

# Owner's Manual

30" and 36"  
Induction Cooktops

For Models:  
ZHU30  
ZHU36

*For a Spanish version of this manual, visit our Website at [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com).*

*Para consultar una versión en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com).*

*For a French version of this manual, visit our Website at [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com).*

*Pour obtenir une version française de ce manuel, visitez notre site Web sur [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com).*

49-80761

02-15 GE  
[monogram.com](http://monogram.com)

Printed in the United States



**Monogram®**

*Introduction*

Your new Monogram cooktop makes an eloquent statement of style, convenience and kitchen planning flexibility. Whether you chose it for its purity of design, assiduous attention to detail—or for both of these reasons—you'll find that your Monogram cooktop's superior blend of form and function will delight you for years to come.

Your Monogram cooktop was designed to provide the flexibility to blend in with your kitchen cabinetry. Its sleek design can be beautifully integrated into the kitchen.

The information on the following pages will help you operate and maintain your cooktop properly.

If you have any questions, visit our Website at: **monogram.com**

*Contents*

<b>Care and Cleaning</b>	<b>Operating Instructions</b>
Glass Cooktop ..... 19-20	Cookware Recommendations..... 16-17
	Features of Your Cooktop ..... 8-9
<b>Consumer Services</b>	How Induction Cooking Works..... 15
Before You Call for Service ..... 20	Kitchen Timer ..... 12-13
Important Phone Numbers..... 7	Locking the Cooktop..... 12
Model and Serial Number ..... 2	Setting the Controls..... 10-14
Safety Instructions..... 4-5	Surface Elements ..... 10
Warranty ..... 6	

*Before using your cooktop*

Read this manual carefully. It is intended to help you operate and maintain your new cooktop properly.

Keep it handy for answers to your questions.

If you don't understand something or need more help, there is a list of toll-free consumer service numbers included in the back section of this manual.

**OR**

Visit our Website at: **monogram.com**

*Write down the model & serial numbers*

You'll find them on a label under the cooktop.

Fill out and return the Consumer Product Registration Card that is packed with this product.

**Before sending in the card, please write the numbers here:**

\_\_\_\_\_

Model Number

\_\_\_\_\_

Serial Number

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

*If you  
received a  
damaged  
cooktop*

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

---

*Save time  
& money*

Read this manual. Inside you will find many helpful hints on how to use and maintain your cooktop properly. Just a little preventive care on your part can save you a great deal of time and money over the life of your cooktop.

You'll find many answers to common problems in the Before You Call for Service section. If you review our chart of Troubleshooting Tips first, you may not need to call for service at all.

---

*If you  
need  
service*

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

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

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

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

Manager, Customer Relations  
GE Appliances  
Appliance Park  
Louisville, KY 40225

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

## **WARNING!**

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

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

## KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE COOKTOP

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

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

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

---

## 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.**

## INDUCTION COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- **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 CERAMA BRYTE® ceramic Cooktop Cleaner and CERAMA BRYTE® 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.
- **CAUTION:** Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when using or standing near an induction cooktop while it is in operation. The electromagnetic field may affect the working of the pacemaker or similar medical device. It is advisable to consult your doctor or the pacemaker manufacturer about your particular situation.

## RADIO FREQUENCY INTERFERENCE

This unit has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this unit

does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antennae.
- Increase the distance between the unit and receiver.
- Connect the unit into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.

**READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**YOUR MONOGRAM COOKTOP WARRANTY**

**Staple sales slip or cancelled check here. Proof of original purchase date is needed to obtain service under warranty.**

**WHAT IS COVERED**

*From the Date of the Original Purchase*

**LIMITED ONE-YEAR WARRANTY**

For one year from date of original purchase, we will provide, free of charge, parts and service labor in your home to repair or replace **any part of the cooktop** that fails because of a manufacturing defect.

.....  
This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for ordinary home use in the 48 mainland states, Hawaii, Washington, D.C. or Canada. If the product is located in an area where service by a GE 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 GE 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: 800.561.3344. Please have your serial number and model number available when calling for service.

**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/provinces 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/province to province. To know what your legal rights are in your state/province, consult your local or state/provincial consumer affairs office or your state's Attorney General.

**Warrantor in USA: General Electric Company, Louisville, KY 40225**

**Warrantor in Canada: Mabe Canada Inc.**

**With the purchase of your new Monogram appliance, receive the assurance that if you ever need information or assistance from GE, we'll be there. All you have to do is call—toll-free!**

**GE Answer Center®**  
**In the USA:**  
**800.626.2000**

Whatever your question about any Monogram major appliance, GE Answer Center® information service is available to help. Your call—and your question—will be answered promptly and courteously. And you can call any time. GE Answer Center® service is open 24 hours a day, Monday through Saturday.

**OR**

Visit our Website at: [monogram.com](http://monogram.com)

In Canada, call 800.561.3344.

**In-Home  
Repair Service**

**In the USA:**  
**800.444.1845**

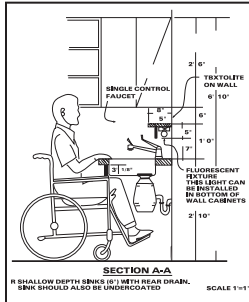
**In Canada:**  
**800.561.3344**

A GE consumer service professional will provide expert repair service, scheduled at a time that's convenient for you. Many GE Consumer Service company-operated locations offer you service today or tomorrow, or at your convenience (7:00 a.m. to 10:00 p.m. weekdays, 8:00 a.m. to 6:00 p.m. Saturday and Sunday). Our factory-trained technicians know your appliance inside and out—so most repairs can be handled in just one visit.

In Canada: Monday to Friday, 7:00 a.m. to 8:00 p.m. and Saturday, 8:00 a.m. to 5:00 p.m. EDST.

**For Customers With  
Special Needs...**

**In the USA:**  
**800.626.2000**



GE offers, free of charge, a brochure to assist in planning a barrier-free kitchen for persons with limited mobility.

Consumers with impaired hearing or speech who have access to a TDD or a conventional teletypewriter may call 800.TDD.GEAC (800.833.4322) to request information or service.

**Service Contracts**

**In the USA:**  
**800.626.2224**

**In Canada:**  
**800.561.3344**

You can have the secure feeling that GE Consumer Service will still be there after your warranty expires. Purchase a GE contract while your warranty is still in effect and you'll receive a substantial discount. With a multiple-year contract, you're assured of future service at today's prices.

**Parts and  
Accessories**

**In the USA:**  
**800.626.2002**

**In Canada:**  
**800.561.3344**

**Individuals qualified to service their own appliances** can have parts or accessories sent directly to their home. The GE parts system provides access to over 47,000 parts...and all GE Genuine Renewal Parts are fully warranted. VISA, MasterCard and Discover cards are accepted.

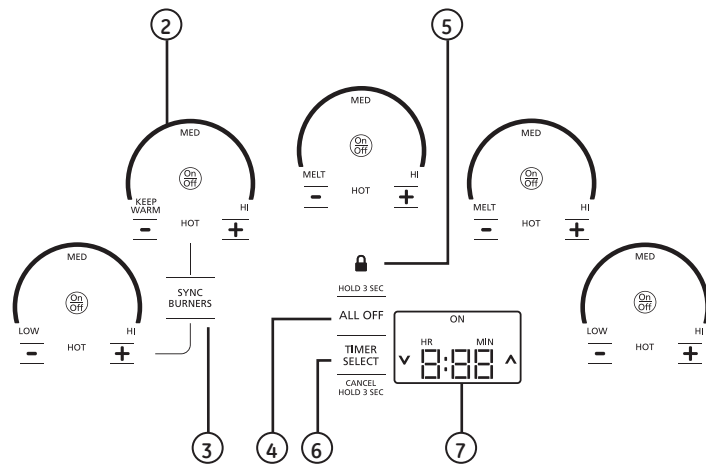
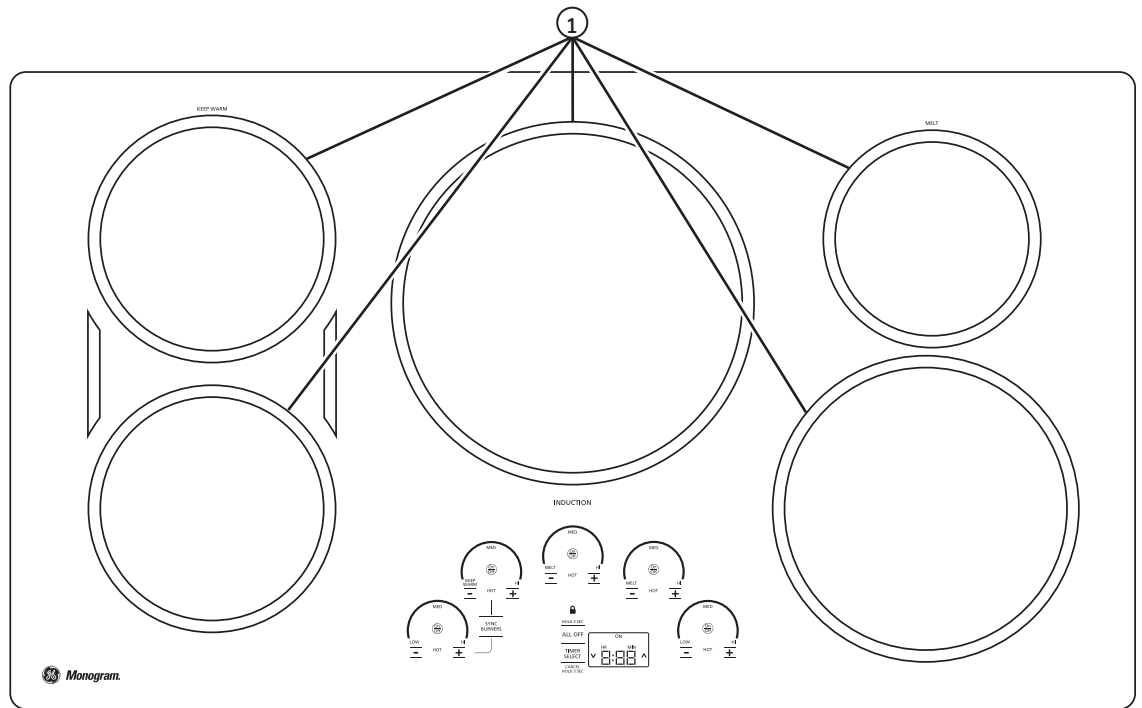
**User maintenance instructions contained in this manual cover procedures intended to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.**

# Features of Your Cooktop

## Induction Cooktop

### Features

(Throughout this manual, features and appearance may vary.)



### ZHU36 - 36" Induction Cooktop"

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

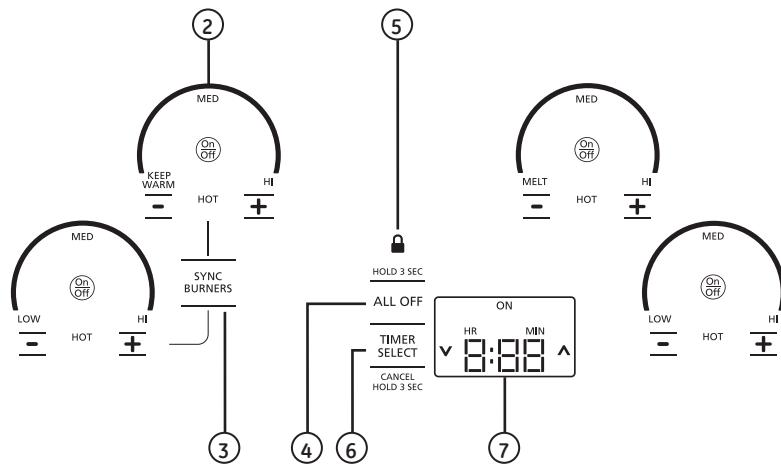
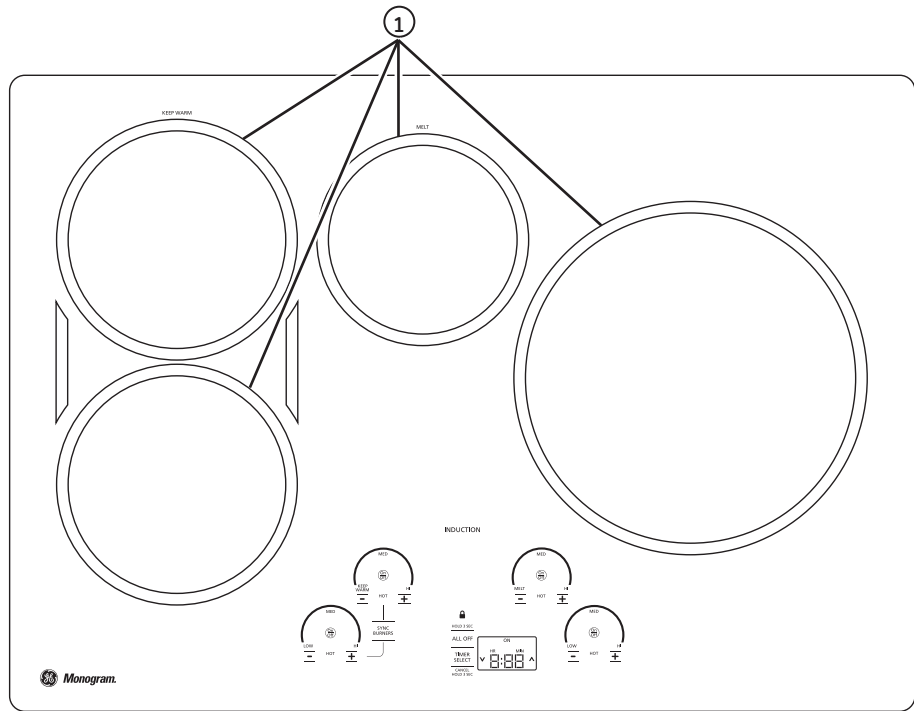


# Features of Your Cooktop

## Induction Cooktop

### Features

(Throughout this manual, features and appearance may vary.)



