



OWNER'S MANUAL

30" and 36" Electronic Induction Cooktop

Pour obtenir une version française de ce manuel d'instructions,
visitez notre site monogram.com.

Para consultar una versión en español de este manual de instrucciones,
visite nuestro sitio de internet monogram.com.

TABLE OF CONTENTS

MODEL INFORMATION	2
CONSUMER SUPPORT	3
SAFETY INFORMATION	4
USING YOUR COOKTOP	7
Features	7
Operating The Cooking Elements	8
Turn Burner(s) Off	8
Selecting Cooktop Settings	9
How To Synchronize Left Elements	9
Power Sharing	10
Cooktop Lockout	10
Kitchen Timer	10
Wi-Fi Commissioning	11
Bluetooth® Connectivity	11
Precision Cooking	12
Hot Light Indicator	13
Pan Detection Removal	13
Custom Settings	14
How Induction Cooking Works	15
Cooking Noise	15
Choosing The Correct Cookware To Use	17
CARE AND CLEANING	18
Cleaning the Glass Cooktop	18
Burned-On Residue	18
Heavy, Burned-On Residue	18
Metal marks and scratches	19
Damage from Sugary Spills and Melted Plastic	19
ACCESSORIES	19
TROUBLESHOOTING	20
LIMITED WARRANTY	23

MODEL INFORMATION

MODEL NUMBERS

ZHU30RDT1BB, ZHU30RST1SS,
ZHU36RDT1BB, ZHU36RST1SS

WRITE DOWN THE MODEL AND SERIAL NUMBERS

You can find them on a label under the cooktop.

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

Please write these numbers here:

Model Number

Serial Number

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

CONSUMER SUPPORT

MONOGRAM WEBSITE

Have a question or need assistance with your appliance? Try the Monogram website 24 hours a day, any day of the year! You can also shop for more great Monogram products and take advantage of all our on-line support services designed for your convenience. In the US: monogram.com In Canada: monogram.ca/en

REGISTER YOUR APPLIANCE

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

In the US: ge.appliancesaccount.io/MyAccount/register-appliance In Canada: service.geappliances.ca/servicio/

SCHEDULE SERVICE

Expert Monogram repair service is only one step away from your door. To request service, call (800) 444-1845 or visit our website at geappliances.com/ge/service-and-support/service.htm

EXTENDED WARRANTIES

Purchase a Monogram extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime. Monogram Service will still be there after your warranty expires.

In the US: monogram.com/extended-warranty

REMOTE CONNECTIVITY

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable), visit our website at monogram.com/ownership/how-to-guides/using-wifi.htm in the US. In Canada, visit monogram.ca/en/connected-kitchen.

PARTS AND ACCESSORIES

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

In the US: monogram.com/ownership/parts

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

CONTACT US

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

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

In Canada: monogram.ca/en/contact

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲WARNING

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

▲WARNING

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

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

▲CAUTION

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

▲WARNING

KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE COOKTOP

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

- Do not store or use flammable materials near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- 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.

▲WARNING

COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- In the event of a fire, do not use water or grease on fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitted lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or a foam-type fire extinguisher.
- Never leave the surface units unattended. 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS (Cont.)

- To avoid spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use the proper pan size - select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to surface unit will also improve efficiency.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.

▲WARNING 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.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids on the cooktop surface as they can get hot.
- Use ceramic cooktop cleaner and non-scratch cleaning pad to clean the cooktop. Wait until the cooktop cools and the indicator light goes out before cleaning. A wet sponge or cloth on a hot surface can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label. **NOTE:** Sugary spills are an exception. They should be scraped off while still hot using an oven mitt and a scraper. See the Cleaning the glass cooktop section for detailed instructions.

- **▲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.

▲WARNING 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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

PROPER DISPOSAL OF YOUR APPLIANCE

Dispose of or recycle your appliance in accordance with Federal and Local Regulations. Contact your local authorities for the environmentally safe disposal or recycling of your appliance.

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

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

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

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

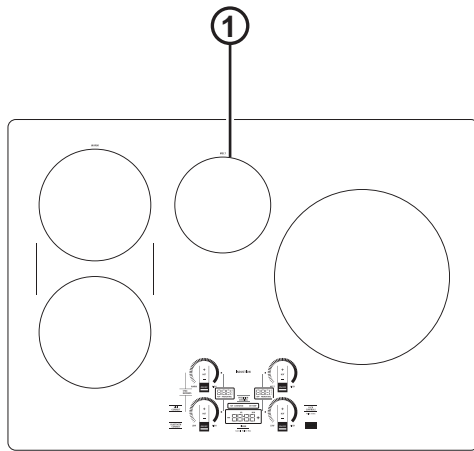
Consider recycling options for your appliance packaging material.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

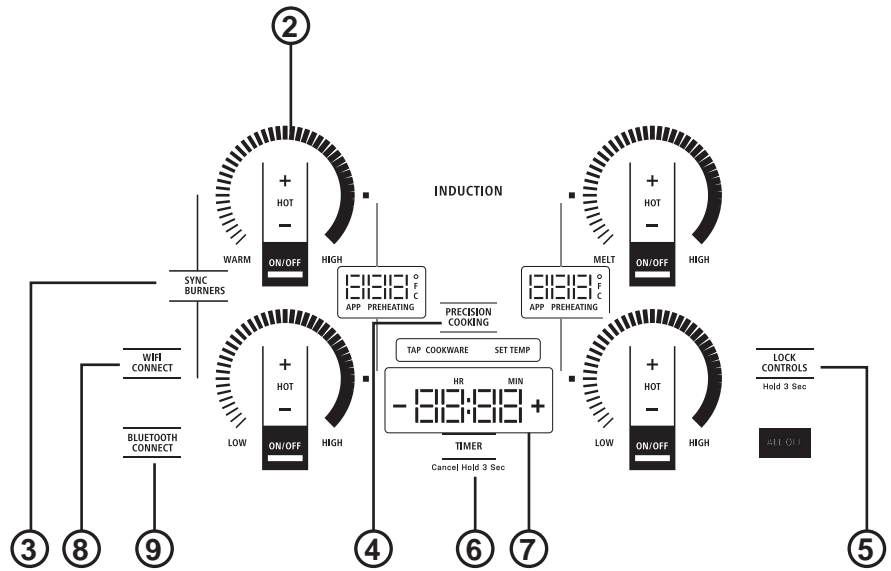
USING YOUR COOKTOP

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

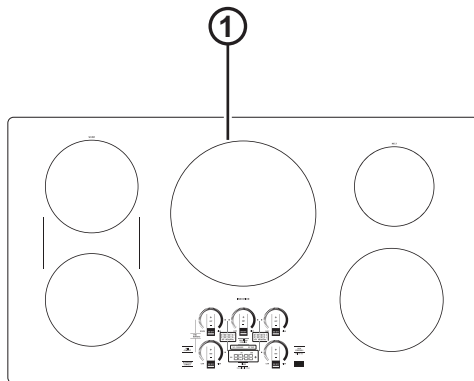
COOKTOP FEATURES



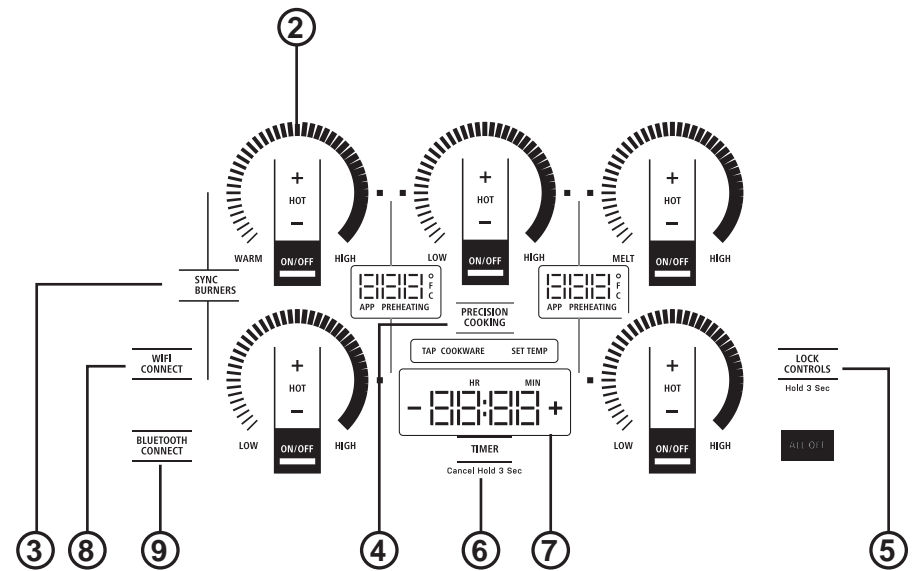
ZHU30R cooktop



User Interface Controls



ZHU36R cooktop



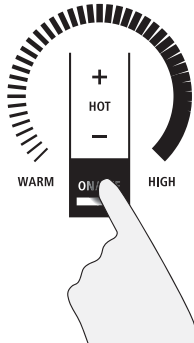
User Interface Controls

1. **Cooking Element(s):** See page 8.
2. **Power Level Arc:** See page 8.
3. **Sync Burners:** See page 9.
4. **Precision Cooking:** See page 12.
5. **Lock:** See page 10.
6. **Timer:** See page 10.
7. **Display:** See page 10.
8. **WiFi Connect:** See page 11.
9. **Bluetooth Connect:** See page 11.

USING YOUR COOKTOP

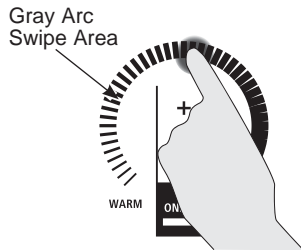
OPERATING THE COOKING ELEMENTS

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.

