de puissance.

Pour les éteindre

- Appuyez sur la touche **On/Off** (marche/arrêt) sur l'un ou l'autre des éléments pour désactiver la synchronisation. ou
- Appuyez sur la touche **Sync Burners** (synchroniser les éléments chauffants) pour éteindre les deux éléments.



UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

VERROUILLAGE DE LA SURFACE DE CUISSON

Verrouillage

Appuyez sur la touche **Control Lock** (verrouillage des commandes) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.

Déverrouillage

Appuyez de nouveau sur la touche **Control Lock** (verrouillage des commandes) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.

Voir la section « Paramètres personnalisés » pour activer la fonction de verrouillage automatique.

Voyant/symbole du verrouillage des commandes



Verrouillage de la surface de cuisson : verrouille le fonctionnement des commandes

MINUTERIE DE CUISINE UNIQUE

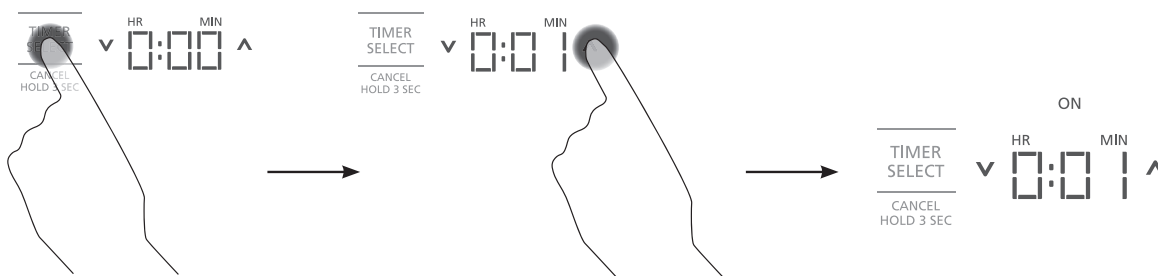
Pour mettre en marche la minuterie

Appuyez sur la touche **Timer Select** (sélection de la minuterie). Appuyez sur la touche fléchée **Λ** ou **V** pour choisir le nombre de minutes souhaité. La minuterie démarre automatiquement 3 secondes après avoir appuyé sur la touche. Le voyant « ON » (activé) apparaît automatiquement lorsque la minuterie est réglée.

Pour arrêter la minuterie

Maintenez la touche **Timer Select** (sélection de la minuterie) enfoncée pendant 3 secondes pour annuler la minuterie. Un signal sonore retentit en continu lorsque le temps de la minuterie est écoulé jusqu'à ce que l'utilisateur éteigne cette dernière.

REMARQUE : Utilisez la minuterie pour mesurer le temps de cuisson ou comme rappel. Cette minuterie ne contrôle pas les éléments de cuisson. La minuterie s'éteint s'il n'y a aucune activité pendant 30 secondes.



UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

PARAMÈTRES PERSONNALISÉS

- Maintenez la touche **All Off** (tous éteints) enfoncée pendant 3 secondes, puis appuyez immédiatement sur la touche **Timer Select** (sélection de la minuterie) pendant 3 secondes pour entrer dans les paramètres personnalisés. Vous devez appuyer sur ces deux touches dans les 30 secondes. Appuyer sur une autre touche annulera le mode de paramètres personnalisés.
- « C - - » s'affichera. Pour naviguer dans les paramètres personnalisés, utilisez la touche fléchée **▲** (vers le haut) ou **▼** (vers le bas). Si la touche **▲** (vers le haut) est sélectionnée, le cycle d'affichage commence à « C01 ». Si la touche **▼** (vers le bas) est sélectionnée, le cycle d'affichage commence à « C62 ».
- Pour activer un nouveau paramètre personnalisé, appuyez sur la touche **Timer Select** (sélection de la minuterie) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Un SEUL des choix de paramètre peut être activé pour chaque paramètre personnalisé. Le voyant rouge « On » (activé) s'allumera et un son se fera entendre une fois qu'un nouveau paramètre personnalisé sera activé.
- La surface de cuisson quittera les paramètres personnalisés si elle est inactive pendant 3 minutes.
- Pour quitter les paramètres personnalisés et enregistrer les modifications, appuyez sur la touche **All Off** (tous éteints) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.