### ZHU30 - 30" Induction Cooktop

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

## Using Your Cooktop

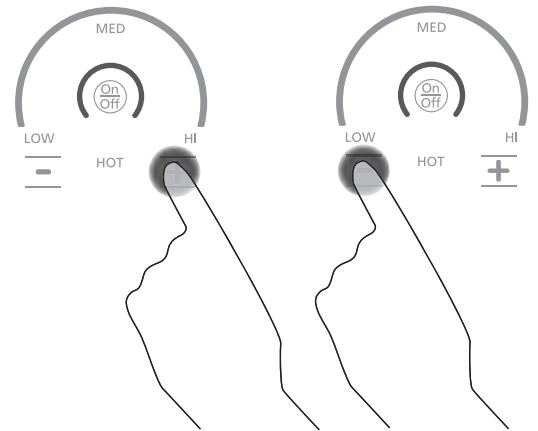
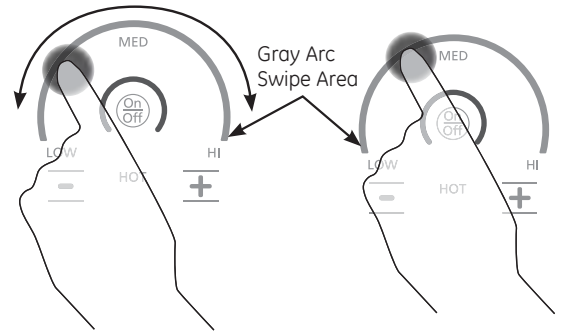
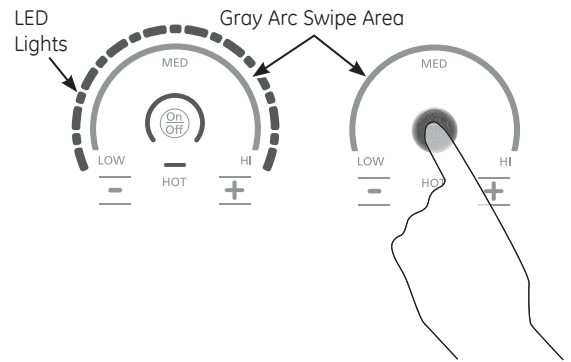
### Induction Cooktop

#### 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.

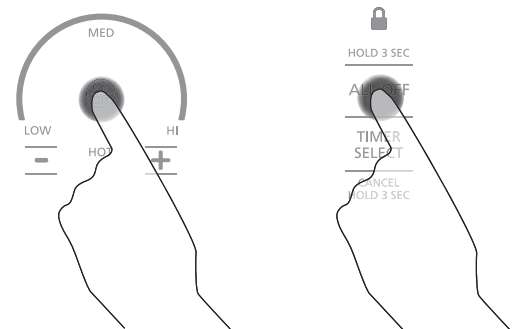
Power level can be selected in any of the following ways:

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.



#### Turn Burner(s) Off

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

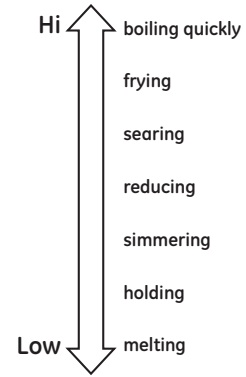


### Selecting Cooktop Settings

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.



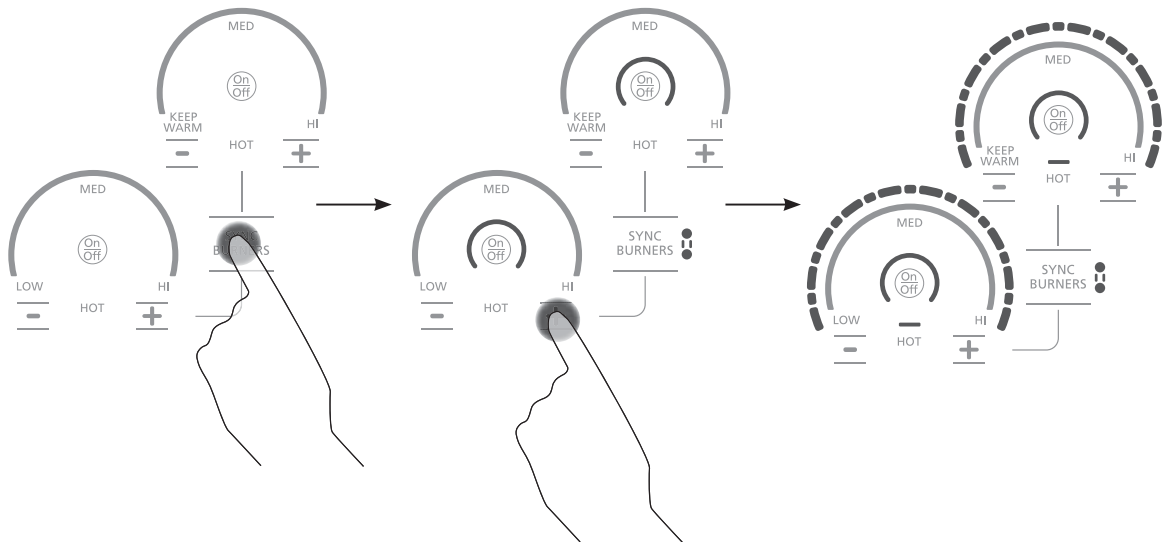
### How To Synchronize Left Elements

#### 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 7 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.



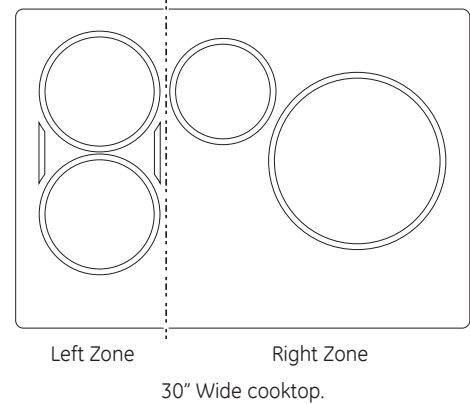
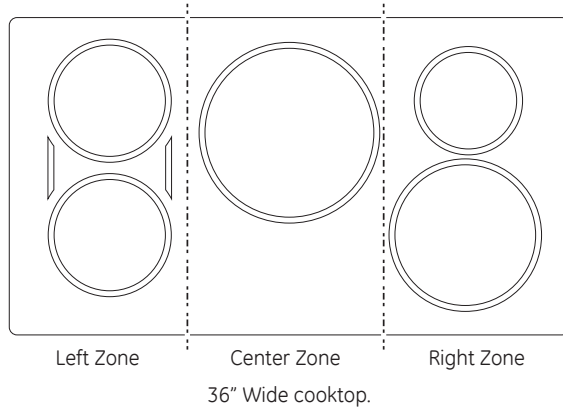
# Using Your Cooktop

## Induction Cooktop

### Power Sharing

A 36" cooktop has 3 cooking zones and a 30" cooktop has 2 cooking zones. If two elements in the same zone are in use and at least one element is at the maximum power level (Hi), the Hi setting

will operate at a reduced power level. Note that the display will not change. This is how power is shared between two elements in the same cooking zone.



### 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.

Control Lock Indicator/Symbol



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.

#### 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.

**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.



### Multiple Timers

#### Timer Mode

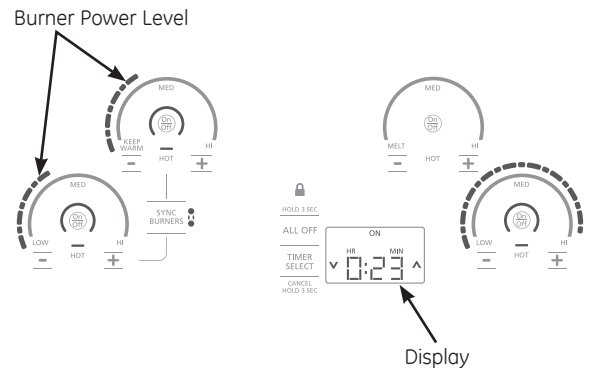
For more information see Custom Settings, Timer Mode section for Multi-Timer feature. Each burner can be linked to a timer. Burner must be on to set the timer. When more than one burner is on, the order of the timer is from left to right.

#### 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.

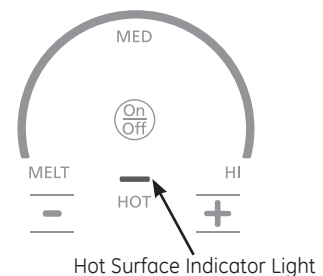
#### To Turn ON Multiple Timers

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.



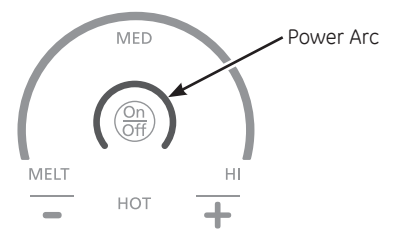
### Hot Light Indicator

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.



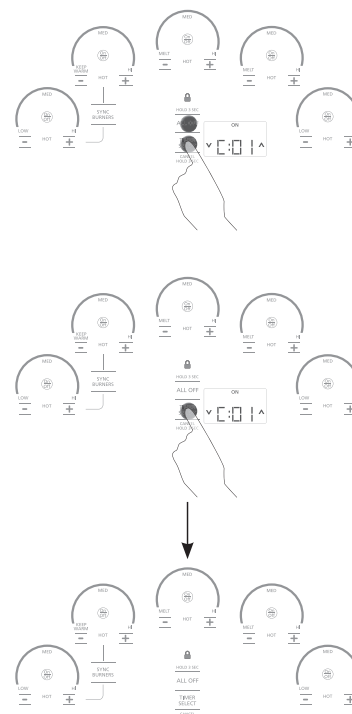
### Pan Detection Removal

When a pan is removed from the cooktop surface, Burner level turns off; Power arc starts to blink. If a pan is not detected for 25 seconds, the control turns off automatically, lights turn off.



### 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
<b>C0 (Factory Settings)</b>	<b>C01</b> - Factory Reset (Clears customized settings and restores defaults)
	<b>C02</b> - 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.)
<b>C1 (Control Lock)</b>	<b>C11</b> - Standard Lock (ie; Only on when lock button pressed for 3 seconds.) If using a timer, Control Lock is unavailable.
	<b>C12</b> - 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.
<b>C2 (LED light level)</b>	<b>C21</b> - Full illumination
	<b>C22</b> - Medium illumination
	<b>C23</b> - Lowest illumination
<b>C3 (Button Loudness)</b>	<b>C31</b> - All sounds activated at 100% (For alarm sounds, 100% = Whatever level is set in c4.)
	<b>C32</b> - Button sound level reduced by 50%, Alarm sounds at 100%
	<b>C33</b> - Button sounds deactivated, Alarm sounds activated at 100%
<b>C4 (Timer Alarm Loudness)</b>	<b>C41</b> - High
	<b>C42</b> - Low
<b>C5 (Timer Alarm Duration)</b>	<b>C51</b> - Indefinite (ie; alarm continues until cancelled by user).
	<b>C52</b> - Alarm sounds for 60 seconds.
	<b>C53</b> - Alarm sounds for 30 seconds.
	<b>C54</b> - Alarm sounds for 15 seconds.
<b>C6 (Timer Mode)</b>	<b>C61</b> - Single Kitchen Time (Independent of elements.)
	<b>C62</b> - Multi-Timer (Tied to each element.)

\* Options in grey are default settings

### How Induction Cooking Works

The elements beneath the cooking surface produce a magnetic field that causes the electrons in the ferrous metal pan to vibrate and produce heat.

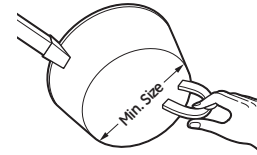
The cooking surface itself does not heat. Heat is produced in the cooking pan, and cannot be generated until a pan is placed on the cooking surface.

When the element is activated, the pan begins to heat immediately and in turn heats the contents of the pan.

Magnetic induction cooking requires the use of cookware made of ferrous metals—metals to which magnets will stick, such as iron or steel.