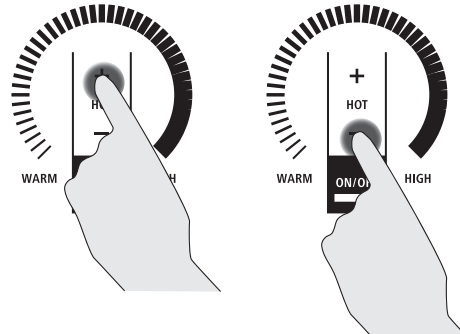


Power level can be selected in any of the following ways:

1. Swipe the gray arc to the desired power level.
2. Touch Anywhere along the gray arc, or;



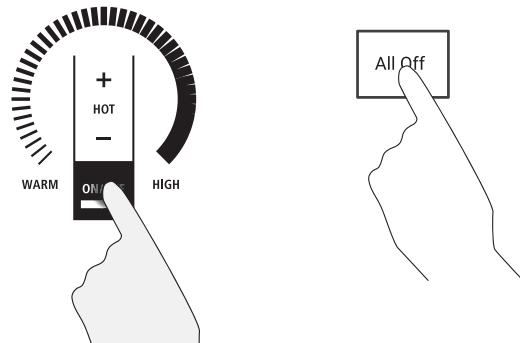
3. Touch + or - pads to adjust power level, or;



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.



USING YOUR COOKTOP

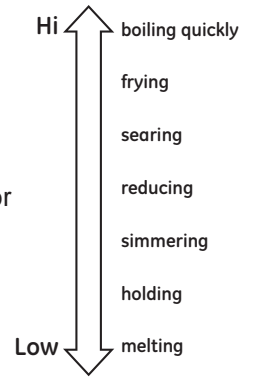
SELECTING COOKTOP SETTINGS

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 either pressing the - pad followed by the + pad OR swiping the power level arc to a lower level and then followed by swiping the power level arc to the highest level.

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.

NOTE: The warm setting may not glow bright red like the other heating operations.



SYNCHRONIZE LEFT ELEMENTS

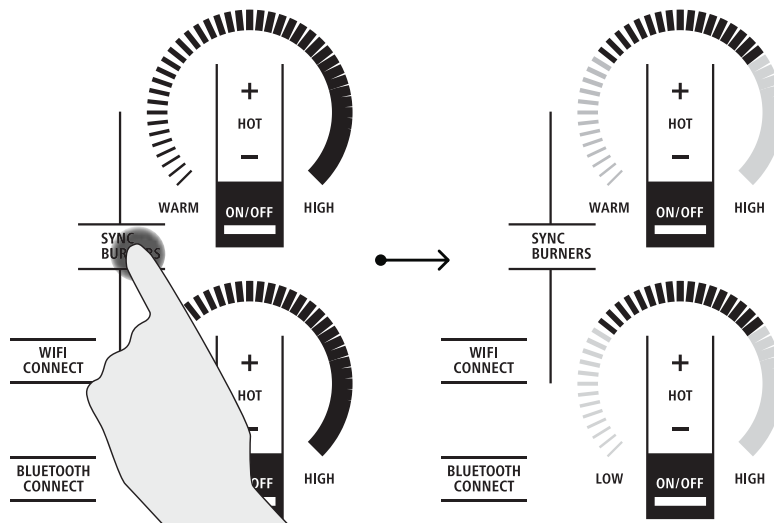
NOTE: Sync Burners is only intended for cookware that spans both burners. Suggested uses are for griddles or large oval pots.

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 8 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.

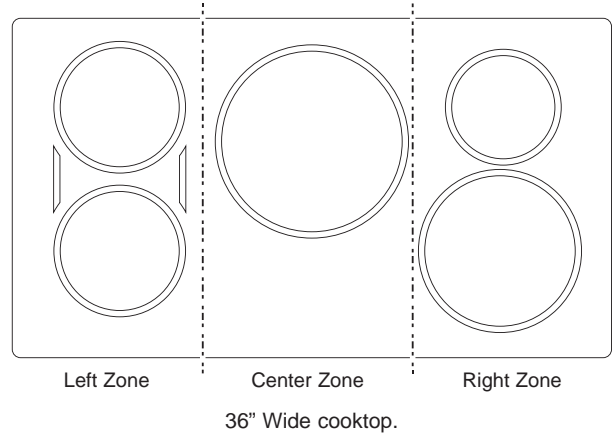
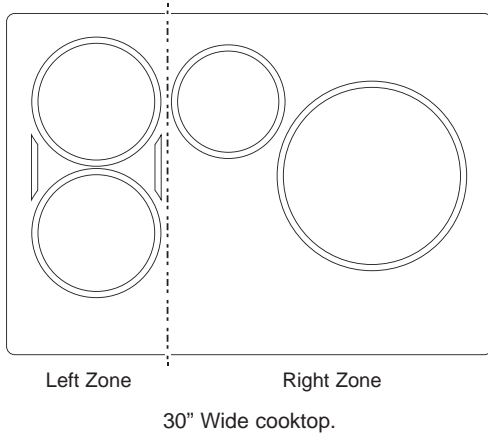


USING YOUR COOKTOP

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

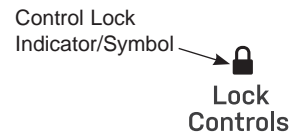
Lock

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.



Cooktop Lockout: locks operation of the controls

KITCHEN TIMER

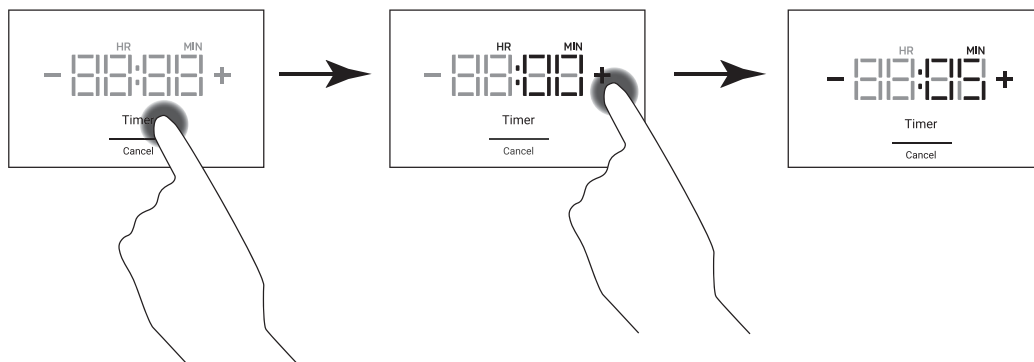
To Turn On

Touch the **Timer Select** pad. Touch the + or - arrows to choose the desired number of minutes. Timer automatically starts 10 seconds after pad is touched, or if the Timer Select pad is touched. The "ON" LED will appear automatically when timer is set.

To Turn Off

Press and release the Timer Select pad to cancel timer, or hold for 3 seconds. 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.

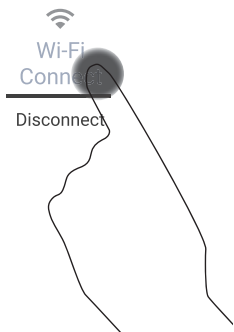


USING YOUR COOKTOP

Wi-Fi COMMISSIONING

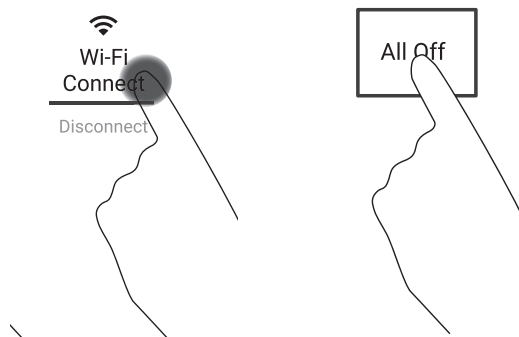
Download the SmarthQ App

Press the WiFi Connect pad on your cooktop to begin pairing. On the SmarthQ App, select your appliance and follow the instructions to complete the pairing.



Turning Off the WiFi

Press and hold the **WiFi Connect** and the **All Off** pads for 3 seconds to de-commission the WiFi.



BLUETOOTH® CONNECTIVITY

Your smart range is designed to provide you with Bluetooth connectivity between your appliance and smart device. The following features require a Bluetooth connection:

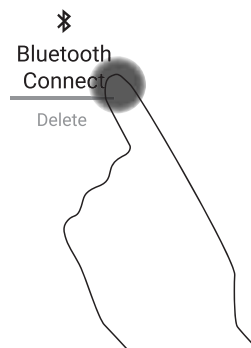
- Chef Connect
- OTR Microwave
- Vent Hood
- Kitchen Hub
- Precision Cooking
- Paragon Sous Vide Probe
- Hestan Cookware

Your smart range is limited to two active Bluetooth connections at any given time and up to 5 devices can be paired with the range. Due to this, your range will automatically prioritize the devices that should remain in connection and temporarily disconnect all other connections. If multiple Bluetooth functions/devices are active and a 3rd device is attempted to be connected, your range will disconnect one of the active devices to open up space for the new device connection. **NOTE:** Chef Connect devices do not need to be manually reconnected. The range will scan for known devices and re-establish the connection on its own.

Pairing a Bluetooth® Device

Press the Bluetooth Connect pad on the cooktop. The cooktop will enter Pair mode. Tap cookware or press ChefConnect button on enabled microwave or hood device. When connected, the cooktop will display "donE".

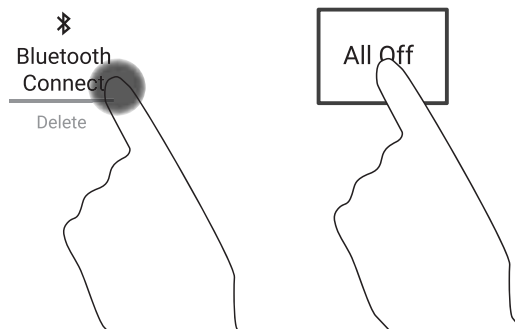
Supported Devices	How to Initiate Pairing
Hestan Cue fry pan	Tap pan handle twice
Hestan Cue pot	Tap pot handle twice



Removing Bluetooth® Devices

Tap and hold the **Bluetooth Connect** and **All Off** pads for 3 seconds.

NOTE: Your unit cannot delete a single or specific device. All of your paired devices are cleared. Devices you wish to use must be paired again.



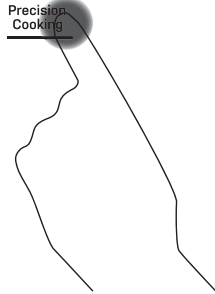
USING YOUR COOKTOP

PRECISION COOKING

The Precision Cooking feature allows precise temperature control of certain cooking devices for improved results.