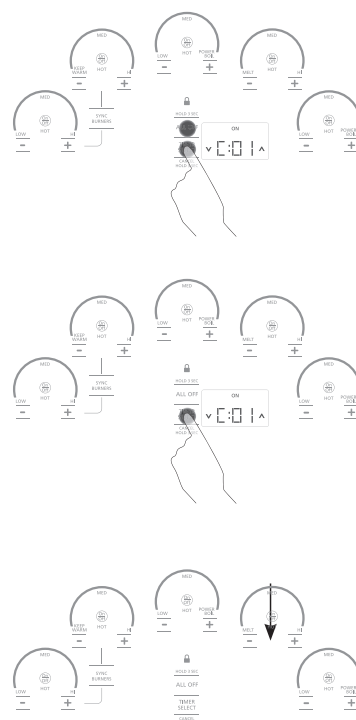


Tableau des paramètres personnalisés

Paramètres personnalisés	Choix des paramètres personnalisés
C0 (paramètres d'usine)	C01 – Réinitialisation aux paramètres d'usine (efface les paramètres personnalisés et restaure les valeurs par défaut)
	C02 – Paramètres personnalisés activés (non visibles sauf si un autre paramètre personnalisé est sélectionné. Automatiquement activé lorsque tout autre paramètre personnalisé est sélectionné. Non sélectionnable par l'utilisateur.)
C1 (verrouillage des commandes)	C11 – Verrouillage standard (c.-à-d. uniquement activé lorsque le bouton de verrouillage est enfoncé pendant 3 secondes). Si vous utilisez une minuterie, le verrouillage des commandes n'est pas disponible.
	C12 – Verrouillage automatique (c.-à-d. s'engage après que la surface de cuisson est en mode veille pendant 10 minutes). L'appareil doit être complètement éteint pour passer en verrouillage automatique.
C2 (niveau d'éclairage DEL)	C21 – Éclairage complet
	C22 – Éclairage moyen
	C23 – Éclairage le plus bas
C3 (niveau sonore des touches)	C31 – Tous les sons sont activés à 100 % (pour les sons d'alarme, 100 % = quel que soit le niveau réglé en C4)
	C32 – Niveau sonore des touches réduit de 50 %, le niveau sonore des alarmes = 100 %
	C33 – Le son des touches est désactivé, le niveau sonore des alarmes = 100 %
C4 (niveau sonore de l'alarme de la minuterie)	C41 – Élevé
	C42 – Bas
C5 (durée de l'alarme de la minuterie)	C51 – Indéfinie (c.-à-d. l'alarme retentit jusqu'à ce qu'elle soit annulée par l'utilisateur)
	C52 – L'alarme retentit pendant 60 secondes.
	C53 – L'alarme retentit pendant 30 secondes.
	C54 – L'alarme retentit pendant 15 secondes.
C6 (mode minuterie)	C61 – Minuterie unique (indépendante des éléments)
	C62 – Minuteries multiples (minuterie liée à chaque élément)

* Les options grisées sont les paramètres par défaut.

PLAQUE CHAUFFANTE

UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

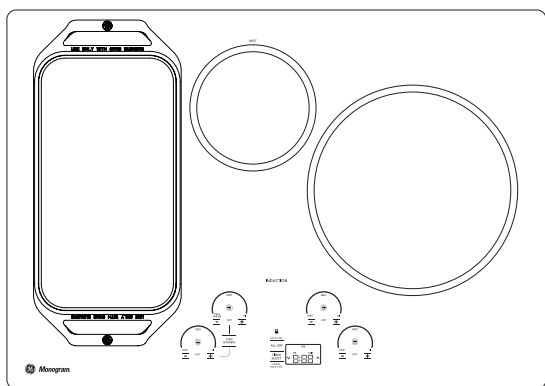
⚠ ATTENTION Risque de brûlure

- Les surfaces de la plaque chauffante peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures pendant et après son utilisation. Placez et retirez la plaque chauffante lorsqu'elle est froide et que tous les éléments de surface sont éteints. Utilisez des gants isolants si vous touchez la plaque chauffante lorsqu'elle est chaude. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
- N'installez et n'enlevez la plaque chauffante que lorsqu'elle est froide et que tous les éléments de surface sont en position d'arrêt (OFF).

Avant d'utiliser la plaque chauffante pour la première fois, lavez-la pour vous assurer qu'elle est propre. Puis conditionnez-la en la frottant légèrement avec de l'huile de cuisson.

Comment placer la plaque chauffante

IMPORTANT : Placez et utilisez toujours votre plaque chauffante à l'emplacement désigné sur la surface de cuisson.