Use pans that fit the element size. The pan must be large enough for the safety sensor to activate an element.

The cooktop will not operate if a very small steel or iron utensil (less than the minimum size across the bottom) is placed on the cooking surface when the unit is turned on—items such as steel spatulas, cooking spoons, knives and other small utensils.



Use the minimum size pan for the element. The pan material is correct if a magnet sticks to the bottom.

---

### Cooking Noise

#### **Cookware "noise"**

Slight sounds may be produced by different types of cookware. Heavier pans such as enameled cast iron produce less noise than a lighter weight multi-ply stainless steel pan. The size of the pan, and the amount of contents, can also contribute to the sound level.

When using adjacent elements that are set at certain power level settings, magnetic fields may interact and produce a low whistle or intermitted "hum". These noises can be reduced or eliminated by lowering or raising the power level settings of one or both of the elements. Pans that completely cover the element ring will produce less noise.

A low "humming" noise is normal particularly on high settings.

Sounds you may here: You may hear a slight "Buzz" when cooking with Hi mode. This is normal. The sound depends on the type of pot being used. Some pots will "Buzz" louder depending on the material. A "Buzz" sound may be heard if the pan contents are cold. As the pan heats, the sound will decrease. If the power level is reduced, the sound level will go down.

### Choosing The Correct Cookware To Use

#### Using the correct size cookware

Pans that are not ferrous or are too small will not allow the induction element to turn on, and the ON indicator for that element location will flash for 25 seconds and then turn off. If a pan is removed for more than 25 seconds, the power will be shut off. Cookware larger than the element ring may be used; however, heat will only occur above the element. For best results, the cookware must make FULL contact with the glass surface.

Do not allow the bottom of the pan or cookware to touch the surrounding metal cooktop trim or to overlap the cooktop controls.

For best performance, match the pan size to the element size. Using a smaller pot on a larger burner will generate less power at any given setting.

#### Suitable Cookware

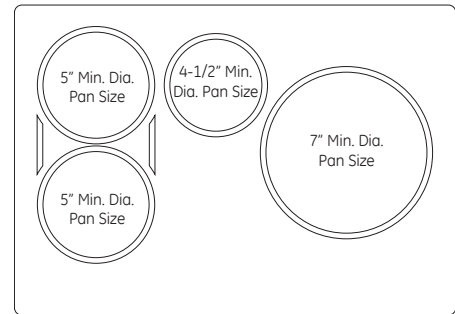
Use quality cookware with heavier bottoms for better heat distribution and even cooking results. Choose cookware made of magnetic stainless steel, enamel coated cast iron, enameled steel and combinations of these materials.

Some cookware is specifically identified by the manufacturer for use with induction cooktops. Use a magnet to test if the cookware will work.

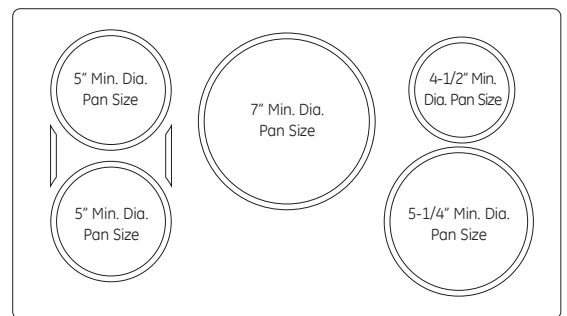
Flat-bottomed pans give best results. Pans with rims or slight ridges can be used.

Round pans give best results. Pans with warped or curved bottoms will not heat evenly.

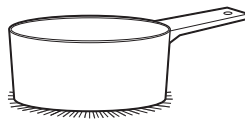
For wok cooking, use a flat-bottomed wok. Do not use a wok with a support ring.



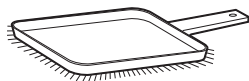
30" wide cooktop.  
Use the minimum recommended size pan shown for each cooking element.



36" wide cooktop.  
Use the minimum recommended size pan shown for each cooking element.



Use flat-bottomed pans.



Use a griddle.



Use a flat-bottomed wok.



### Choosing The Correct Cookware To Use

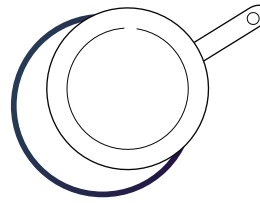
#### Cookware recommendations

Cookware must fully contact the surface of the cooking element.

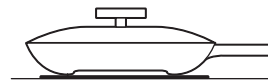
Use flat-bottomed pans sized to fit the cooking element and also to the amount of food being prepared.

Induction interface disks are NOT recommended.

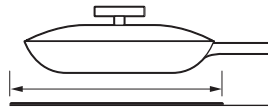
#### INCORRECT



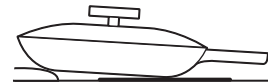
Cookware not centered on cooking element surface.



Curved or warped pan bottoms or sides.



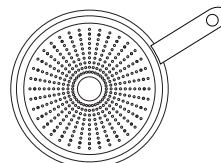
Pan does not meet the minimum size required for the cooking element used.



Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface.

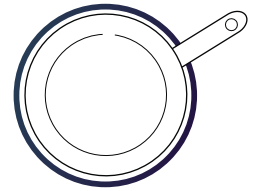


Heavy handle tilts pan.

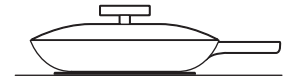


Pan is partially magnetic on the bottom.

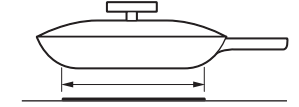
#### CORRECT



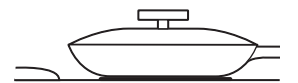
Cookware centered correctly on cooking element surface.



Flat pan bottom.



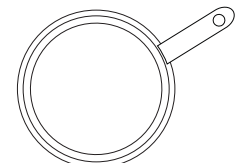
Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the cooking element used.



Pan bottom rests completely on the cooktop surface.



Pan is properly balanced.



Pan is completely magnetic on the bottom.

## Using the Griddle

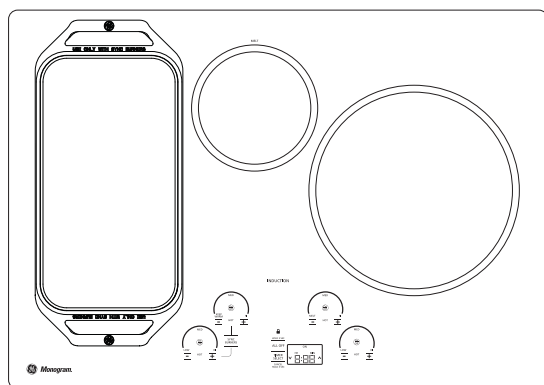
### CAUTION: Burn Hazard

- 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

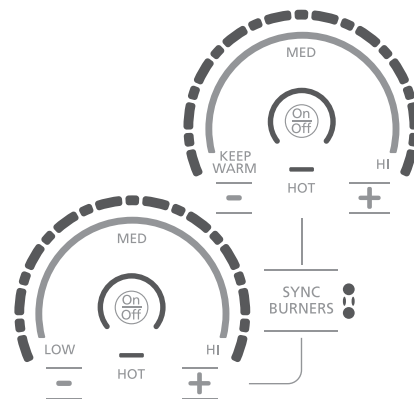
Griddle settings are intended to be a guideline and may need to be adjusted based on individual cooking preferences.

### 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 8.

### 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

### Induction Cooktop

#### Normal Daily Use Cleaning

ONLY use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective.

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 CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Daily use of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel or CERAMA BRYTE® 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.



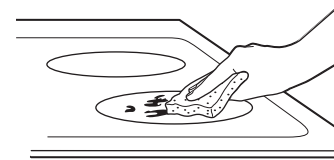
Clean your cooktop after each spill. Use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner.

#### 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 CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area.
3. Using the included CERAMA BRYTE® 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.

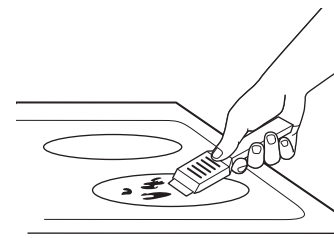
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.



Use a CERAMA BRYTE® 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 CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area. Use the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to remove any remaining residue.
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.



The CERAMA BRYTE® 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.

#### 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 the CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner with the CERAMA BRYTE® 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.

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

---

#### Glass surface—potential for permanent damage

*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.*

#### 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 (CERAMA BRYTE® 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.

---

#### To order parts

To order CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and the cooktop scraper, please call our toll-free number:

**National Parts Center**      **800.626.2002**

**CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner** .....# WX10X300

**CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper** .....# WX10X0302

**Kit** .....# WB64X5027  
(Kit includes cream and cooktop scraper)

**CERAMA BRYTE® Cleaning Pads for Ceramic Cooktops** .....# WX10X350

**Replacement Griddle (for any model that has "Sync Burners")** .....# JXGRIDL1

**Flush mount kit** .....# JXFLUSH1

**Sous Vide Kit** .....# JXSOUSV1

**Stainless Steel Cleaner and Polisher** .....# PM10X311







## Before You Call For Service

### Induction Cooktop

Questions?  
Before you  
call for  
service...

Problem	Possible Cause	What To Do
Surface elements will not maintain a rolling boil or cooking is slow	Improper cookware being used.	Use pans that are recommended for induction, have flat bottoms and match the size of the surface element.
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	Wrong pan type.	Use a magnet to check that cookware is induction compatible.
	Pan is too small.	Blinking "ON" indicator — pan size is below the minimum size for the element. See the Using the correct size cookware section.
	Pan not positioned correctly.	Center the pan in the cooking ring.
	+, -, 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.
Pan detection/sizing not working properly	Improper cookware being used.	Use a flat induction capable pan that meets the minimum size for the element being used. See the Using The Correct Size Cookware section.
	Pan is improperly placed.	Make sure the pan is centered on the corresponding surface element.
	Cooktop control improperly set.	Check to see that the control is set properly.
Noise	Sounds you may hear: Buzzing, whistling and humming.	These sounds are normal. See Cooking Noise section.



# Manuel du propriétaire

76,2 cm et 91,4 cm (30" et 36")

Table de cuisson à induction

Pour les Modèles :

ZHU30

ZHU36

49-80761

02-15 GE  
monogram.com



**Monogram**<sup>®</sup>

*Introduction*

Votre nouvelle table de cuisson Monogram constitue une démonstration éloquent de style, de commodité et de souplesse pour la planification de la cuisine. Que vous la choisissiez pour la pureté de son design, pour l'attention soignée de ses détails—ou pour ces deux raisons à la fois—vous vous apercevrez que la fusion supérieure de forme et de fonction de votre table de cuisson Monogram vous ravira pour les années à venir.

Votre table de cuisson Monogram a été conçue avec la flexibilité nécessaire pour se fondre dans le mobilier existant. Son design aux lignes pures s'intégrera parfaitement dans votre cuisine.

Les informations des pages suivantes vous aideront à utiliser et à entretenir correctement votre table de cuisson.

Pour tout renseignement complémentaire, consultez notre site web sur : [monogram.com](http://monogram.com)

*Table des matières*

<b>Nettoyage et entretien</b>		<b>Mode d'emploi</b>	
Vitre de la table de cuisson .....	19-20	Recommandations sur la batterie de cuisine .....	16-17
<b>Service au consommateur</b>		Caractéristiques de votre table de cuisson .....	8-9
Avant de contacter le service après-vente .....	20	Fonctionnement de la cuisson à induction .....	15
Numéros de téléphone importants .....	7	Minuteur de cuisine .....	12-13
Modèle et numéro de série .....	2	Verrouillage de la table de cuisson .....	12
Consignes de sécurité .....	4-5	Configuration des commandes .....	10-14
Garantie .....	6	Éléments de surface .....	10

*Avant d'utiliser votre table de cuisson*

Lisez attentivement ce manuel. Il a été conçu pour vous aider à utiliser et à entretenir correctement votre nouvelle table de cuisson.

Conservez-le à portée de main pour répondre à vos questions.

Si vous ne comprenez pas quelque chose ou que vous avez besoin d'aide, vous trouverez la liste des numéros d'appel gratuit du service après-vente au verso de la couverture de ce manuel.

**OU**

Visitez notre site web sur : [monogram.com](http://monogram.com)

*Notez les numéros de modèle et de série*

Vous les trouverez sur l'étiquette située sous la table de cuisson.

Remplissez et renvoyez la carte d'enregistrement du produit, livrée avec cet appareil.

**Avant d'envoyer la carte, veuillez noter les numéros ici :**

\_\_\_\_\_  
Numéro de modèle

\_\_\_\_\_  
Numéro de série

Utilisez ces numéros dans toute correspondance ou pour tout appel au service après-vente, concernant votre table de cuisson.

*Si vous recevez une table de cuisson endommagée*

Contactez immédiatement le revendeur (ou le constructeur) qui vous a vendu la table de cuisson.