Initiating a Precision Cooking Mode

1. Press the **Power On/Off** pad on the desired element.
2. Tap **Precision Cooking** pad.



5. Cooktop will display target temperature and Preheating. When Preheating legend disappears, target temperature has been reached.



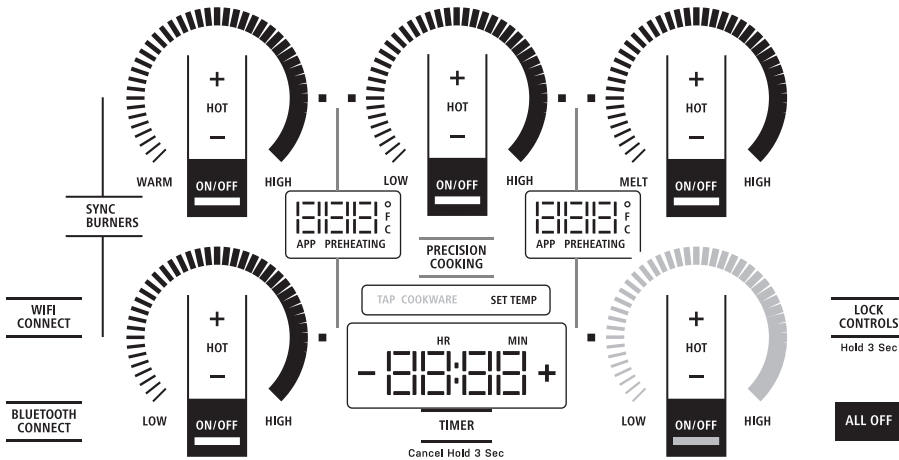
3. **TAP COOKWARE** legend will pulse. Activate cookware and ensure cookware is on desired element.



Supported Devices	How to Activate	Control with this App
Hestan Cue® Cookware	Tap pan handle	Hestan Cue® (by Hestan Smart Cooking)
Precision Probe	Press side button once	SmartHQ App

NOTE: Hestan Cue® cookware can also be controlled through the (SmartHQ App), but functionality is limited to temperature control only.

4. Precision Cooking Degrees legend will turn on. Use slider or + and - pads to adjust temperature.



Precision Cooking Control Modes

There are two control modes available:

- **App Control** – the user interacts with an application on a smart phone.
- **Local Control** – the user interacts with the burner to set a target temperature and no App use is required.

App Control

After activating your device on your selected burner, open the App designed to control the selected device. Depending on the device and application, the set temperature may be shown in the unit display, in the App, or hidden from view.

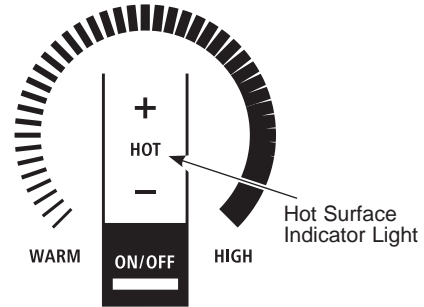
Local Control

After activating your device on your selected burner, tap on the burner ring to set the approximate temperature. Small adjustments can be made by tapping the + or – pads. The set temperature will be shown in the display.

USING YOUR COOKTOP

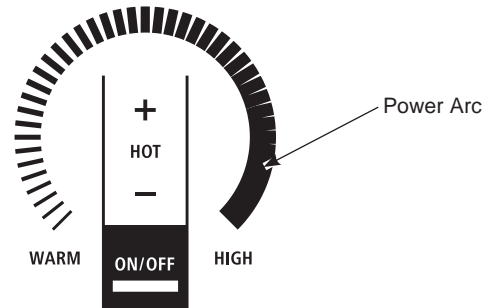
HOT LIGHT INDICATOR

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

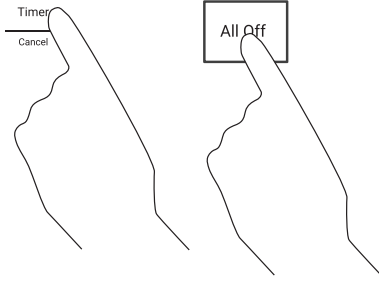
When a pan is removed from the cooktop surface, Burner level turns off; Power arc starts to blink. If a pan is not detected for 25 seconds, the control turns off automatically, lights turn off.



USING YOUR COOKTOP

CUSTOM SETTINGS

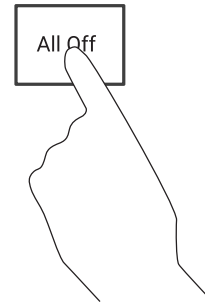
1. Press and hold **All Off** and **Timer** pads together for 3 seconds.



3. To activate a Setting, press the **Timer** pad.

4. To exit Settings Menu, press and hold the **All Off** pad.

2. To navigate through the Settings Menu, use the **+** and **-** buttons on the Display. To select a menu, press the **Timer** pad.



Settings Menu Chart

	Feature	Menu	Default	Options	Requirements
1	Factory Settings	FACT rst	No	YES	<ul style="list-style-type: none"> "YES" : Clears customized settings and restores defaults "No" : exits out of the Factory reset menu and takes the user back to the main menu.
2	Control Lock	Loc	USER	Auto	<ul style="list-style-type: none"> "USER" : Control lock shall have as defined in Cooktop Control Lockout "Auto" :In addition to the standard lock behavior (Cooktop Control Lockout) the control shall also lock if no burner or timer has been active for 600 seconds as well as there has been no key press for 600 seconds.
3	LED Light Level	LED	Hi	REG Lo	<ul style="list-style-type: none"> Hi = 100% brightness rEG = 80% brightness Lo = 60% brightness
4	Button Volume	touch Snd	Hi	Lo OFF	<ul style="list-style-type: none"> "Hi" : All touch key sounds activated at 100% "Lo" : Touch key sound levels as defined in parametric (ideally 50% of high). "OFF" : All touch key sounds off. The sound settings shall not affect alarm tone output levels.
5	Timer Alarm Volume	tone Snd	Hi	Lo	<ul style="list-style-type: none"> "Hi" : The DAC level shall be defined in parametric. The product level expectation is to achieve 40dB @ 5 meters from cooktop. 65dB @ 1 meter from cooktop. "Lo" : The DAC level shall be defined in parametric. The product level expectation is to achieve 40dB @ 1 meter from cooktop.
6	Timer End Tone	End tone	Cont	bEEP	<ul style="list-style-type: none"> "Cont" : Timer tone plays continuously until the user acknowledges the timer and tone. "bEEP" : The timer end tone is played only once.
7	Temperature Units	deg Unit	F	C	

USING YOUR COOKTOP

HOW INDUCTION COOKING WORKS

The magnetic fields induce a small current in the pan. The pan acts as a resistor, which produces heat, much like a radiant coil.

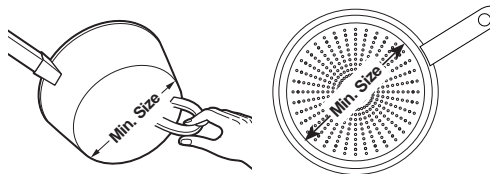
The cooking surface itself does not heat. Heat is produced in the cooking pan, and cannot be generated until a pan is placed on the cooking surface.

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.

COOKWARE “NOISE”

Slight sounds may be produced by different types of cookware. Heavier pans such as enameled cast iron produce less sound 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 high pitch whistle or intermittent “hum”. These sounds 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 sound.

A low “humming” sound is normal particularly on high settings.

Sounds you may hear: 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.

Pans that do not meet the minimum size requirements for the burner can produce louder sounds. They can cause the controller to “search” for the pot and produce a clicking and “zipping” sound. This can happen when one burner is running or only when an adjacent burner is also running. See User Manual for the minimum sized pots for each burner. Only measure the flat, magnetic bottom of the pot.

USING YOUR COOKTOP

CHOOSING THE CORRECT COOKWARE TO USE

Using the correct size cookware

The induction coils require a minimum pan size to function properly. If the pan is removed from the element for more than 25 seconds or not detected the ON indicator for that element will flash and then turn 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

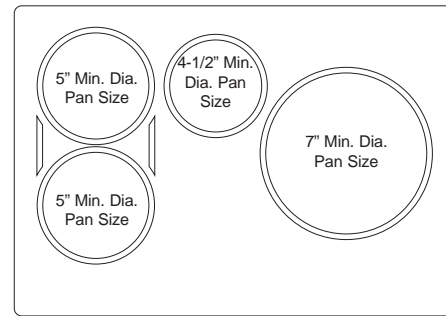
Use quality cookware with heavier bottoms for better heat distribution and even cooking results. Choose cookware made of magnetic stainless steel, enamel coated cast iron, enameled steel and combinations of these materials.

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

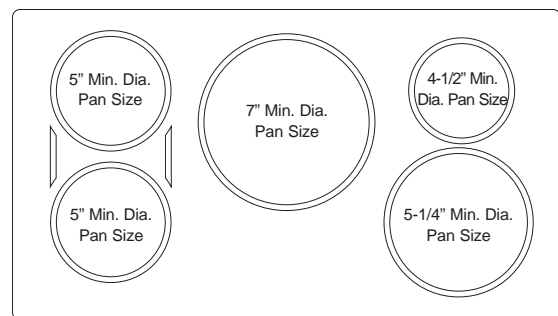
Flat-bottomed pans give best results. Pans with rims or slight ridges can be used.

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

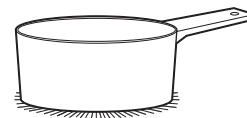
For wok cooking, use a flat-bottomed wok. Do not use a wok with a support ring.



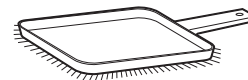
30" wide cooktop.
Use the minimum recommended size pan shown for each cooking element.



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.

USING YOUR COOKTOP

CHOOSING THE CORRECT COOKWARE TO USE (Cont.)