Types d'aliments	Réglage de cuisson
Réchauffer des tortillas	Med-Lo (moyen-bas)
Crêpes	Med-Lo (moyen-bas)
Galettes de bœuf haché	Med (moyen)
Œufs poêlés	Med-Lo (moyen-bas)
Chapelets de saucisses	Med (moyen)
Sandwiches chauds (tels que les sandwichs au fromage fondant)	Med-Lo (moyen-bas)

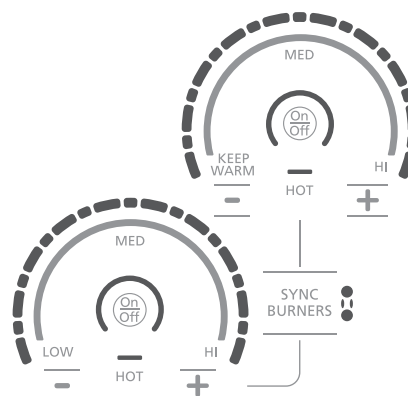
Les réglages de la plaque chauffante sont offerts à titre indicatif et peuvent devoir être ajustés en fonction de vos préférences de cuisson.

REMARQUES IMPORTANTES :

- Nettoyez la plaque chauffante avec une éponge et un détergent doux dans de l'eau tiède. N'UTILISEZ PAS de tampons à récurer bleus ou verts ou de la laine d'acier.
- Évitez de cuire des aliments extrêmement gras et faites attention aux débordements de graisse pendant la cuisson.
- Ne posez ni ne rangez aucun objet sur la plaque chauffante, même lorsque celle-ci n'est pas utilisée. La plaque chauffante peut devenir chaude lorsque vous utilisez un des éléments de surface à proximité.
- Évitez d'utiliser des ustensiles tranchants ou à bout pointu qui pourraient endommager la surface de la plaque chauffante. Ne coupez pas d'aliments à même la plaque chauffante.
- N'utilisez pas la plaque pour stocker des aliments ou de l'huile. Cela pourrait provoquer des taches indélébiles et/ou des fissures sur la surface de la plaque.
- Votre plaque chauffante se décolore au fur et à mesure des utilisations.
- Ne nettoyez pas la plaque chauffante à l'aide du cycle d'autonettoyage.
- Laissez toujours refroidir la plaque chauffante avant de la plonger dans l'eau.
- Ne surchauffez pas la plaque chauffante.

Utilisation de la plaque chauffante

Pour allumer les éléments de surface pour toute la plaque chauffante, utilisez la commande Sync Burners (synchroniser les éléments chauffants). Appuyez sur la touche **Sync Burners** (synchroniser les éléments chauffants), puis ajustez le niveau de puissance au réglage souhaité comme décrit à la page 10.

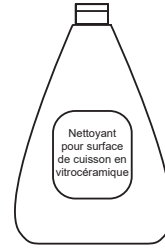


ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour entretenir et protéger le dessus de votre surface de cuisson en verre, suivez les instructions ci-dessous :

1. Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec le nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique. Cela protégera le dessus de la surface de cuisson et en facilitera le nettoyage.
2. L'utilisation régulière d'un nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique aidera à garder son apparence d'origine.
3. Secouez bien la bouteille de la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes du nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique directement sur la surface de cuisson.
4. Utilisez un essuie-tout ou un tampon anti-rayures conçu pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique pour nettoyer toute la surface de cuisson.
5. Utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour retirer tout résidu de nettoyage. Le rinçage est inutile.

REMARQUE : Il est très important de **NE PAS FAIRE CHAUFFER** la surface de cuisson avant qu'elle n'ait été complètement nettoyée.



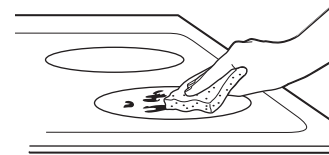
Nettoyez votre surface de cuisson après chaque renversement ou éclaboussure d'aliments. Utilisez un nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique.

RÉSIDUS BRÛLÉS

REMARQUE : Votre surface de cuisson en verre peut être **ENDOMMAGÉE** si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux qui sont recommandés.

1. Laissez la surface de cuisson refroidir complètement.
2. Étalez quelques gouttes d'un nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique sur toute la zone de résidus brûlés.
3. À l'aide d'un tampon de nettoyage anti-rayures pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique, frottez la zone de résidus en appliquant une pression au besoin.
4. Si des résidus subsistent, répétez les étapes décrites ci-dessus si besoin est.