*Économisez du temps et de l'argent*

Lisez ce manuel. Vous y trouverez de nombreuses astuces utiles concernant l'utilisation et la maintenance correcte de votre table de cuisson. De simples soins préventifs de votre part peuvent vous faire économiser du temps et de l'argent, tout au long de la vie de votre table de cuisson.

Vous trouverez de nombreuses réponses aux problèmes courants dans la section Avant de contacter le service. Si vous consultez au préalable notre tableau d'astuces de dépannage, il est possible que vous n'ayez pas besoin du tout d'appeler notre service après-vente.

*Si vous avez besoin d'une intervention*

Pour utiliser le service, consultez la page du service au verso de la couverture de ce manuel.

Nous sommes fiers de notre service et nous voulons que vous en soyez satisfait. Si, pour une quelconque raison, vous êtes mécontent du service fourni, voici la procédure à suivre pour obtenir une aide supplémentaire.

PREMIÈREMENT, contactez la personne qui a réparé votre appareil. Expliquez-lui les raisons de votre mécontentement. Dans la plupart des cas, cela résoudra le problème.

ENSUITE, si vous êtes toujours mécontent, écrivez tous les détails—y compris votre numéro de téléphone—à :

Manager, Customer Relations  
GE Appliances  
Appliance Park  
Louisville, KY 40225

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## AVERTISSEMENT!

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

## CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Utilisez cette table de cuisson uniquement aux fins auxquelles elle a été destinée et de la façon décrite dans le présent manuel d'utilisation.
- Assurez-vous que votre table de cuisson est correctement installée et fixée au sol par un installateur qualifié, selon les instructions d'installation fournies.
- N'essayez pas de réparer ni de remplacer une pièce de votre table de cuisson, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer quelque réparation, débranchez la table de cuisson ou coupez l'alimentation électrique au panneau de distribution électrique du domicile en retirant le fusible ou en désarmant le disjoncteur.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ni sans surveillance dans la zone d'utilisation de la table de cuisson. Ils ne doivent jamais grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur la table de cuisson.
- **MISE EN GARDE:** Ne rangez pas d'articles attrayants pour les enfants au-dessus de la table de cuisson; les enfants qui grimpent sur la table pour atteindre les articles risquent de se blesser gravement.
- Utilisez uniquement des poignées sèches ; l'utilisation de poignées humides ou mouillées pourrait entraîner des brûlures par vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants.
- N'utilisez jamais votre table de cuisson pour réchauffer ou chauffer une salle.
- Ne touchez pas aux éléments de surface. Même s'ils présentent une couleur foncée, ces éléments peuvent devenir chauds au point de brûler la peau. Durant et après l'utilisation, évitez de toucher aux éléments de surface et ne laissez pas de vêtements ni d'autres matières inflammables au contact ou à proximité de ces éléments chauffants; allouez d'abord suffisamment de temps pour leur refroidissement.
- En plus de la table de cuisson, les surfaces y faisant face peuvent aussi devenir très chaudes.
- Ne faites pas chauffer de contenants de nourriture fermés. La pression pourrait faire exploser le contenant et ainsi causer des blessures.
- Faites bien cuire la viande et la volaille à cœur ; la viande doit atteindre une température interne minimale de 71°C (160°F), la volaille, de 82°C (180°F). La cuisson à ces températures est normalement suffisante pour vous protéger des intoxications alimentaires.

## GARDER LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA TABLE DE CUISSON

*Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une blessure.*

- Ne rangez ni n'utilisez de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité de la table de cuisson, y compris du papier, du plastique, des poignées, des nappes, des revêtements muraux, des rideaux, des stores ainsi que de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cette table de cuisson. Ces vêtements pourraient s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait entraîner des brûlures graves.
- Ne laissez pas s'accumuler la graisse de cuisson ou autres matières inflammables sur la table de cuisson ou à proximité de celui-ci. Cette graisse pourrait s'enflammer.

## LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ — TABLE DE CUISSON

- Dans l'éventualité d'un incendie, n'utilisez pas d'eau pour tenter d'éteindre un feu causé par de la graisse. N'empoignez jamais une poêle en feu. Éteignez les commandes (Off). Pour étouffer les flammes d'une poêle en feu sur un élément de surface, couvrez celle-ci complètement avec un couvercle bien adapté, une tôle à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur à poudre ou à mousse d'usages multiples.
- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance s'ils sont réglés à moyenne ou haute température. Les débordements par bouillonnement engendrent de la fumée et de l'écoulement de graisse qui peut prendre feu.
- Ne laissez jamais de l'huile sans surveillance en cours de friture. L'huile qui chauffe au-delà de son point d'ébullition peut prendre feu et enflammer les armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à matière grasse le plus souvent possible pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter un renversement d'huile et l'inflammation, utilisez une quantité d'huile minimale lors d'une friture dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés qui contiennent une grande proportion de glace.
- Utilisez une poêle de taille appropriée — Choisissez des ustensiles de cuisine à fond plat suffisamment grands pour couvrir la surface de l'élément chauffant. Autrement, une partie de l'élément de surface sera directement exposé, posant ainsi un risque d'inflammation des vêtements. Une bonne adaptation de l'ustensile à l'élément de surface améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Pour réduire les risques de brûlure, d'allumage de matières inflammables et de débordement, la poignée de l'ustensile doit être orientée vers le centre de la table de cuisson sans se prolonger au-dessus des éléments de surface adjacents.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES À LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION

- Faites attention lors du contact avec la table de cuisson. La surface vitrée de la table de cuisson conservera la chaleur après l'extinction des commandes.
- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson endommagée. Advenant le bris de la table de cuisson en vitrocéramique, les solutions de nettoyage et les débordements pourraient pénétrer dans la table de cuisson et générer un risque de décharge électrique. Contactez sur le champ un technicien qualifié.
- Évitez de rayer la vitre de la table de cuisson. La table de cuisson est susceptible d'être éraflée par les couteaux, les instruments pointus, les anneaux ou autres bijoux, et les rivets présents sur les vêtements.
- Ne mettez et ne rangez pas d'objets qui pourraient fondre ou prendre en feu sur la table de cuisson en vitrocéramique, et ce, même lorsque vous ne l'utilisez pas. Ils pourraient prendre feu si la table de cuisson est activée accidentellement. De plus, la chaleur provenant de la table de cuisson ou de la ventilation du four pourrait avoir le même effet.
- Pour nettoyer la table de cuisson, utilisez le nettoyant pour table à cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTE® et le tampon de nettoyage CERAMA BRYTE®. Avant de procéder au nettoyage, attendez que la table de cuisson soit refroidie et que le témoin lumineux se soit éteint. Une éponge ou un chiffon humide sur une surface chaude risque de causer des blessures dues à la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées toxiques dans le cas d'une application sur une surface chaude. Lisez et respectez toutes les instructions et avertissements sur les étiquettes des crèmes de nettoyage. **REMARQUE :** Les dégâts de matières sucrées constituent une exception. Il faut les gratter alors qu'ils sont encore chauds à l'aide de gants de cuisine et d'un grattoir. Pour obtenir de plus amples renseignements, consultez la section sur le nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique.
- **MISE EN GARDE:** Les personnes qui vivent avec un stimulateur cardiaque ou un appareil médical similaire doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles utilisent ou qu'elles se tiennent à proximité d'une table de cuisson en fonction. Le champ électromagnétique peut affecter la bonne marche du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical similaire. Il est conseillé de consulter votre médecin ou le fabricant du stimulateur sur votre situation particulière.

## PERTURBATION RADIOÉLECTRIQUE

Cet appareil a été testé et il est conforme aux limites d'un dispositif numérique de classe B, conformément à la partie 18 des règles FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nocives dans une installation domestique. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie sous la forme de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé en conformité avec les instructions, il peut provoquer des interférences nocives sur les communications radio. Cependant, il n'existe aucune garantie que des interférences se produiront dans une installation

particulière. Si cet appareil provoque des interférences nocives sur la réception radio ou télévision, ce qui peut être détecté en mettant l'appareil sous et hors tension, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger ces interférences en appliquant l'une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne réceptrice.
- Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Branchez l'appareil dans une prise ou un circuit différent de celui sur lequel est branché le récepteur.

## LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

**GARANTIE DE VOTRE TABLE DE CUISSON**

**Agrafez ici le chèque annulé ou le reçu de votre achat. La preuve d'achat originale sera nécessaire pour bénéficier du service après-vente pendant la période de garantie.**

**CE QUI EST COUVERT**

À partir de la date d'achat originale

**GARANTIE LIMITÉE D'UN AN**

Pendant une année à compter de la date d'achat originale, nous fournirons gratuitement les pièces et la main-d'oeuvre à votre domicile, pour réparer ou remplacer **n'importe quelle partie de la table de cuisson** qui serait défectueuse à cause d'un défaut de fabrication.

.....  
Cette garantie est étendue à l'acheteur original et à tout propriétaire successif pour les appareils achetés pour un usage domestique ordinaire dans les 48 États continentaux, à Hawaii, à Washington D.C. ou au Canada. Si cet appareil est installé dans un endroit où il n'existe pas de service agréé GE, vous pouvez avoir à prendre en charge les frais de transport, ou il peut vous être demandé d'apporter l'appareil dans un service GE agréé pour réparation. En Alaska, la garantie est la même, sauf qu'elle est LIMITÉE parce que vous devez prendre en charge les frais de transport au magasin ou les frais de déplacement du technicien du service à votre domicile.

Tous les services de garantie sont fournis par nos centres de service d'usine, ou par un technicien Customer Care® agréé, pendant les heures de travail normales.

Dans le cas où votre appareil nécessiterait une intervention, pendant la période de garantie ou au-delà, appelez le 800.444.1845 aux États-Unis. Au Canada, appelez le 800.561.3344. Munissez-vous du numéro de modèle et du numéro de série lors de votre appel au service après-vente.

**CE QUI N'EST PAS COUVERT**

- Les déplacements à domicile pour vous apprendre à utiliser l'appareil.
- Une installation, une livraison ou une maintenance incorrecte. Si vous rencontrez un problème d'installation, contactez votre revendeur ou votre installateur. Vous êtes responsable de la fourniture appropriée d'électricité, de gaz, d'évacuation et d'autres raccordements, comme indiqué dans les instructions d'installation fournies avec votre produit.
- Le remplacement des fusibles du domicile ou la réinitialisation des disjoncteurs.
- Un dommage de l'appareil à cause d'une mauvaise utilisation ou d'un abus.
- Une panne de l'appareil dans le cas d'une utilisation autre que celle prévue, ou d'une utilisation commerciale.
- Un dommage de l'appareil provoqué par un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.
- Un dommage annexe ou consécutif provoqué par d'éventuels défauts de cet appareil.
- Un dommage provoqué après la livraison.
- Un appareil non accessible pour exécuter la réparation nécessaire.

**EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES – Votre seul et unique recours réside dans la réparation de l'appareil telle qu'elle est définie dans cette garantie limitée. Toutes autres garanties implicites, y compris les garanties implicites de valeur commerciale ou d'adéquation à un usage particulier, sont limitées à une année ou à la plus petite période autorisée par la loi.**

Certains états/provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects, par conséquent la limitation ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers et il est possible que vous puissiez bénéficier d'autres droits, qui varient d'un état/province à l'autre. Pour connaître quels sont vos droits légaux dans votre état/province, consultez le bureau de service aux consommateurs local ou national ou le ministère de la Justice.

Garant aux États-Unis : General Electric Company, Louisville, KY 40225

Garant au Canada : Mabe Canada Inc.

**Avec l'achat de votre nouvel appareil Monogram, soyez assuré de recevoir toute l'information ou l'assistance dont vous pourriez avoir besoin, de la part de GE. Tout ce que vous avez à faire, c'est de nous appeler—gratuitement !**

**GE Answer Center®**

**800.561.3344**

Quelle que soit votre question concernant n'importe quel appareil Monogram, le service d'information du GE Answer Center® est disponible pour vous aider. Votre appel—et votre question—seront pris en compte rapidement et courtoisement. Et vous pouvez nous contacter n'importe quand. Le service GE Answer Center® est ouvert 24 heures sur 24, du lundi au samedi.

OU

Visitez notre site web sur : [monogram.com](http://monogram.com)

**Service de réparation à domicile**

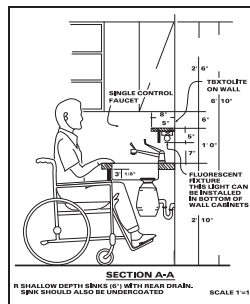
**800.561.3344**

Un professionnel qualifié du service GE s'occupera de la réparation, à un moment qui vous convienne. La plupart des entreprises du service GE vous proposent une intervention le jour même ou le lendemain, ou à votre convenance (de 07h00 à 22h00 les jours de semaine, de 08h00 à 18h00 les samedis et dimanches). Nos techniciens formés en usine connaissent l'intérieur et l'extérieur de votre appareil—la plupart des réparations peuvent être effectuées en une intervention seulement.

Au Canada : lundi au vendredi, de 07h00 à 20h00 et samedi, de 08h00 à 17h00 EDST.