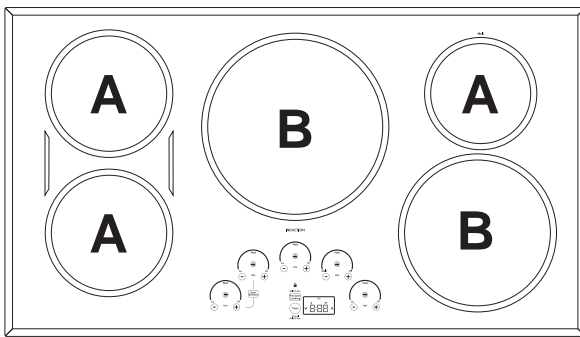
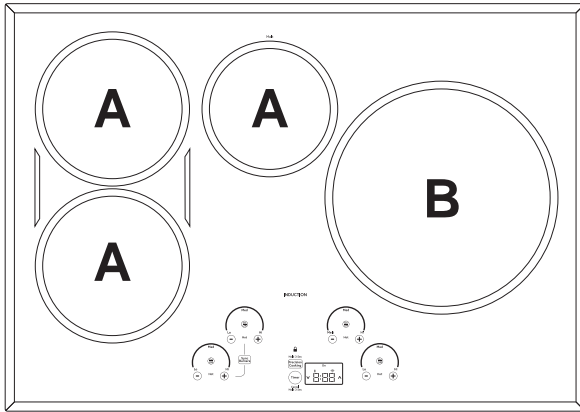
Cookware recommendations

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.

Precision Device Minimum Temperatures



Device temperature ranges are dependent on burner size:

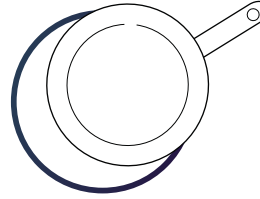
Device	Small to Medium Burners (A)	Large Burners (B)
Hestan Cue® cookware	100°F – 500°F	150°F – 500°F
Precision Probe	100°F – 200°F	120°F – 200°F

Using the Precision Probe at low temperatures

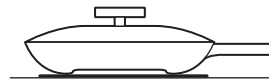
If you are experiencing trouble maintaining lower set temperatures with a precision probe, try changing your set-up by:

- Remove the lid from the pot
- Use a larger diameter pot
- Use a smaller burner with a pot larger than the burner

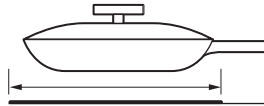
INCORRECT



Cookware not centered on cooking element surface.



Curved or warped pan bottoms or sides.



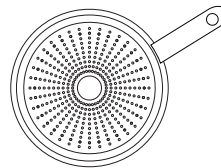
Pan does not meet the minimum size required for the cooking element used.



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

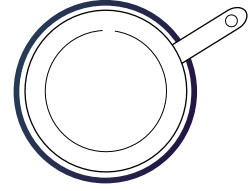


Heavy handle tilts pan.

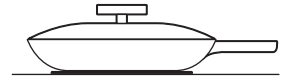


Pan is partially magnetic on the bottom.

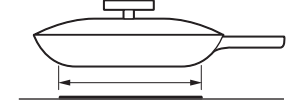
CORRECT



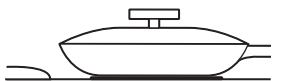
Cookware centered correctly on cooking element surface.



Flat pan bottom.



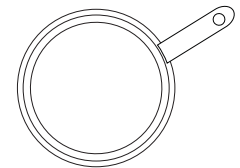
Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the cooking element used.



Pan bottom rests completely on the cooktop surface.



Pan is properly balanced.



Pan is completely magnetic on the bottom.

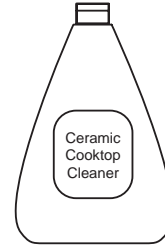
CARE AND CLEANING

CLEANING THE GLASS COOKTOP

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

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

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



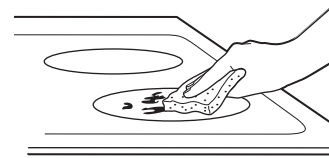
Clean your cooktop after each spill. Use a ceramic cooktop cleaner.

BURNED-ON RESIDUE

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

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

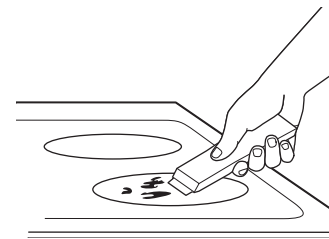
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with a ceramic cooktop cleaner and a paper towel.



Use a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops.

HEAVY, BURNED-ON RESIDUE

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



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

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

CARE AND CLEANING

METAL MARKS AND SCRATCHES

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

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

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

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

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

DAMAGE FROM SUGARY SPILLS AND MELTED PLASTIC

Special care should be taken when removing hot substances **to avoid permanent damage of the glass surface**. Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop (not covered by the warranty) unless the spill is removed while still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

Be sure to use a new, sharp razor scraper.

Do not use a dull or nicked blade.

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.

2. Wearing an oven mitt:

- a. Use a single-edge razor blade 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 units 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.

ACCESSORIES

Looking For Something More?

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

Refer to the Consumer Support page for website information.

The following products and more are available:

Parts

Griddle

Sous Vide Kit

Stainless Steel Cleaner and Polisher

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible Causes	What To Do
Surface elements will not maintain a rolling boil or cooking is slow	Improper cookware being used.	Use pans that are 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.
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.
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.
	Object, such as utensil or debris, is on the control interface.	Remove object from control interface.
	Liquid is on the control interface.	Wipe control interface to remove liquid.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	What To Do
Precision Cooking button beeps error tone when pressed one time	There is no precision cooking device paired, so you are unable to start a precision cooking mode.	Connect a precision cooking device.
Probe actual temperature is not stable while charger is inserted	Electrical noise is impacting the signal.	Probe should be charged before cooking. Do not leave probe plugged in while cooking.
My sous vide probe JXSOUV1 won't pair	Existing precision probes are not compatible with new precision features.	Connect a model compatible precision probe.
My precision probe is not accurately maintaining low temperatures	The pot size, pot set-up, and/or burner size you are using may be unsuitable to hold low temperatures.	Remove the lid, use a larger diameter pot, or use a smaller burner. Please keep your unit connected and install upcoming updates to improve performance.
Pan won't pair or activate when tapping handle	Tapping force is too light.	Double tap the pan with firm taps (or knock) on the black plastic endcap.
	Battery in pan is low or dead.	Replace AAA battery, installing with positive end out of handle.
	Using different pan hardware.	Check that your pan has a black endcap that unscrews from the end of the handle. Pans with an oval module reading "Hestan Cue®" will not work with Café appliances.
Experiencing performance or minor technical issues including seeing 20F or 100F as set temperature	Old unit or pan software.	Connect your unit to the SmartHQ app and update unit software. Connect your unit and pan to the Hestan Smart Cooking app and update pan software.
The unit cancelled my precision cooking mode	Battery in device is low or dead.	Replace AAA battery in pan, or charge probe.
	Old unit or pan software.	Connect your unit to the SmartHQ app and update unit software. Connect your unit and pan to the Hestan Smart Cooking app and update pan software.
	Your precision cooking device has gone out of range.	This could indicate a problem with the device. If the problem persists, please contact the device manufacturer.
	Your precision cooking device had a computation malfunction.	
	The unit lost communication with your precision cooking device.	This could indicate a problem with the device or the unit. If the problem persists, please contact the device or unit manufacturer.
	Some cooking techniques and set temperatures in combination may trigger a fault in the temperature sensing algorithm.	Re-start the precision cooking mode and if problem persists under the same conditions but is not consistent in other use cases, contact the unit manufacturer.
Unable to reach set temperature in Precision Cooking Mode	Boiling water or cooking liquid based foods at high temperatures will result in temperature stalls close to the set temperature.	Use temperature settings for pan frying, sautéing, and searing when using Hestan Cue cookware or built-in conventional Precision Cooktop Sensor. The Precision Cooking Probe accessory can be used to control liquid temperatures between 100-200° F for slow cooking, simmering, and advanced cooking techniques like Sous Vide.

NOTES

LIMITED WARRANTY

Monogram.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at **monogram.com** or call Monogram Preferred Service (800.444.1845). Please have your serial number and your model number available when calling for service. In Canada, visit **monogram.ca**.

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

What Monogram will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the 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.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

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

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

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

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





MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

**76,2 cm et 91,4 cm (30" et 36")
À induction électronique table de cuisson**

FRANÇAIS

TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS SUR LE MODÈLE	2
SOUTIEN AU CONSOMMATEUR	3
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON	7
Caractéristiques	7
Fonctionnement des éléments de cuisson	8
Extinction d'un ou de plusieurs brûleurs	8
Sélection des réglages de la table de cuisson	9
Comment synchroniser les éléments de gauche	9
Partage de puissance	10
Verrouillage de la table de cuisson	10
Minuterie de cuisine	10
Mise en service Wi-Fi	11
Appariement Bluetooth®	11
Cuisson de précision	12
Témoin lumineux de surface chaude	13
Détection de l'enlèvement d'une casserole	13
Réglages personnalisés	14
Fonctionnement de la cuisson à induction	15
Bruit de cuisson	15
Choix de la bonne batterie de cuisine à utiliser	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	18
Nettoyage normal quotidien	18
Résidus calcinés	18
Résidus calcinés difficiles à enlever	18
Traces de métal et rayures	19
Dommages causés par du sucre chaud ou des matières plastiques fondues	19
ACCESSOIRES	19
TRUCS DE DÉPANNAGE	20
GARANTIE LIMITÉE DE MONOGRAM	23

RENSEIGNEMENTS SUR LE MODÈLE

NUMÉROS DE MODÈLE

ZHU30RDT1BB, ZHU30RST1SS,
ZHU36RDT1BB, ZHU36RST1SS

NOTEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE

Ils se trouvent sur une étiquette sous la table de cuisson.

Ces numéros figurent aussi sur la fiche d'enregistrement du produit du consommateur emballée séparément avec votre électroménager.

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

Numéro de modèle

Numéro de série

Utilisez ces numéros pour toute correspondance ou appels de service concernant votre électroménager.

SOUTIEN AU CONSOMMATEUR

SITE WEB DE MONOGRAM

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

ENREGISTREZ VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

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

Aux États-Unis : monogram.com

Au Canada : service.geappliances.ca/servicio/

SERVICE DE RÉPARATION

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

Aux États-Unis : monogram.com

Au Canada : service.geappliances.ca/servicio/

CONNEXION À DISTANCE

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

PIÈCES ET ACCESSOIRES

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

Aux États-Unis : monogram.com/ownership/parts

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

Les consommateurs au Canada doivent consulter le centre de service Mabe le plus proche, visiter notre site Web sur service.geappliances.ca/servicio

COMMUNIQUEZ AVEC NOUS

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

Aux É.-U. : Directeur général, relations à la clientèle | Monogram Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
monogram.com/en/contact

Au Canada: monogram.ca/fr/contactez-nous

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- 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.
- **⚠ ATTENTION** 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.