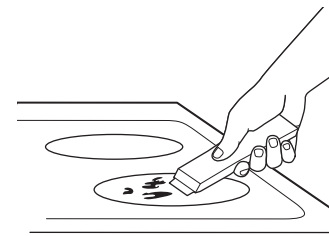
5. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus éliminés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique à l'aide de papier essuie-tout.



Utilisez un tampon nettoyeur ne causant pas de rayures pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

RÉSIDUS TENACES, BRÛLÉS

1. Laissez la surface de cuisson refroidir complètement.
2. Utilisez un grattoir à lame de rasoir simple, orienté à 45° par rapport à la surface en verre, et grattez les résidus. Il est nécessaire d'appuyer sur le grattoir à lame de rasoir pour décoller le résidu.
3. Après avoir gratté les résidus avec le grattoir, étalez quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique sur toute la zone où se trouvent des résidus brûlés. Utilisez un tampon de nettoyage anti-rayures pour éliminer tout résidu restant.
4. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus éliminés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique à l'aide de papier essuie-tout.



Le grattoir pour surface de cuisson en vitrocéramique et toutes les fournitures recommandées sont disponibles dans notre Centre de pièces.

REMARQUE : N'utilisez pas de lame émoussée ou entaillée.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

TRACES MÉTALLIQUES ET RAYURES

1. Prenez soin de ne pas faire glisser les casseroles et autres ustensiles sur votre surface de cuisson. Cela laisserait des traces métalliques sur le dessus de la surface de cuisson.

Ces marques peuvent être éliminées à l'aide du nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique et d'un tampon de nettoyage anti-rayures conçu pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

2. Si vous laissez l'eau contenue dans des ustensiles de cuisson possédant un fin revêtement en aluminium ou en cuivre bouillir jusqu'à s'évaporer complètement, leur revêtement pourrait laisser des marques noires sur la surface de cuisson.

Ces marques devraient être immédiatement enlevées (avant de faire de nouveau chauffer la surface de cuisson) ou elles pourraient devenir indélébiles.

REMARQUE : Vérifiez bien que le fond de vos ustensiles est lisse. Dans le cas contraire, ils risqueraient d'endommager la surface de cuisson.

SURFACE EN VERRE – DOMMAGES PERMANENTS POTENTIELS

Dommages causés par les déversements de sucre et le plastique fondu :

1. Éteignez tous les éléments de surface. Retirez les casseroles chaudes.
2. À l'aide d'un gant isolant :
 - a. Utilisez un grattoir à lame de rasoir simple (grattoir pour surface de cuisson en vitrocéramique) pour déplacer le déversement vers une zone froide de la surface de cuisson.
 - b. Retirez le déversement avec des essuie-tout.
3. Tout résidu de l'aliment renversé devrait être laissé sur la surface de cuisson jusqu'à ce que celle-ci ait refroidi.
4. Ne réutilisez pas les éléments de surface avant que tous les résidus aient été complètement nettoyés.

REMARQUE : Si de la corrosion ou une indentation est déjà visible sur le verre de la surface de cuisson, celui-ci devra être remplacé. Dans ce cas, il faudra faire appel au service de réparation.

REMARQUE : Nos tests ont démontré que si vous cuisinez des préparations riches en sucre (comme de la confiture ou du fudge) et qu'elles débordent, elles peuvent endommager la surface en verre de façon permanente si elles ne sont pas immédiatement nettoyées.

ACCESSOIRES

Vous manquez de quelque chose?

Monogram propose une panoplie d'accessoires qui permettent d'améliorer votre expérience de cuisson et de nettoyage!