**Pour les clients avec des besoins spéciaux...**

**Aux États-Unis  
800.626.2000**



GE offre gratuitement une brochure pour aider à la planification d'une cuisine sans entrave pour les personnes à mobilité réduite.

Les consommateurs malentendants ou muets qui ont accès à un TDD ou à un téléciprteur conventionnel peuvent appeler le 800.TDD.GEAC (800.833.4322) pour solliciter information ou service.

**Contrats de service**

**800.561.3344**

Vous pouvez être rassuré de savoir que le service GE sera toujours là après l'expiration de votre garantie. Souscrivez à un contrat GE pendant que votre garantie est toujours en vigueur et vous bénéficierez d'une ristourne substantielle. Avec un contrat sur plusieurs années, vous êtes assuré d'un futur service au prix d'aujourd'hui.

**Pièces détachées et accessoires**

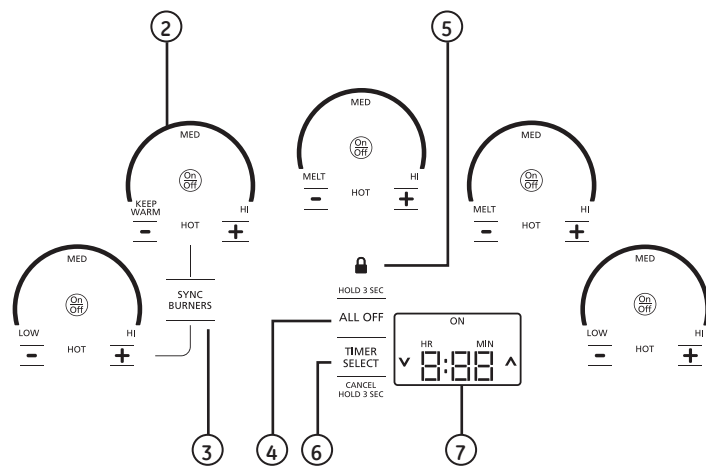
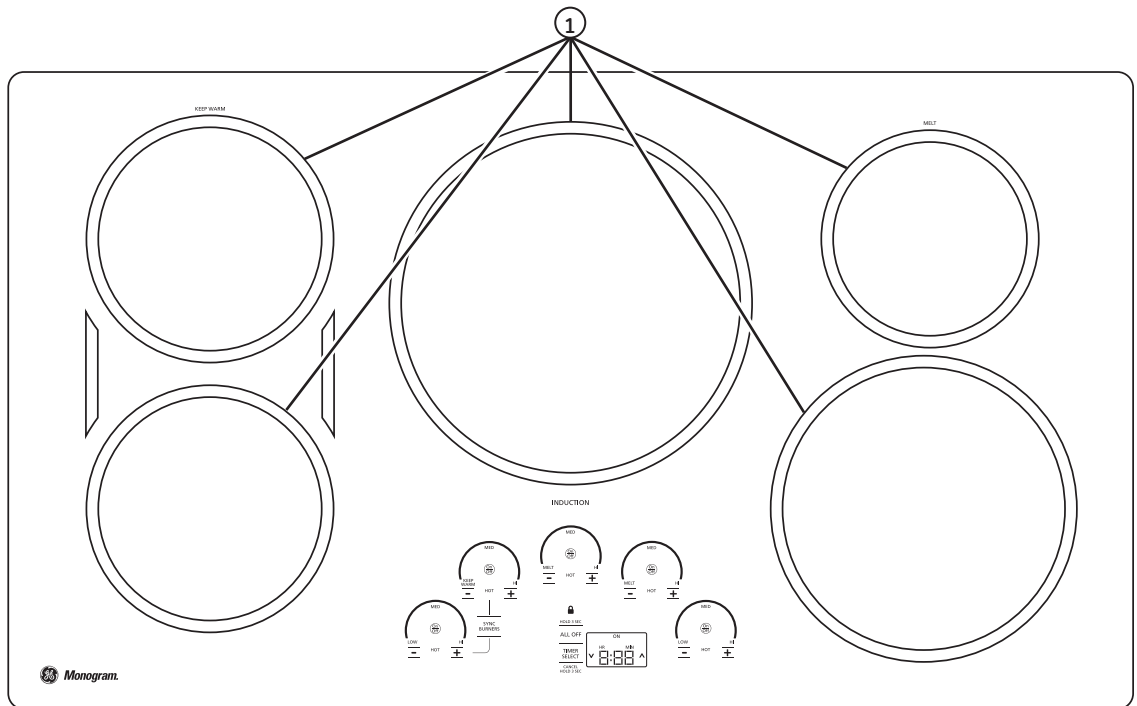
**800.561.3344**

Les personnes qualifiées pour réparer leurs propres appareils peuvent commander des pièces détachées et des accessoires et se les faire envoyer directement à domicile. Le système de pièces détachées GE propose un accès à plus de 47 000 pièces... et toutes les pièces de rechange d'origine GE bénéficient d'une garantie complète. Les cartes bancaires VISA, MasterCard et Discover sont acceptées.

Les instructions de maintenance contenues dans ce manuel détaillent les procédures à utiliser par n'importe quel utilisateur. Toute autre réparation ou intervention doit être effectuée par un technicien qualifié. La prudence est nécessaire, car une réparation incorrecte peut provoquer un fonctionnement dangereux de l'appareil.

### Caractéristiques

(Dans ce manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier selon votre modèle.)



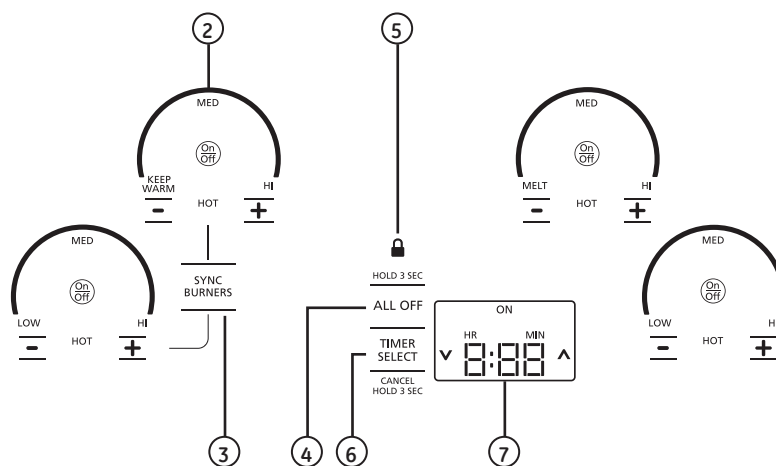
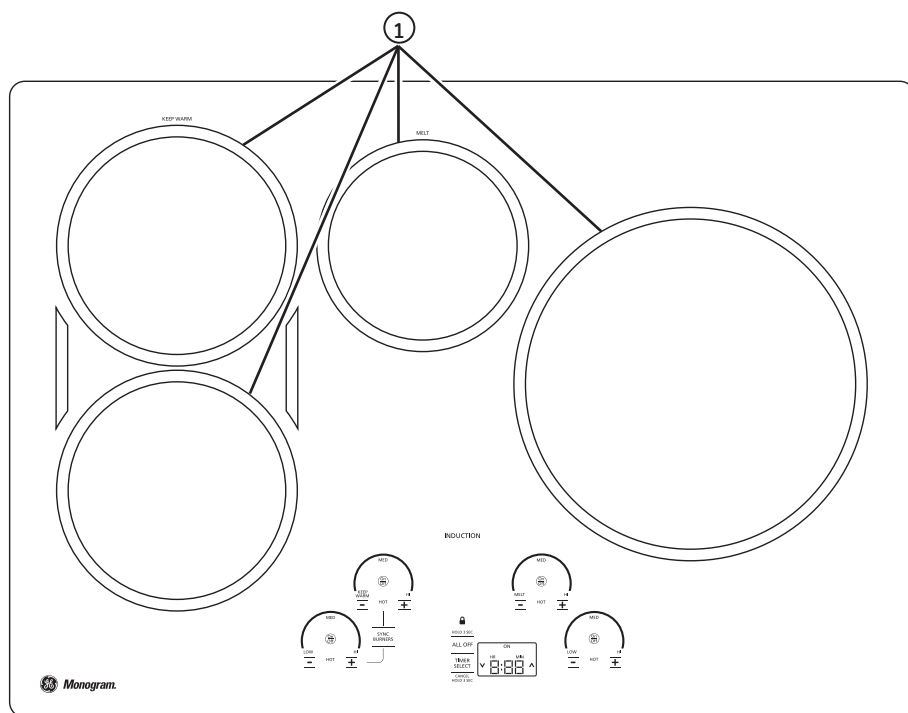
### ZHU36 – Table de cuisson de 36"

Index des caractéristiques	Page
1 Cooking Element(s) (élément(s) de cuisson)	10
2 Power Level Arc (arc du niveau de puissance)	10
3 Sync Burners (synchronisation des brûleurs)	11
4 All Off (tous éteints)	10
5 Lock (verrouillage)	12
6 Timer Select (sélection de la minuterie)	12
7 Display (affichage)	12



### Caractéristiques

(Dans ce manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier selon votre modèle.)



### ZHU30 – Table de cuisson de 30"

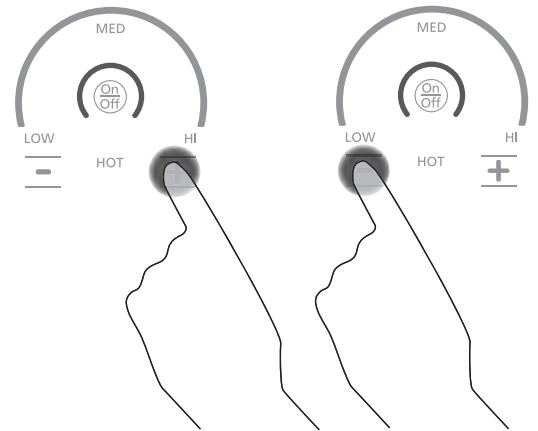
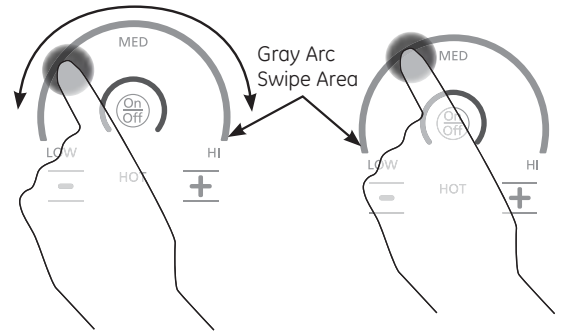
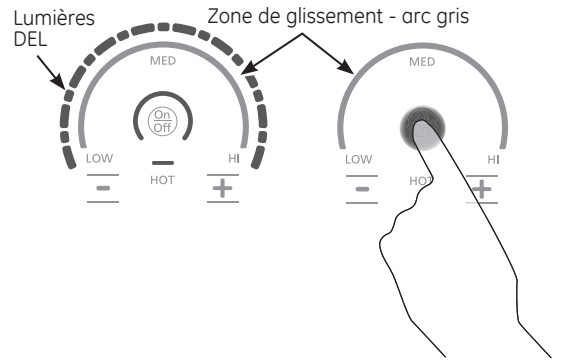
Index des caractéristiques	Page
1 Cooking Element(s) (élément(s) de cuisson)	10
2 Power Level Arc (arc du niveau de puissance)	10
3 Sync Burners (synchronisation des brûleurs)	11
4 All Off (tous éteints)	10
5 Lock (verrouillage)	12
6 Timer Select (sélection de la minuterie)	12
7 Display (affichage)	12

### Fonctionnement des éléments de cuisson

Mise en marche d'un ou de plusieurs brûleurs : Appuyez sur la touche **On/Off (marche/arrêt)** et maintenez-la enfoncée pendant environ une demie seconde. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, vous entendrez un son.

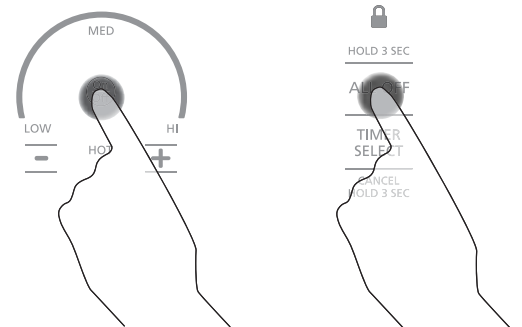
Vous pouvez sélectionner le niveau de puissance de n'importe laquelle des manières suivantes :

1. **Réalisez un glissement sur l'arc gris** (sur l'image) jusqu'au niveau de puissance souhaité. **Il n'y a aucun capteur sur les DEL, ou;**
2. **Appuyez sur n'importe quel endroit de l'arc gris, ou;**
3. Pour régler le niveau de puissance, appuyez sur **+** ou **-**, ou;
4. Raccourci pour le réglage Hi (chaleur élevée) : Immédiatement après avoir mis l'appareil en marche, appuyez sur la touche **+**, ou;
5. Raccourci pour le réglage Low (chaleur basse) : Immédiatement après avoir mis l'appareil en marche, appuyez sur **-**.