⚠ AVERTISSEMENT GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES À DISTANCE DE LA TABLE DE CUISSON

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

- Ne rangez ni n'utilisez 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.

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES À LA 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.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES À LA TABLE DE CUISSON (suite)

- 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.

▲ AVERTISSEMENT 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.
- Ne déposez pas d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la table de cuisson pour éviter qu'ils ne deviennent chauds.
- Utilisez un nettoyant pour table de cuisson en céramique et un tampon de nettoyage anti-rayures pour nettoyer la table de cuisson. 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.
- **▲ ATTENTION** 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.

▲ AVERTISSEMENT 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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

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

Comment retirer le film protecteur d'expédition et le ruban adhésif d'emballage

Saisissez délicatement un coin du film protecteur d'expédition avec vos doigts et le décollez lentement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objets pointus pour retirer le film. Retirez complètement le film avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour assurer ne pas endommager la finition du produit, la façon la plus sûre pour enlever le ruban adhésif de l'emballage sur les nouveaux appareils consiste à appliquer un détergent à vaisselle liquide à l'aide d'un chiffon doux et à laisser tremper.

REMARQUE : Le ruban adhésif doit être retiré de toutes les pièces. Il ne pourra pas être retiré après cuisson.

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

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

Dans ce manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier selon le modèle.

FONCTIONS DE LA TABLE DE CUISSON

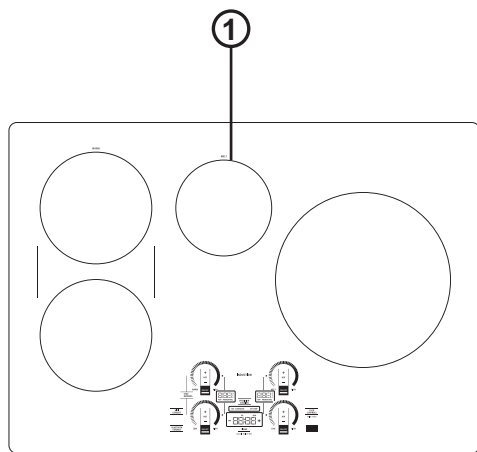
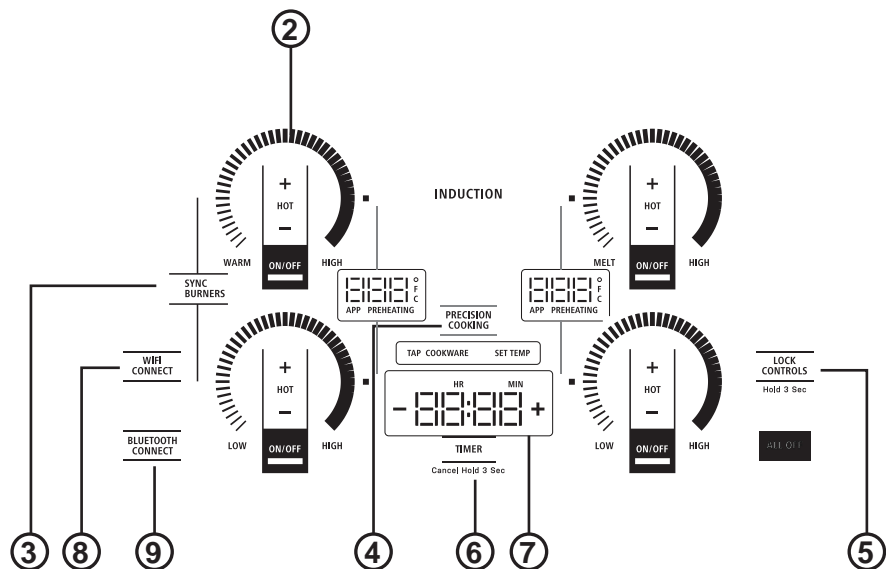


Table de cuisson ZHU30R



Commandes de l'interface utilisateur

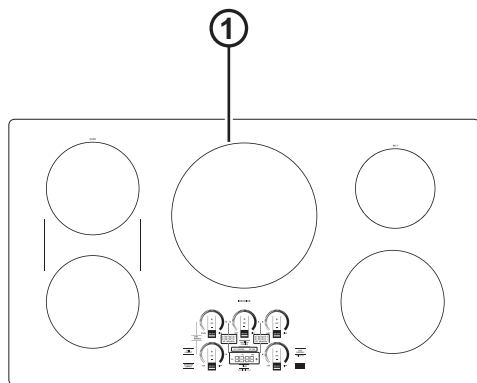
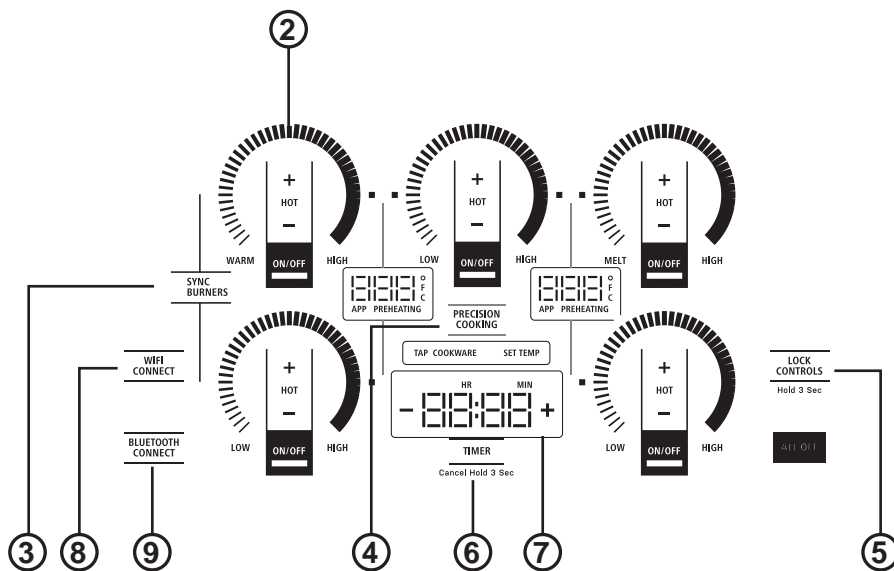


Table de cuisson ZHU36R



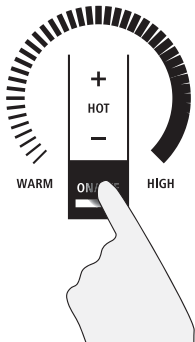
Commandes de l'interface utilisateur

1. **Cooking Element(s) (élément(s) de cuisson)** : Voir la Figure 7.
2. **Power Level Arc (arc du niveau de puissance)** : Voir la Figure 7.
3. **Sync Burners (synchronisation des brûleurs)** : Voir la Figure 8.
4. **Precision Cooking (cuisson de précision)** : Voir la Figure 11.
5. **Lock (verrouillage)** : Voir la Figure 9.
6. **Timer (minuterie)** : Voir la Figure 9.
7. **Display (affichage)** : Voir la Figure 9.
8. **WiFi Connect (Mise en service Wi-Fi)**: Voir la Figure 11.
9. **Bluetooth Connect (Appariement Bluetooth®)**: Voir la Figure 11.

UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

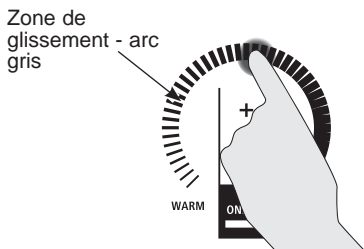
FONCTIONNEMENT DES ÉLÉMENTS DE CUISSON

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.

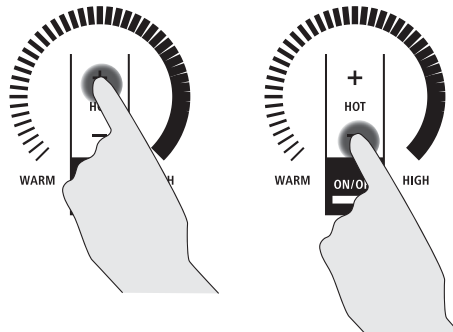


Vous pouvez sélectionner le niveau de puissance de n'importe laquelle des manières suivantes :

1. **Réalisez un glissement sur l'arc gris** jusqu'au niveau de puissance souhaité.
2. Appuyez sur **n'importe quel endroit** de l'arc gris, ou;



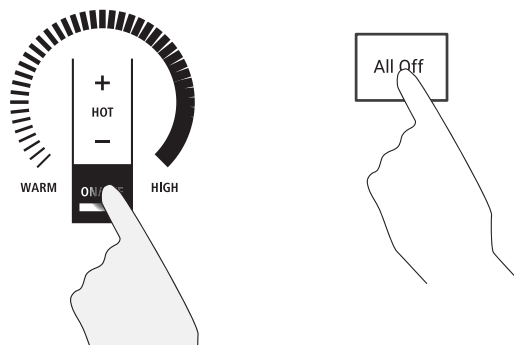
3. Pour régler le niveau de puissance, appuyez sur **+** ou **-**, ou;



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.



UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

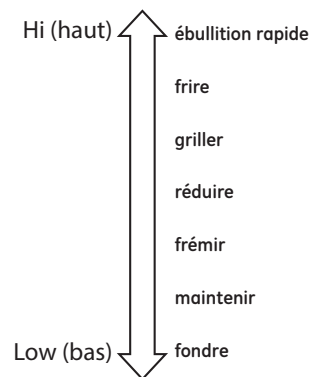
SÉLECTION DES RÉGLAGES DE LA TABLE DE CUISSON

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. « Hi » peut être répété après le cycle initial de 10 minutes en appuyant sur la touche « - » suivie de « + », OU en faisant glisser l'arc de niveau de puissance vers un niveau inférieur suivi du niveau le plus élevé.

ATTENTION 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.