Reportez-vous à la page du service à la clientèle pour obtenir les informations sur le site Web. Les produits suivants, et d'autres, sont offerts :

Fournitures de nettoyage

Lingettes CitruShine^{MC} pour acier inoxydable

Nettoyant pour appareil en acier inoxydable

Tampons pour surface de cuisson en vitrocéramique ne causant pas de rayures

Nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique

Grattoir pour surface de cuisson en vitrocéramique

Ensemble (l'ensemble comprend la crème de nettoyage et le grattoir)

DÉPANNAGE

Économisez du temps et de l'argent! Reportez-vous au tableau suivant pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	Causes possibles	Solutions
Les éléments de surface ne maintiennent pas une ébullition ou la cuisson est lente	Utilisation d'un ustensile inapproprié.	Vous devez absolument utiliser des ustensiles de cuisson au fond plat et qui correspondent au diamètre de l'élément chauffant sélectionné.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas correctement	Les commandes de la surface de cuisson sont mal réglées.	Assurez-vous que vous avez réglé la bonne touche pour l'élément chauffant que vous utilisez.
Le voyant ON (activé) de l'arc de niveau de puissance clignote	Vous avez appuyé sur la touche +, - ou la touche de verrouillage avant la mise sous tension d'un élément.	Consultez la section « Utilisation des éléments chauffants ».
Rayures sur la surface de cuisson en verre	Utilisation de méthodes de nettoyage inadéquates.	Utilisez les méthodes de nettoyage recommandées. Consultez la section « Entretien et nettoyage ».
	Ustensiles avec fond inadéquat ou à fond rugueux, ou présence de grains (sel ou sable) entre l'ustensile et la surface de cuisson. Vous avez fait glisser un ustensile sur la surface de cuisson.	Pour éviter les rayures, utilisez les méthodes de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des ustensiles est propre avant de vous en servir et utilisez des ustensiles à fond lisse.
Traces de décoloration sur la surface de cuisson	Aliments renversés et non nettoyés avant réutilisation.	Consultez la section « Entretien et nettoyage ».
	Surface chaude sur un modèle en verre de couleur claire.	Cela est normal. Une décoloration peut apparaître lorsque la surface est chaude. Ceci est temporaire et disparaît lorsque le verre refroidit.
Plastique fondu sur la surface de cuisson	La surface de cuisson est entrée en contact avec du plastique lorsqu'elle était chaude.	Consultez la rubrique « Surface en verre – dommages permanents potentiels » dans la section « Entretien et nettoyage ».
Piqûres (ou bosses) sur la surface de cuisson	Préparation chaude sucrée, renversée sur la surface de cuisson.	Appelez un technicien qualifié pour remplacer la surface de cuisson.
Clavier qui ne répond pas	Le clavier est sale.	Nettoyez le clavier.
	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.

GARANTIE LIMITÉE MONOGRAM SUR LA SURFACE DE CUISSON

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique normale dans les 48 États continentaux, à Hawaï, à Washington D.C. ou au Canada. Si le produit est situé dans une zone où aucun réparateur agréé par Monogram n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par Monogram. En Alaska, la garantie est la même, sauf qu'elle est LIMITÉE, car vous devez payer pour expédier le produit à l'atelier de service ou pour les coûts de déplacement du technicien jusqu'à votre domicile.

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care® durant les heures normales de travail.

Si votre électroménager a besoin d'être réparé durant ou après la période de garantie, appelez le 800-444-1845 pour les États-Unis. Au Canada : 888-880-3030. Veuillez avoir le numéro de série et le numéro de modèle à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

Pendant une période de	Ce qui est couvert :
Garantie limitée de deux ans À partir de la date de l'achat initial	Pendant deux ans à compter de la date d'achat d'origine, nous fournirons gratuitement les pièces et la main-d'œuvre pour la réparation ou le remplacement à votre domicile de toute pièce de la surface de cuisson défectueuse en raison d'un défaut de fabrication.

Ce qui n'est pas couvert :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inappropriés de l'appareil. Pour tout problème d'installation, communiquez avec votre détaillant ou votre installateur. Vous êtes responsable de fournir les installations électriques, de gaz, d'échappement et autres adéquates, comme décrit dans les instructions d'installation fournies avec le produit.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Dommages au produit dus à une mauvaise utilisation ou à un abus.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, ou utilisé à des fins commerciales.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
- Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.

EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours est de faire réparer le produit dans le cadre de cette garantie limitée. Toute garantie implicite, incluant la garantie de qualité marchande ou d'aptitude du produit à un usage particulier, est limitée à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi.

Dans certains États ou certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. Il est alors possible que les limitations ou les exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre.

Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre État ou votre province, communiquez avec le bureau de la protection du consommateur de votre région, de votre État ou de votre province, ou le procureur général.

Garant : Électroménagers GE, une entreprise de Haier
Garant au Canada : MC Commercial, Burlington, ON, L7R 5B6

Agrafez votre facture ici. Une preuve de la date d'achat d'origine est requise pour obtenir des services sous garantie.