### Extinction d'un ou de plusieurs brûleurs

Appuyez sur la touche **On/Off** pour éteindre un seul brûleur ou sur la touche **All Off** pour les éteindre tous.

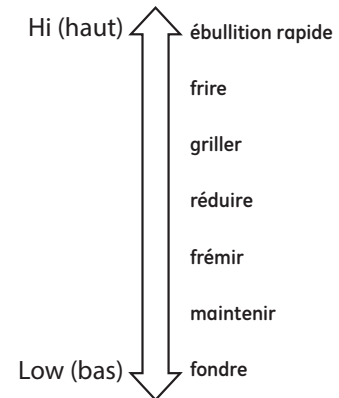


### Sélection des réglages de la table de cuisson

Choisissez l'élément/brûleur qui est le plus adéquat pour la taille de l'ustensile de cuisine. Chaque élément/brûleur de votre nouvelle table de cuisson possède son propre niveau de puissance variant d'une chaleur basse à élevée. Les réglages du niveau de puissance pour la cuisson varieront selon l'ustensile de cuisine utilisé, le type et la quantité des aliments, et le résultat souhaité. De façon générale, utilisez les réglages inférieurs pour faire fondre, maintenir la température ou faire mijoter, et utiliser les réglages supérieurs pour faire chauffer rapidement, griller et frire. Lorsque vous souhaitez maintenir des aliments chauds, assurez-vous que le réglage choisi est suffisant pour maintenir la température des aliments au-delà de 140 °F. Les éléments plus grands et ceux pour lesquels il est indiqué « Keep Warm » (garder chaud) ne sont pas recommandés pour faire fondre des aliments.

« Hi » correspond au niveau de puissance le plus élevé; il est conçu pour la cuisson rapide de grandes quantités et pour amener à ébullition. Le réglage « Hi » fonction pendant au maximum 10 minutes. Il est possible de répéter le réglage « Hi » après le cycle de 10 minutes initial en appuyant sur la touche +.

**MISE EN GARDE :** Ne placez ni ustensile de cuisine ni casserole sur les touches de commande et n'y laissez aucune accumulation d'eau. Si une de ces situations dure plusieurs secondes, il y a risque de rendre les touches inopérantes et d'éteindre la table de cuisson.



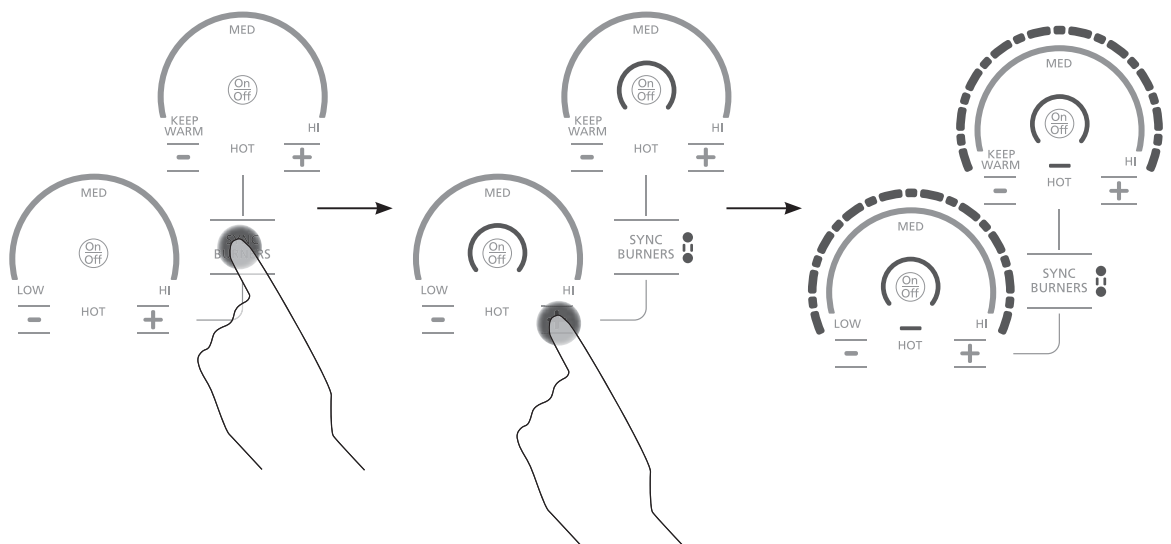
### Comment synchroniser les éléments de gauche

#### Pour activer

Maintenez la touche **Sync Burners** enfoncée pendant environ une demi-seconde pour brancher les deux brûleurs. Pour régler le niveau de puissance, utilisez l'un ou l'autre des éléments comme décrit à la page 7.

#### Pour désactiver

1. Pour désactiver la synchronisation des brûleurs, appuyez sur la touche **On/Off** sur l'un ou l'autre des brûleurs.  
ou
2. Pour désactiver les deux brûleurs, appuyez sur la touche **Sync Burners**.



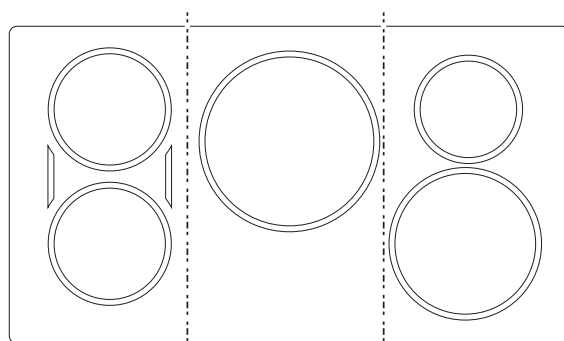
# Utilisation de votre table de cuisson

## Table de cuisson à induction

### Partage De Puissance

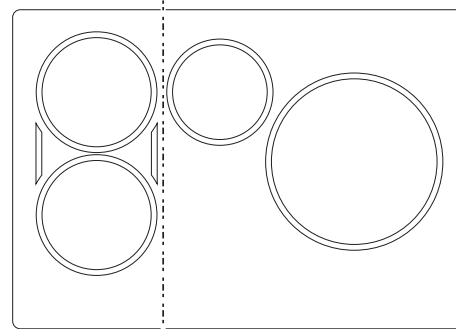
La table de cuisson de 36 po dispose de 3 zones de cuisson et celle de 30 po en a 2. Si deux éléments dans la même zone sont en cours d'utilisation et qu'au moins un élément est au niveau de puissance maximum (Hi),

le réglage « Hi » fonctionnera à un niveau de puissance réduit. Veuillez noter que l'affichage ne changera pas. Voilà comment la puissance est partagée entre deux éléments dans la même zone de cuisson.



Zone de gauche      Zone centrale      Zone de droite

Table de cuisson de 36 po.



Zone de gauche      Zone de droite

Table de cuisson de 30 po.

### Verrouillage de la table de cuisson

#### Verrouillage

Appuyez sur la touche de **verrouillage** pendant 3 secondes.

#### Déverrouillage

Appuyez de nouveau sur la touche de **verrouillage** pendant 3 secondes.

Pour activer la fonction de verrouillage automatique, consultez la section Réglages personnalisés.

Symbole/témoin de verrouillage des commandes



Verrouillage de la table de cuisson verrouillage des commandes

### Minuterie de cuisine simple

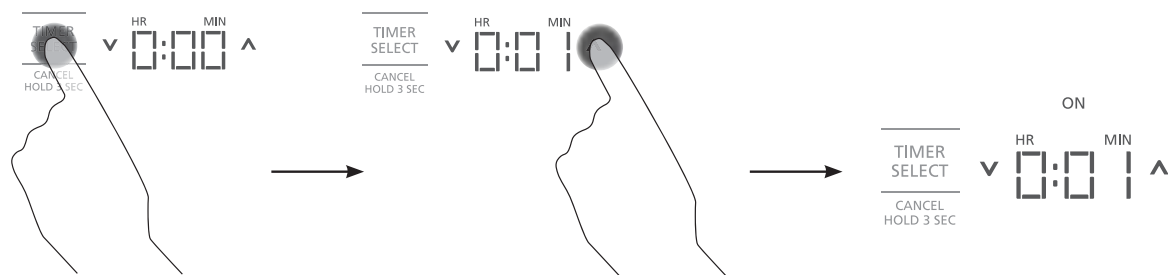
#### Pour activer

Appuyez sur la touche **Timer Select**. Pour choisir le nombre de minutes souhaité, appuyez sur les flèches **▲** ou **▼**. La minuterie démarre automatiquement 3 secondes après avoir appuyé sur la touche. La DEL « ON » (activé) s'affichera automatiquement lorsque la minuterie est configurée.

#### Pour désactiver

Pour annuler la minuterie, maintenez la touche **Timer Select** enfoncée pendant 3 secondes. L'alarme se fera entendre de façon continue lorsque le temps se sera écoulé, et ce, jusqu'à ce que la minuterie soit désactivée.

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



### Minuteries multiples

#### Mode de minuterie

Pour en savoir plus, consultez les fonctions Réglages personnalisés, Mode de minuterie et Minuteries multiples. Il est possible de lier chaque brûleur à une minuterie. Pour pouvoir définir la minuterie, le brûleur doit être en marche. Lorsque plus d'un brûleur est en marche, l'ordre de la minuterie s'établit de gauche à droite.

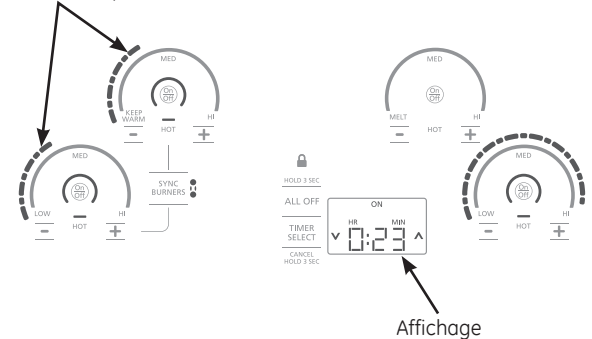
#### Pour activer des minuteries multiples

1. Appuyez sur la touche **Timer Select**. Le niveau de puissance du brûleur correspondant et l'affichage clignotent. Appuyez sur les flèches **A** ou **V** pour ajuster le temps. La minuterie démarre automatiquement après 3 secondes si vous ne réalisez aucune action supplémentaire. La DEL « ON » (activé) s'allume lorsque la minuterie est activée.
2. Pour configurer la minuterie pour le brûleur suivant, appuyez sur la touche **Timer Select**. Le niveau de puissance du brûleur correspondant et l'affichage clignotent. Appuyez sur les flèches **A** ou **V** pour ajuster le temps. La minuterie démarre automatiquement après 3 secondes si vous ne réalisez aucune action supplémentaire. La DEL « ON » (activé) s'allume lorsque la minuterie est activée. Pour les minuteries restantes, répétez ces étapes.

#### Pour désactiver des minuteries multiples

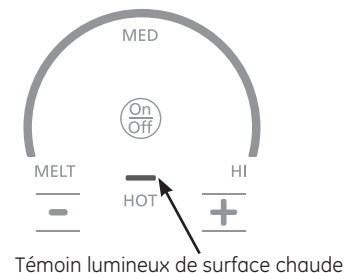
Pour annuler la minuterie, maintenez la touche **Timer Select** enfoncée pendant 3 secondes. Le niveau de puissance du brûleur correspondant et l'affichage clignotent. Lorsque la durée de fonctionnement du brûleur est écoulée, celle de la minuterie l'est également.

Niveau de puissance du brûleur



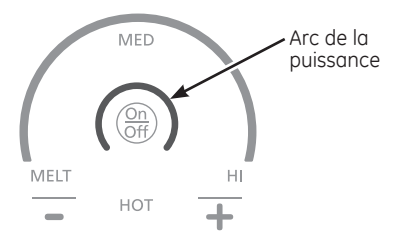
### Témoin lumineux de surface chaude

Un témoin lumineux de surface chaude (un pour chacun des éléments de cuisson) s'allume lorsque la surface en verre est chaude et elle demeure chaude jusqu'à ce que la surface se soit refroidie à un point où il est sécuritaire d'y toucher.



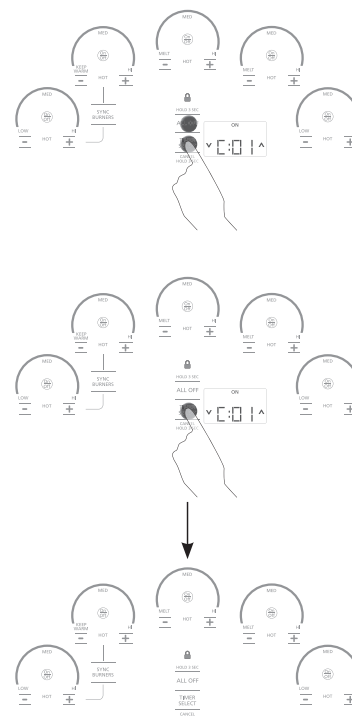
### Détection de l'enlèvement d'une casserole

Lorsqu'on retire une casserole de la surface de cuisson, le niveau de puissance du brûleur est désactivé; l'arc de puissance se met à clignoter. Si aucune casserole n'est détectée pendant 25 secondes, la commande est automatiquement désactivée et les témoins s'éteignent.