REMARQUE : La fonction de maintien au chaud peut ne pas rougeoyer aussi visiblement que les autres fonctions de cuisson.



COMMENT SYNCHRONISER LES ÉLÉMENTS DE GAUCHE

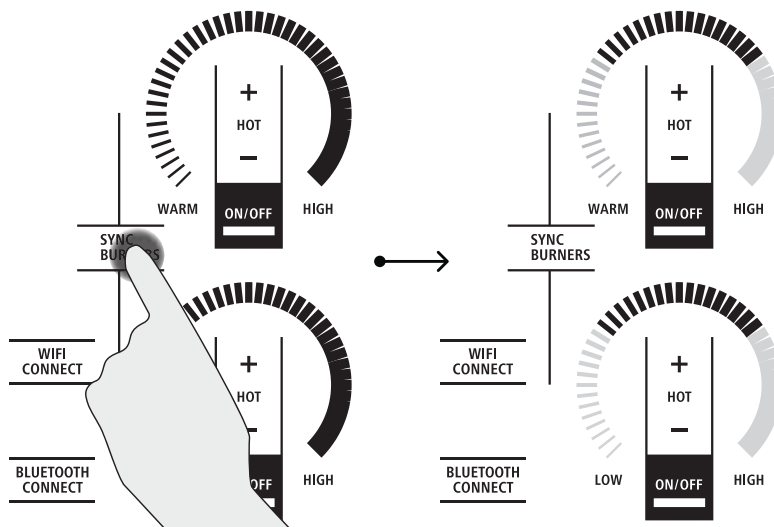
REMARQUE : La synchronisation des brûleurs est destinée seulement aux ustensiles qui s'étendent sur deux brûleurs. Les utilisations suggérées s'appliquent aux plaques de cuisson ou aux grandes casseroles ovales.

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 8.

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**.

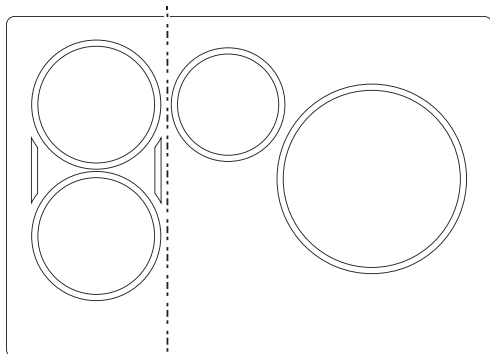


UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

PARTAGE DE PUISSANCE

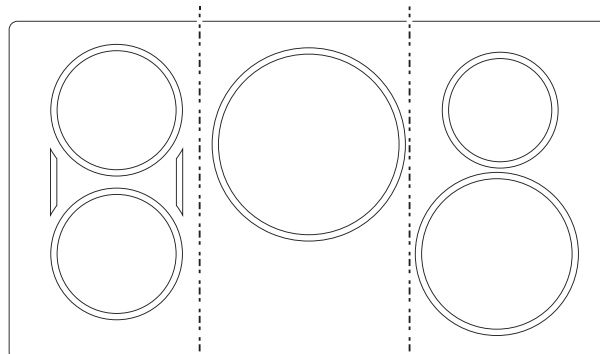
La table de cuisson de 36 po dispose de 3 zones de cuisson et celle de 30 po en a 2. Si deux éléments dans la même zone sont en cours d'utilisation et qu'au moins un élément est au niveau de puissance maximum (Hi), le réglage « Hi » fonctionnera à

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 de droite

Table de cuisson de 30 po.



Zone de gauche Zone centrale Zone de droite

Table de cuisson de 36 po.

VERROUILLAGE DE LA TABLE DE CUISSON

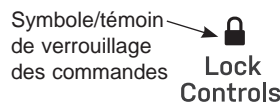
Verrouillage

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.



Verrouillage de la table de cuisson verrouillage des commandes

MINUTERIE DE CUISINE SIMPLE

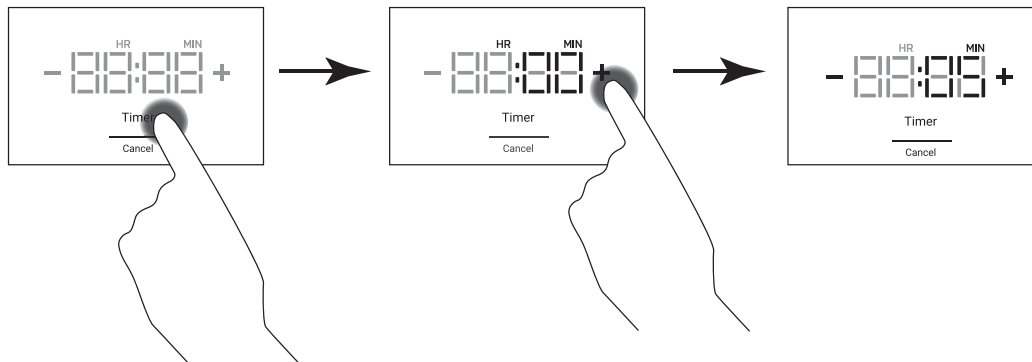
Pour activer

Appuyez sur la touche **Timer Select**. Pour choisir le nombre de minutes souhaité, appuyez sur les flèches **+** ou **-**. La minuterie démarre automatiquement 10 secondes suivant l'appui sur la touche, ou si la touche **Timer Select** est appuyée. La DEL « ON » (activé) s'affichera automatiquement lorsque la minuterie est configurée.

Pour désactiver

Appuyez brièvement sur la touche **Timer Select** pour annuler la minuterie, ou maintenez l'appui durant 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.

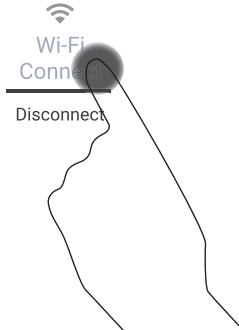


UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

MISE EN SERVICE WI-FI

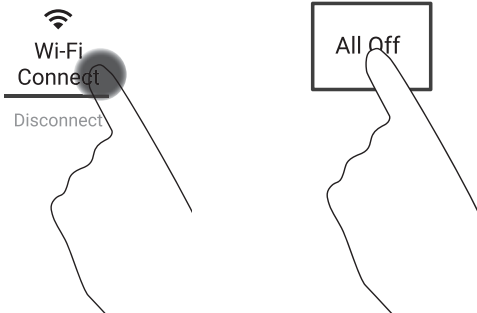
Téléchargement de l'application SmartHQ

Appuyez sur la touche WiFi Connect de votre table de cuisson et commencez le jumelage. Dans l'application SmartHQ, sélectionnez votre appareil électroménager et suivez les instructions pour commencer le jumelage.



Désactivation du WiFi

Maintenez les touches WiFi Connect et All Off (tout éteindre) enfoncées pendant 3 secondes pour désactiver le WiFi.



CONNECTIVITÉ BLUETOOTH®

Votre cuisinière intelligente est conçue pour effectuer une connectivité Bluetooth de votre appareil avec un dispositif intelligent. Les caractéristiques suivantes sont requises pour une connexion Bluetooth.

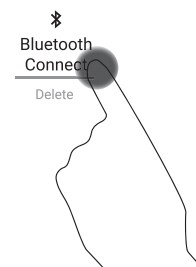
- Chef Connect
- Microondes au-dessus de la cuisinière
- Hotte
- Domotique de cuisine
- Cuisson de précision
- Paragon Sous Vide Probe
- Batterie de cuisine Hestan

Votre cuisinière intelligente est limitée à deux connexions Bluetooth actives à un moment donné et jusqu'à 5 appareils peuvent être jumelés avec la cuisinière. De ce fait, votre cuisinière donnera automatiquement la priorité aux appareils qui doivent rester connectés et déconnectera temporairement toutes les autres connexions. Si plusieurs fonctions ou appareils Bluetooth sont actifs et qu'un troisième appareil tente une connexion, votre cuisinière déconnectera l'un des appareils actifs pour libérer de l'espace pour la connexion du nouvel appareil. **REMARQUE :** les appareils Chef Connect n'ont pas besoin d'être reconnectés manuellement. La cuisinière recherche les appareils connus et rétablit la connexion d'elle-même.

Jumelage d'un dispositif Bluetooth®

Appuyez sur la touche Bluetooth Connect de la table de cuisson. La table de cuisson passera en mode Pair (jumelage). Appuyez sur la table de cuisson ou appuyez sur le bouton ChefConnect du micro-ondes ou de la hotte activée. Une fois connectée, la table de cuisson affichera « donE » (terminé).

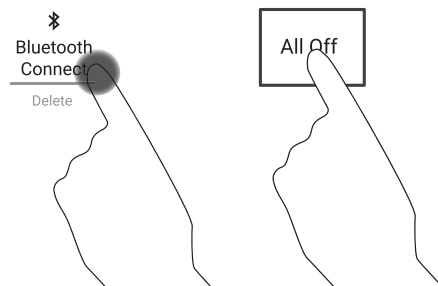
Dispositifs compatibles	Comment commencer le jumelage
Poêle à frire Hestan Cue	Appuyez deux fois sur la poignée de l'ustensile
Casserole Hestan Cue	Appuyez deux fois sur la poignée de l'ustensile



Suppression des dispositifs Bluetooth®

Maintenez les touches Bluetooth Connect et All Off (tout éteindre) enfoncées pendant 3 secondes.

REMARQUE : Votre dispositif ne pourra pas effacer un périphérique unique ou spécifique. Tous vos appareils jumelés seront effacés. Les appareils que vous souhaitez utiliser devront être jumelés à nouvea.



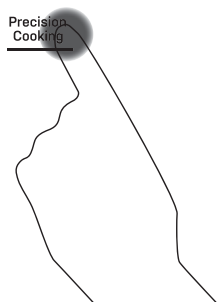
UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

CUISSON DE PRÉCISION

La fonction de cuisson de précision permet un contrôle précis de la température de certains ustensiles de cuisson afin de procurer de meilleurs résultats.