### Réglages personnalisés

1. Appuyez sur la touche **All Off** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, puis appuyez immédiatement sur la touche **Timer Select** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour entrer les réglages personnalisés. On doit appuyer sur ces touches dans un intervalle de 30 secondes. Si l'on appuie sur toute autre touche, le mode sera annulé.
2. "C - -" s'affiche. Utilisez les touches **▲** (haut) ou **▼** (bas) pour naviguer dans les réglages personnalisés. Si **▲** (haut) est sélectionné, le cycle d'affichage commence à « C01 ». Si **▼** (bas) est sélectionné, le cycle d'affichage commence à « C62 ».
3. Pour activer un nouveau réglage personnalisé, l'utilisateur doit appuyer sur la touche **Timer Select** et la maintenir enfoncée pendant 3 sec. Seul UN des choix de réglage personnalisé peut être activé pour chacun des réglages personnalisés. La DEL « On » s'allume et un son se fera entendre une fois qu'un nouveau réglage personnalisé aura été activé.
4. La surface de cuisson quittera les réglages personnalisés si elle est inactive pendant 3 minutes.
5. Pour sortir des réglages personnalisés et enregistrer tout changement, appuyez sur la touche **All Off** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.



### Tableau des réglages personnalisés

Réglages personnalisés	Choix de réglage personnalisé
<b>C0 (Réglages d'usine)</b>	<b>C01</b> - Réinitialisation aux réglages d'usine (permet d'effacer les réglages personnalisés et de restaurer les valeurs par défaut)
	<b>C02</b> - Réglages personnalisés activés (non visibles à moins que tout autre réglage personnalisé soit sélectionné. De plus, il est automatiquement activé lorsque tout autre réglage personnalisé est sélectionné. L'utilisateur ne peut sélectionner ce réglage).
<b>C1 (Verrouillage des commandes)</b>	<b>C11</b> - Verrouillage standard (c.-à-d., uniquement lorsque le bouton de verrouillage est enfoncé pendant 3 secondes.) Si vous utilisez une minuterie, * Les options en gris sont les paramètres pas défaut Le verrouillage des commandes n'est pas disponible.
	<b>C12</b> - Verrouillage automatique (c.-à-d., qu'il s'engage lorsque la table de cuisson est inactive pendant 10 minutes.) L'appareil doit être entièrement désactivé pour passer en mode de verrouillage automatique.
<b>C2 (Niveau de luminosité des DEL)</b>	<b>C21</b> - Illumination complète
	<b>C22</b> - Illumination moyenne
	<b>C23</b> - Illumination la plus faible
<b>C3 (Niveau sonore des boutons)</b>	<b>C31</b> - Tous les sons activés à 100 % (Pour les sons d'alarme, 100 % = si le niveau est réglé dans c4.)
	<b>C32</b> - Le niveau sonore des boutons est réduit de 50 %, sons d'alarme à 100 %
	<b>C33</b> - Les sons des boutons sont désactivés, les sons d'alarmes sont activés à 100 %
<b>C4 (Niveau sonore de l'alarme de minuterie)</b>	<b>C41</b> - Élevé
	<b>C42</b> - Bas
<b>C5 (durée d'alarme de la minuterie)</b>	<b>C51</b> - Indéfini (c.-à-d., que l'alarme continue jusqu'à ce qu'elle soit annulée par l'utilisateur).
	<b>C52</b> - Sons d'alarme pendant 60 secondes.
	<b>C53</b> - Sons d'alarme pendant 30 secondes.
	<b>C54</b> - Sons d'alarme pendant 15 secondes.
<b>C6 (Mode de minuterie)</b>	<b>C61</b> - Minuterie de cuisine simple (indépendante des éléments.)
	<b>C62</b> - Minuterie multiple (liée à chacun des éléments.)

\* Les options en gris sont des réglages par défaut

### Fonctionnement De La Cuisson À Induction

Les éléments situés sous la surface de cuisson produisent un champ magnétique qui fait vibrer les électrons dans le récipient en métal ferreux, produisant de la chaleur.

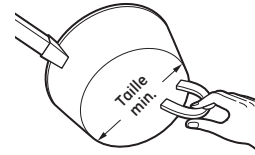
La surface de cuisson elle-même ne chauffe pas. La chaleur est produite dans le récipient de cuisson et ne peut être générée tant que le récipient n'est pas placé sur la surface de cuisson.

Lorsque l'élément est activé, le récipient commence à chauffer immédiatement et son contenu se réchauffe.

La cuisson par induction magnétique nécessite d'utiliser une batterie de cuisine fabriquée à partir de métaux ferreux—des métaux sur lesquels un aimant se colle, comme le fer ou l'acier.

Utilisez des récipients dont la taille correspond à celle de l'élément. Le récipient doit être suffisamment grand pour que le capteur de sécurité active l'élément.

La table de cuisson ne fonctionnera pas si un très petit ustensile en acier ou en fer (inférieur à la taille minimale en largeur) est placé sur la surface de cuisson lorsque l'appareil est en fonctionnement—comme une spatule en acier, des cuillères, des couteaux et d'autres petits instruments.



Utilisez un récipient de la taille minimale pour chaque élément. Le matériau du récipient est correct si un aimant se colle sur son fond.

### Bruit de cuisson

#### Batterie de cuisine « bruyante »

Différents types de batterie de cuisine produisent de légers sons. Les récipients massifs, comme ceux en fonte émaillée, produisent moins de bruit que les récipients en acier inoxydable multicouche plus légers. La taille du récipient, et la quantité d'aliments, peuvent aussi contribuer au niveau sonore.

Lors de l'utilisation d'éléments adjacents avec un certain niveau de puissance, les champs magnétiques peuvent interagir entre eux et produire un faible sifflement ou un « bourdonnement » intermittent. Ces bruits peuvent être réduits ou éliminés en diminuant ou en augmentant le niveau de puissance de l'un ou de l'ensemble des éléments. Les récipients qui recouvrent entièrement le cercle de l'élément produiront moins de bruit.

Un faible bruit de « bourdonnement » est normal, notamment avec une puissance élevée.

Sons que vous pourriez entendre : Il est possible que vous entendiez un léger bourdonnement lorsque vous cuisinez en mode Hi. C'est normal. Le son dépend du type d'ustensile de cuisine utilisé. Certains ustensiles produiront un bourdonnement plus fort selon le matériau dans lequel ils sont fabriqués. Il est possible d'entendre un bourdonnement si le contenu de l'ustensile est froid. Plus l'ustensile sera chaud et plus le son diminuera. Si le niveau de puissance est réduit, le niveau sonore diminuera.

### Choix De La Bonne Batterie De Cuisine À Utiliser

#### Utilisation d'une batterie de cuisine à la taille correcte

Les casseroles non ferreuses ou trop petites ne permettront pas à l'élément à induction de se mettre en marche, et le témoin ON pour cet élément clignotera pendant 25 secondes, puis s'éteindra. Si une casserole est retirée pendant plus de 25 secondes, l'alimentation sera coupée.

Un récipient plus grand que le cercle de l'élément peut être utilisé ; cependant, la chaleur se diffusera uniquement au-dessus de l'élément.

Pour de meilleurs résultats, le récipient doit être en contact TOTAL avec la surface vitrée.

Ne laissez pas le fond du récipient toucher la bordure métallique de la table de cuisson ou chevaucher les commandes de la table de cuisson.

Pour de meilleures performances, faites correspondre la taille du récipient avec la taille de l'élément.

L'utilisation d'un petit récipient sur un grand brûleur générera moins de puissance à n'importe quel niveau.

#### Batterie de cuisine adaptée

Utilisez une batterie de cuisine de qualité, à fond massif pour une meilleure répartition de la chaleur et même de meilleurs résultats de cuisson. Choisissez une batterie de cuisine fabriquée en acier inoxydable aimanté, en fonte émaillée, en acier émaillé ou avec une combinaison de ces matériaux.

Certaines batteries de cuisine sont spécialement identifiées par le fabricant pour une utilisation avec les tables de cuisson à induction. Utilisez un aimant pour tester la validité d'une batterie de cuisine.

Les récipients à fond plat donnent les meilleurs résultats. Les récipients à bord ou striés peuvent être utilisés.

Les récipients ronds donnent de meilleurs résultats. Les récipients à fond courbe ou incliné ne chaufferont les aliments de manière homogène.

Pour la cuisine au wok, utilisez un wok à fond plat. N'utilisez pas de wok posé sur un socle circulaire.

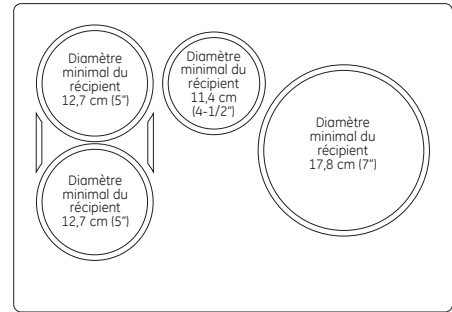


Table de cuisson d'une largeur de 76,2 cm (30"). Utilisez la dimension de casserole minimum recommandée pour chacun des éléments de cuisson.

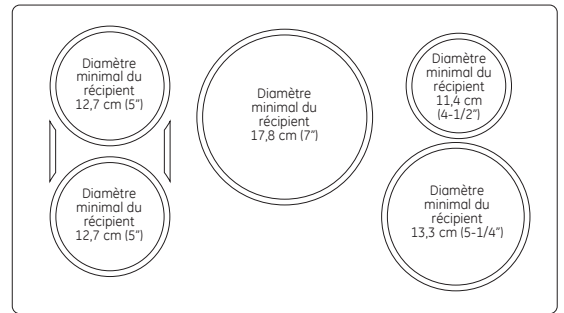
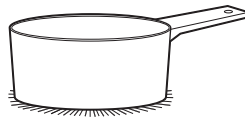
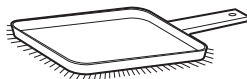


Table de cuisson d'une largeur de 91,4 cm (36"). Utilisez la dimension de casserole minimum recommandée pour chacun des éléments de cuisson.



Utilisez des récipients à fond plat.



Utilisez une plaque chauffante.



Utilisez un wok à fond plat.



### Choix De La Bonne Batterie De Cuisine À Utiliser

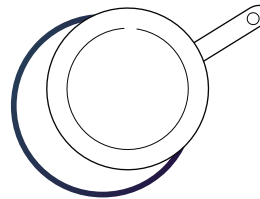
#### Recommandations sur la batterie de cuisine

La batterie de cuisine doit être en contact total avec la surface de l'élément de cuisson.

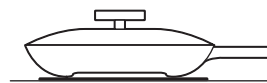
Utilisez des récipients à fond plat dont la taille correspond à l'élément de cuisson et à la quantité d'aliments à préparer.

Les plaques pour cuisson à induction NE sont PAS recommandées.

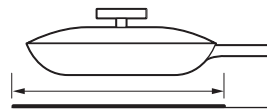
#### INCORRECTE



Le récipient n'est pas centré sur la surface de l'élément de cuisson.



Le fond ou les côtés du récipient sont recourbés ou inclinés.



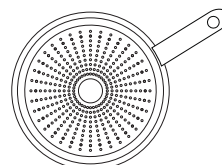
Le récipient ne correspond pas à la taille minimale requise par l'élément de cuisson utilisé.



Le fond du récipient repose sur la bordure de la table de cuisson ou ne repose pas complètement sur la surface de l'élément de cuisson.

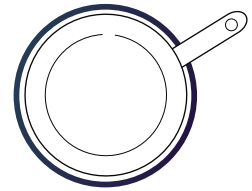


Un manche trop lourd incline le récipient.

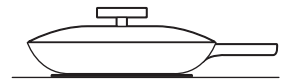


Le fond du récipient est partiellement magnétique.

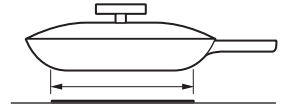
#### CORRECTE



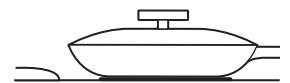
Le récipient est correctement centré sur la surface de l'élément de cuisson.



Le fond du récipient est plat.



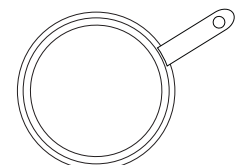
Le récipient correspond à ou dépasse la taille minimale requise par l'élément de cuisson utilisé.



Le fond du récipient repose entièrement sur la surface de l'élément de cuisson.



Le récipient est correctement équilibré.



Le fond du récipient est entièrement magnétique.

## Utilisation de la plaque chauffante

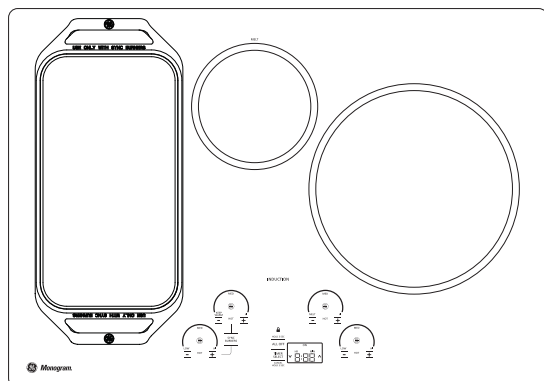
### MISE EN GARDE : Risque de brûlure

- Il est possible que la surface de la plaque chauffante soit suffisamment chaude pour vous causer des brûlures pendant et après son utilisation. Mettez en place et retirez la plaque chauffante lorsqu'elle est froide et que tous les éléments de la surface sont désactivés. Utilisez des gants de cuisine si vous devez toucher la plaque chauffante lorsqu'elle est chaude. Dans le cas contraire, vous pourriez vous brûler.
- Mettez en place et retirez la plaque chauffante uniquement lorsqu'elle est froide et que tous les brûleurs de la surface sont désactivés.

Avant d'utiliser cet ustensile de cuisine pour la première fois, lavez-le pour vous assurer qu'il est propre. Puis, enduisez légèrement la surface de cuisson d'huile de cuisine.

### Comment positionner la plaque chauffante

**IMPORTANT :** Positionner et utilisez toujours votre plaque chauffante à l'emplacement désigné sur la table de cuisson.



### REMARQUES IMPORTANTES :

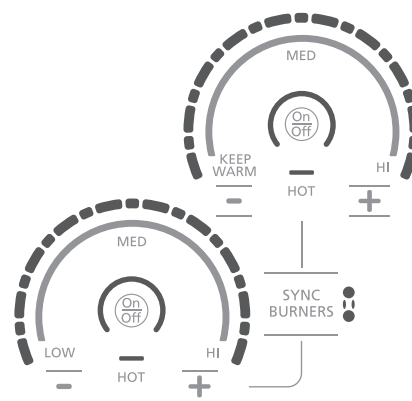
- Nettoyez la plaque chauffante avec une éponge et un détergent doux dans de l'eau chaude. N'utilisez PAS de tampon à récurer bleu ou vert ni de laine d'acier.
- Évitez de cuisiner des aliments très gras et prenez soin d'éviter les débordements de graisse pendant la cuisson.
- Ne mettez et ne rangez aucun objet sur la plaque chauffante, même lorsque vous ne l'utilisez pas. La plaque pourrait devenir chaude lors de l'utilisation des surfaces adjacentes.
- Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques munis d'une pointe acérée ou d'un bord irrégulier qui pourraient endommager la plaque chauffante. Ne coupez pas d'aliments sur la plaque chauffante.
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisine comme récipient de rangement pour l'huile des aliments. Il pourrait être taché de façon permanente et/ou des fissurations thermiques pourraient en résulter.
- Avec le temps et l'utilisation, la plaque chauffante se décolorera.
- Ne nettoyez pas la plaque chauffante dans un four autonettoyant.
- Laissez toujours l'ustensile de cuisine se refroidir avant de l'immerger dans l'eau.
- Ne surchauffez pas la plaque chauffante.

Type d'aliments	Selon le réglage de cuisson
Réchauffer des tortillas	Moyen-bas
Crêpes	Moyen-bas
Hamburger	Moyen
Œufs frits	Moyen-bas
Chapelet de saucisses déjeuners	Moyen
Sandwichs chauds (comme un grilled cheese)	Moyen-bas

Les réglages de la plaque chauffante sont conçus comme ligne directrice et il est possible que vous deviez les adapter selon les préférences de cuisson de chacun.

### Utilisation de la plaque chauffante

Pour activer la surface pour la totalité de la plaque chauffante, utilisez la fonction Sync Burner. Appuyez sur la touche **Sync Burner**, puis ajustez le niveau de puissance selon le réglage souhaité, comme décrit à la page 8.



### Nettoyage Normal Quotidien

Utilisez la crème nettoyante CERAMA BRYTE® sur votre table de cuisson en vitrocéramique.

Pour entretenir et protéger votre table de cuisson en vitrocéramique, conformez-vous aux instructions suivantes :

1. Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec de la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson. Cela vous aidera à la protéger et à la conserver propre.
2. Votre table de cuisson conservera son aspect neuf si vous utilisez chaque jour la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson.
3. Secouez bien le flacon de crème nettoyante. Versez quelques gouttes de crème nettoyante CERAMA BRYTE® directement sur votre table de cuisson.
4. Utilisez une serviette en papier ou une éponge CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique afin de nettoyer la surface de la table de cuisson.

5. Utilisez un chiffon ou une serviette en papier pour nettoyer toute la surface de la table de cuisson. Pas besoin de rincer.

**REMARQUE :** Vous devez faire bien attention de ne pas faire chauffer la table de cuisson avant de la nettoyer complètement.

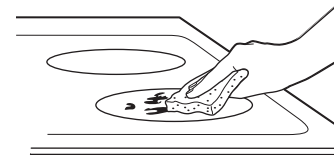


Nettoyez votre table de cuisson chaque fois qu'elle est sale. Utilisez la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson.

### Résidus Calcinés

**REMARQUE:** Vous pouvez endommager votre surface en vitrocéramique si vous utilisez des éponges de récurage autres que celles comprises avec votre appareil.

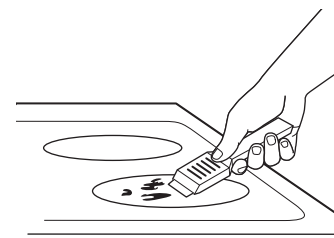
1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. Versez quelques gouttes de crème nettoyante CERAMA BRYTE® sur tous les résidus calcinés.
3. À l'aide de l'éponge de récurage CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique, frottez les résidus en exerçant la pression nécessaire.
4. S'il reste des résidus, répétez les opérations indiquées ci-dessus.
5. Pour mieux protéger après avoir enlevé les résidus, polissez toute la surface avec la crème nettoyante CERAMA BRYTE® et une serviette de papier.



Utilisez une éponge CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique.

### Résidus Calcinés Difficiles À Enlever

1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. Tenez un grattoir à lame simple à un angle d'environ 45° sur la surface de vitrocéramique et raclez les résidus. Vous devrez exercer de la pression sur le grattoir à lame pour les enlever.
3. Après avoir enlevé les résidus avec le grattoir à lame, versez quelques gouttes de crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson sur les résidus calcinés. Utilisez l'éponge CERAMA BRYTE® pour enlever les résidus restants.
4. Pour mieux protéger après avoir enlevé les résidus, polissez toute la surface avec la crème nettoyante CERAMA BRYTE® et une serviette de papier.



On peut se procurer le grattoir CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique et tous les accessoires recommandés dans nos Centres de pièces détachées. Consultez les instructions dans la section « Comment commander des pièces » à la page suivante.

**REMARQUE :** N'utilisez jamais une lame émoussée ou ébréchée.

### Traces de métal et rayures

- 1 Faites attention de ne pas faire glisser des ustensiles de cuisine sur votre table de cuisson. Ils laisseront des traces de métal sur la surface de vitrocéramique.

Vous pourrez enlever ces traces en appliquant la crème nettoyante CERAMA BRYTE® à l'aide de l'éponge CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique.

- 1 Si vous laissez des casseroles recouvertes d'une couche d'aluminium ou de cuivre chauffer à sec, leur métal peut laisser des traces noires sur la table de cuisson.

Vous devez enlever ces traces immédiatement, avant de faire chauffer à nouveau la table de cuisson. Autrement, les traces risquent de devenir permanentes.

**AVERTISSEMENT :** Vérifiez toujours le fond de vos casseroles pour vous assurer qu'elles n'aient pas d'aspérités qui risquent de rayer la table de cuisson.

### Surface de vitrocéramique—possibilité de dommages permanents.

D'après nos essais, il semble que si vous cuisinez des aliments riches en sucre comme de la confiture ou du caramel, et s'ils débordent, ils peuvent occasionner des dommages permanents à la surface de vitrocéramique si vous ne la nettoyez pas immédiatement.

#### Dommages causés par du sucre chaud ou des matières plastiques fondues :

- 1 Éteignez toutes les unités de la table de cuisson. Enlevez toutes les casseroles chaudes.
- 2 Portez des gants de cuisine :
  - a. Utilisez un grattoir à lame simple (grattoir CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique) pour repousser les matières fondues sur une surface froide de la table de cuisson.
  - b. Enlevez les matières fondues avec une serviette en papier.

- 3 Vous devez laisser toute matière fondue que vous n'avez pas réussi à enlever jusqu'à ce que la table de cuisson refroidisse complètement.

- 4 Ne réutilisez jamais la table de cuisson avant d'avoir enlevé complètement les résidus

**NOTE :** S'il s'est déjà formé sur votre table de cuisson en vitrocéramique des creux ou des piqûres, vous devrez la remplacer. Dans ce cas, vous devez appeler le service.

### Comment commander des pièces

Pour commander la crème et le grattoir CERAMA BRYTE®, veuillez composer notre numéro de téléphone sans frais.

**Centre national de pièces détachées : 800.626.2002.**

**Crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique..... # WX10X300**

**Grattoir CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique .....# WX10X0302**

**Trousse..... # WB64X5027**  
(la trousse comprend un flacon de crème et un grattoir)

**Éponges CERAMA BRYTE® pour tables de cuisson en vitrocéramique ..... # WX10X350**

**Remplacement plaque chauffante**  
(pour tous les modèles avec synchronisation des brûleurs) .....# JXGRIDL1

**Trousse pour montage encastré .....# JXFLUSH1**

**Trousse sous vide .....# JXSOU5V1**

**Nettoyant et polisseur pour acier inoxydable.....# PM10X311**



## Notes

---

*Table de cuisson à induction*

---



Questions ?  
Avant de  
contacter  
le service  
après-vente...

Problème	Cause possible	Que faire?
Les éléments de surface n'assurent pas une ébullition continue ou la cuisson est lente	Utilisation d'un récipient incorrect.	Utilisez des récipients recommandés pour l'induction, à fond plat et qui correspondent à la taille de l'élément de surface.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas correctement	Réglages incorrects des commandes de la table de cuisson.	Vérifiez que la commande appropriée est réglée correctement pour l'élément de surface utilisé.
Témoin de l'arc du niveau de puissance clignotant	Type incorrect de récipient.	Utilisez un aimant pour vérifier que le récipient est compatible avec l'induction.
	Récipient trop petit.	Témoin « ON » qui clignote - la dimension de la casserole est inférieure à la taille minimum de l'élément. Consultez la section Utilisation d'une batterie de cuisine à la taille correcte.
	Mauvaise position du récipient.	Centrez le récipient sur l'anneau de cuisson.
	Les touches +, - ou de verrouillage ont été touchées avant la mise en marche de l'élément.	Consultez le chapitre « Fonctionnement des éléments de cuisson ».
Rayures sur la surface vitrée de la table de cuisson	Utilisation de mauvaises méthodes de nettoyage.	Utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Consultez la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson.
	Utilisation d'un récipient avec des aspérités sur le fond ou présence de particules (sable ou sel) entre le récipient et la surface de la table de cuisson. Quelqu'un a fait glisser récipient à la surface de la table de cuisson.	Pour éviter les rayures, utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des récipients est propre avant utilisation et utilisez une batterie de cuisine avec des fonds lisses.
Zones décolorées sur la table de cuisson	Des projections alimentaires n'ont pas été nettoyées avant l'utilisation suivante.	Consultez la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson.
	Surface chaude sur un modèle avec une vitre de table de cuisson légèrement colorée.	C'est normal. La surface peut apparaître décolorée lorsqu'elle est chaude. C'est un phénomène temporaire qui disparaîtra lorsque la vitre refroidira.
Plastique fondu sur la surface	La table de cuisson chaude est entrée en contact avec un plastique posé sur la table de cuisson chaude.	Consultez la section Surface vitrée – possibilité d'un dommage définitif dans la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson.
Trou (ou échancre) dans la table de cuisson	Un mélange sucré chaud a été projeté sur la table de cuisson.	Contactez un technicien qualifié pour un remplacement.
Touches du clavier inopérantes	Le clavier est sale.	Nettoyez le clavier.
	Un fusible de votre domicile peut avoir grillé ou le disjoncteur a sauté.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
La détection/mesure de taille du récipient ne fonctionne pas correctement	Utilisation d'une batterie de cuisine incorrecte.	Utilisez un récipient plat compatible avec l'induction et qui correspond à la taille minimale requise par l'élément utilisé. Consultez la section Utilisation d'une batterie de cuisine à la taille correcte.
	Mauvais positionnement du récipient.	Assurez-vous que le récipient est centré sur l'élément de surface correspondant.
	Réglages incorrects des commandes de la table de cuisson.	Vérifiez le réglage correct de la commande.
Bruit	Des bruits peuvent être entendus : bourdonnement, sifflement et ronflement	Ces bruits sont normaux. Consultez la section Bruit de cuisson.