Activation du mode de cuisson de précision

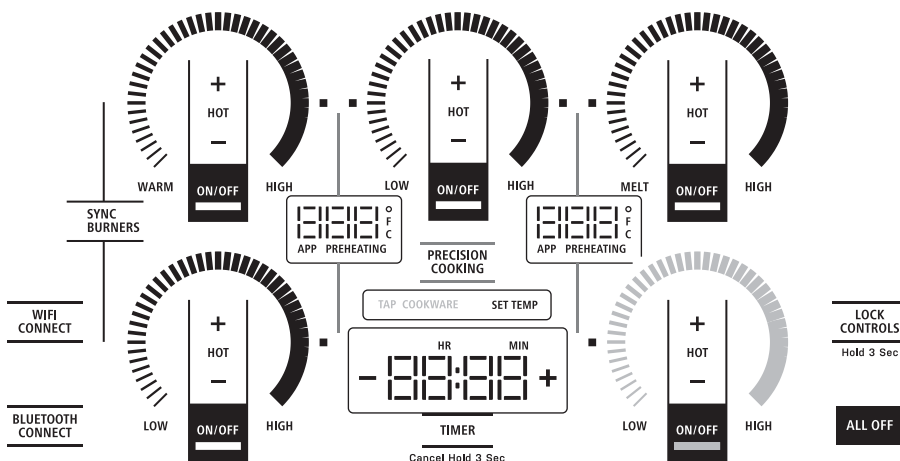
1. Appuyez sur la touche **On/off (Marche/arrêt)** de l'élément souhaité.
2. Appuyez sur la touche **Precision Cooking (cuisson de précision)**.



3. La légende **TAP COOKWARE (touchez l'ustensile de cuisine)** clignotera. Activez l'ustensile et assurez-vous qu'il est dans l'élément souhaité.



4. La légende Precision Cooking Degrees (degrés de cuisson de précision) s'allumera. Utilisez le curseur ou les touches + et - pour régler la température.



5. La table de cuisson affichera la température cible et le préchauffage. Lorsque la légende **Preheating (Préchauffage)** disparaît, cela signifie que la température cible a été atteinte.



Ustensiles admissibles	Comment activer	Application de contrôle
Ustensiles de cuisine de Hestan Cue®	Taper la poignée de poêle	Hestan Cue® (par Hestan Smart Cooking)
Sonde Paragon	Une pression sur bouton latéral	SmartHQ App

REMARQUE : On peut aussi contrôler les ustensiles Hestan Cue® par l'application SmartHQ App, mais la fonctionnalité est limitée seulement par la commande de température.

Modes de contrôle de la cuisson de précision

Deux modes de contrôle sont disponibles :

- **Contrôle par application** – L'utilisateur communique avec une application sur téléphone intelligent.
- **Contrôle local** – L'utilisateur communique avec le brûleur pour régler une température cible et l'utilisation d'une application n'est pas requise.

Contrôle par application

Après l'activation de votre ustensile intelligent sur le brûleur choisi, ouvrez l'application désignée pour contrôler l'ustensile choisi. Selon l'ustensile et l'application, la température réglée peut s'afficher sur l'afficheur de l'électroménager, dans l'application ou cachée à la vue.

Contrôle local

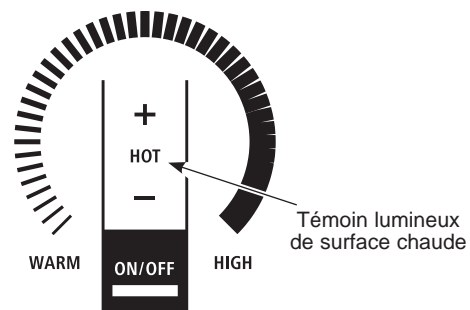
Après l'activation de votre ustensile intelligent sur le brûleur choisi, tapez sur l'anneau du brûleur pour régler la température approximative. Le réglage précis se fera en tapant les touches « + » ou « - ». La température réglée s'affichera.

REMARQUE : L'utilisation du mode Application est bloquée dès l'entrée en mode Contrôle local.

UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

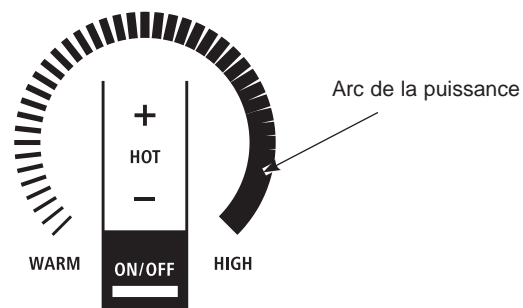
TÉMOIN LUMINEUX DE SURFACE CHAUDE

Un témoin lumineux de surface chaude (un pour chacun des éléments de cuisson) s'allume lorsque la surface en vitre 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

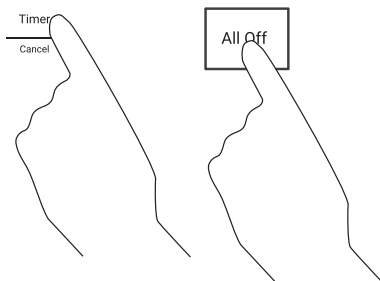
Lorsqu'on retire une casserole de la surface de cuisson, le niveau de puissance du brûleur est désactivé; l'arc de puissance se met à clignoter. Si aucune casserole n'est détectée pendant 25 secondes, la commande est automatiquement désactivée et les témoins s'éteignent.



UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

RÉGLAGES PERSONNALISÉS

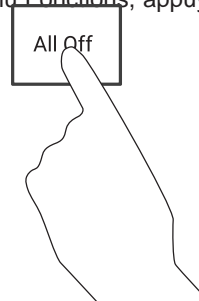
- Appuyez et maintenez la touche **All Off (tout éteindre)** et **Timer (minuterie)** en même temps pendant 3 secondes.



- Pour naviguer dans le menu Fonctions, utilisez les boutons + et - au-dessus de l'afficheur. Pour sélectionner un menu, appuyez sur la touche **Timer (minuterie)**.



- Pour activer un paramètre, appuyez sur la touche **Timer (minuterie)**.
- Pour quitter le menu **Fonctions**, appuyez sur la touche **All Off (tout éteindre)**.



Lorsque dans le menu Fonctions

	Fonction	Menu	Défaut	Options	Exigences
1	Paramètres d'usine	FACT rst	No	YES	<ul style="list-style-type: none"> « OUI » : Efface les paramètres personnalisés et redémarrez les paramètres par défaut. « Non » - Quitte le menu de réinitialisation d'usine, puis ramène l'utilisateur au menu principal.
2	Verrouillage de commande	Loc	USER	Auto	<ul style="list-style-type: none"> « USER » (Utilisateur) : Le verrou de commande fonctionnera comme défini dans le verrouillage de commande de la table de cuisson « Auto » - En plus du comportement de verrouillage standard (Cooktop Control Lock), la commande sera également verrouillée si aucun brûleur ou minuterie n'a été activé pendant 600 minutes, ainsi que si aucune touche n'a été enfoncée pendant 600 secondes.
3	Intensité lumineuse de la DEL	LED	Hi	REG Lo	<ul style="list-style-type: none"> Hi (élevé) = 100 % de luminosité rEG (régulier) = 80 % de luminosité Lo (Faible) = 60 % de luminosité
4	Bouton de volume	touch Snd	Hi	Lo OFF	<ul style="list-style-type: none"> « Hi » : L'intensité sonore des touches tactiles est à 100 % « Lo » (Faible) : Niveaux de sons de touches tactiles tels que définis dans les fonctions (idéalement 50 % ou plus). « OFF » : Tous les sons de touches tactiles sont éteints. Les fonctions sonores ne changent pas les niveaux d'émission de tonalité d'alarme.
5	Volume d'alarme de la minuterie	tone Snd	Hi	Lo	<ul style="list-style-type: none"> « Hi » : Le niveau DNA sera défini dans les fonctions. L'attente sur le niveau du produit est qu'il atteigne 40dB à 5 mètres de la table de cuisson. 65dB à 1 mètre de la table de cuisson. « Lo » : Le niveau DNA sera défini dans les fonctions. L'attente sur le niveau du produit est qu'il atteigne 40dB à 1 mètre de la table de cuisson.
6	Tonalité finale de la minuterie	End tone	Cont	bEEP	<ul style="list-style-type: none"> Cont - La tonalité de la minuterie joue en continu jusqu'à ce que l'utilisateur reconnaisse la tonalité finale de la minuterie. « bEEP » : La tonalité finale de la minuterie n'est jouée qu'une seule fois.
7	Unités de température	deg Unit	F	C	

UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

FONCTIONNEMENT DE LA CUISSON À INDUCTION

Les champs magnétiques génèrent un faible courant dans la casserole. Celle-ci agit comme une résistance qui produit de la chaleur, une peu à la façon d'une bobine radiante.

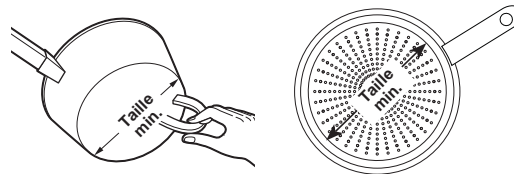
La surface de cuisson elle-même ne chauffe pas. La chaleur est produite dans le récipient de cuisson et ne peut être générée tant que le récipient n'est pas placé sur la surface de cuisson.

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.

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.

Lorsqu'on utilise des éléments adjacents qui sont réglés à certains niveaux de puissance, les champs magnétiques peuvent interagir et produire un son de sifflet aigu 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.

Les casseroles dont la taille minimale ne correspond pas à l'élément peuvent produire des sons plus forts. La commande « cherchera » la casserole et un son de cliquetis et de sifflement se fera entendre. Cela peut survenir lorsqu'un élément est allumé ou seulement lorsqu'un élément adjacent est aussi allumé. Consultez le manuel d'utilisation pour la taille minimale des ustensiles de cuisson qui correspond à chaque élément. Mesurez seulement le dessous plat et magnétique de l'ustensile.

UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

CHOIX DE LA BONNE BATTERIE DE CUISINE À UTILISER

Utilisation d'une batterie de cuisine à la taille correcte

Les bobines d'induction nécessitent une taille de casserole minimale pour fonctionner correctement. Si la casserole est retirée de l'élément durant plus de 25 secondes ou si elle n'est pas détectée, le voyant ON (marche) de cet élément va clignoter puis s'éteindre.

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.

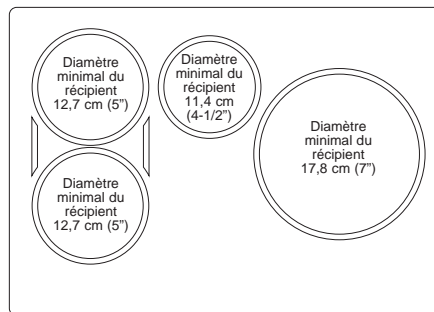


Table de cuisson d'une largeur de 76,2 cm (30"). Utilisez la dimension de casserole minimum recommandée pour chacun des éléments de cuisson.

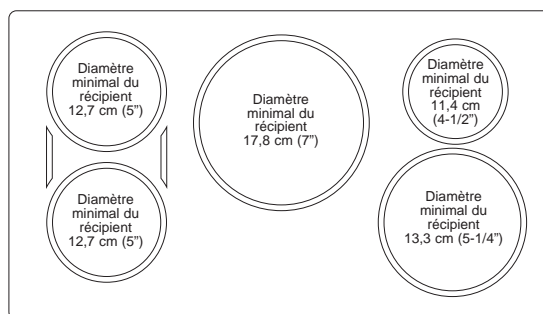
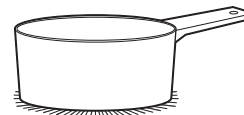
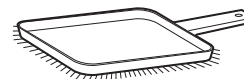


Table de cuisson d'une largeur de 91,4 cm (36"). Utilisez la dimension de casserole minimum recommandée pour chacun des éléments de cuisson.



Utilisez des récipients à fond plat.



Utilisez une plaque chauffante.



Utilisez un wok à fond plat.

UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

CHOIX DE LA BONNE BATTERIE DE CUISINE À UTILISER

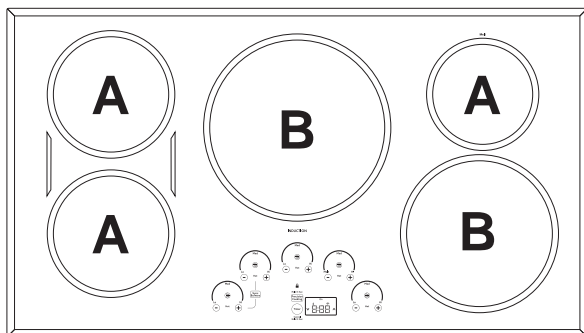
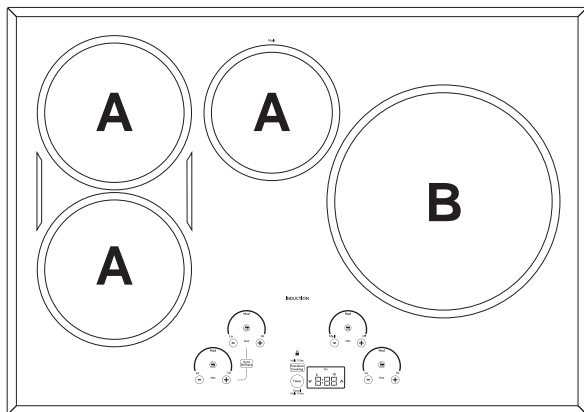
Recommandations sur la batterie de cuisine

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.

Températures minimales pour ustensiles de cuisson de précision



La plage des températures des ustensiles varie selon la taille des brûleurs :

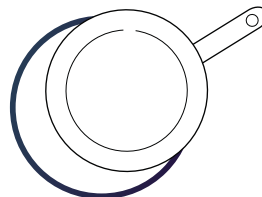
Ustensile	Petits à moyens brûleurs (A)	Grands brûleurs (B)
Casserole Hestan Cue®	100 °F – 500 °F	150 °F – 500 °F
Sonde de précision	100 °F – 200 °F	120 °F – 200 °F

Utilisation de la sonde de précision à des températures basses

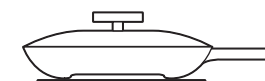
Si vous avez de la difficulté à maintenir des températures dont le réglage est plus bas avec une sonde de précision, modifiez votre disposition :

- Retirez le couvercle de la casserole
- Utilisez une casserole de plus grand diamètre
- Utilisez un brûleur plus petit avec une casserole plus grande que le brûleur

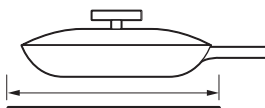
INCORRECTE



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.



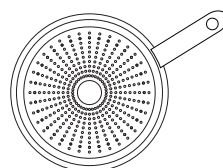
Le récipient ne correspond pas à la taille minimale requise par l'élément de cuisson utilisé.



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.

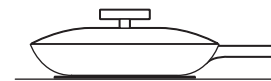


Le fond du récipient est partiellement magnétique.

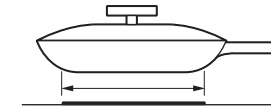
CORRECTE



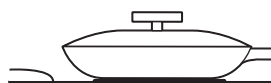
Le récipient est correctement centré sur la surface de l'élément de cuisson.



Le fond du récipient est plat.



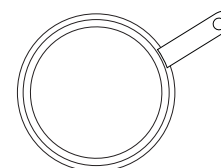
Le récipient correspond à ou dépasse la taille minimale requise par l'élément de cuisson utilisé.



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.

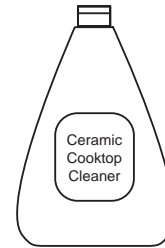
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DE LA VITRE DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson, suivez les étapes suivantes :

1. Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique. Cela contribue à protéger le dessus et facilite le nettoyage.
2. L'utilisation régulière d'un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique aidera à conserver l'aspect neuf de celle-ci.
3. Secouez bien le nettoyant en crème. Appliquez quelques gouttes du nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique directement sur celle-ci.
4. Utilisez une serviette de papier ou une éponge nettoyante antirayures pour tables de cuisson en vitrocéramique pour nettoyer toute la surface de la table de cuisson.
5. Utilisez un linge sec ou une serviette de papier pour retirer tous les résidus de nettoyage. Nul besoin de rincer.

REMARQUE : Il est très important de NE PAS chauffer la table de cuisson avant son nettoyage complet.

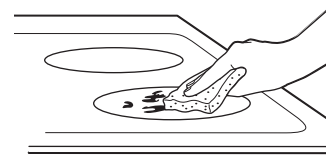


Nettoyez votre table de cuisson chaque fois qu'elle est sale. Utilisez un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique.

RÉSIDUS CALCINÉS

REMARQUE : Vous pouvez ENDOMMAGER la surface en vitrocéramique si vous utilisez des tampons à récurer différents de ceux recommandés than those recommended.

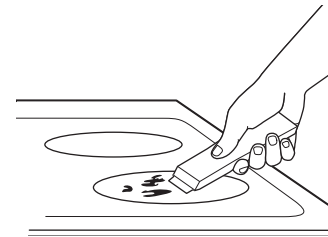
1. Laissez la table de cuisson refroidir.
2. Étendez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique sur toute la zone des résidus calcinés.
3. À l'aide d'une éponge nettoyante antirayures pour table de cuisson en vitrocéramique, frottez la zone des résidus en appliquant une pression au besoin.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus selon le besoin.
5. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus retirés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique et une serviette de papier.



Utilisez une éponge nettoyante antirayures pour tables de cuisson en vitrocéramique

RÉSIDUS CALCINÉS DIFFICILES À ENLEVER

1. Laissez la table de cuisson refroidir.
2. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à tranchant unique placé à 45° contre la surface et grattez la salissure. Il sera nécessaire d'appliquer une pression sur le grattoir pour retirer les résidus.
3. Après l'utilisation du grattoir à lame de rasoir, étendez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique sur toute la zone des résidus calcinés. Utilisez une éponge nettoyante antirayures pour retirer tout résidu restant.
4. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus retirés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique et une serviette de papier.



On peut se procurer un grattoir pour table de cuisson en vitrocéramique et tous les produits recommandés dans nos Centres de pièces. Voyez les instructions dans la section « Assistance / Accessoires ».

REMARQUE : N'utilisez pas une lame émoussée ou ébréchée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

TRACES DE MÉTAL ET RAYURES

1. Veillez à ne pas glisser de marmites ni de casseroles en travers de la table de cuisson. Cela laisserait des marques métalliques sur la surface de la table de cuisson.

Il est possible de faire disparaître ces marques à l'aide d'un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique et une éponge nettoyante antirayures pour tables de cuisson en vitrocéramique.

2. Si par mégarde des marmites dotées d'un mince revêtement en aluminium ou en cuivre s'assèchent à la suite d'une ébullition, le revêtement peut laisser une décoloration noire sur la table de cuisson.

On doit alors nettoyer la décoloration immédiatement avant de chauffer à nouveau car elle pourrait s'avérer permanente.

REMARQUE : Vérifiez que le dessous des casseroles ne présente pas de rugosité pouvant rayer la table de cuisson.

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 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: 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.

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.

ACCESSOIRES

Vous êtes à la recherche d'autres articles?

Monogram propose une variété d'accessoires afin d'améliorer votre expérience de cuisson et d'entretien!

Reportez-vous à la page sur le Soutien au consommateur pour des renseignements sur notre site Web.

Les produits suivants et d'autres encore sont offerts :

Pièces

Plaque chauffante

Trousse sous vide

Nettoyant et polisseur pour acier inoxydable

TRUCS DE DÉPANNAGE

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

Problème	Causes possibles	Que faire
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.
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.
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.
	L'objet, tel qu'un ustensile ou des débris, est situé au-dessus de l'interface de contrôle.	Supprimer l'objet de l'interface de contrôle
	Le liquide est situé au-dessus de l'interface de commande	Nettoyez l'interface de commande pour retirer le liquide.

TRUCS DE DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Que faire
Le bouton Precision Cooking émet une tonalité d'erreur lorsqu'on le presse une fois	Des ustensiles de cuisson de précision ne sont pas appariés, de sorte qu'il est impossible d'activer le mode de cuisson de précision.	Connectez un ustensile de cuisson de précision.
La température de la sonde n'est pas stable lorsque le chargeur est inséré	Un bruit électrique impacte signal.	La sonde doit être chargée avant la cuisson. Ne laissez pas la sonde branchée durant la cuisson.
Ma sonde sous vide JXSOUV1 n'est pas compatible	Les sondes de précision existantes ne sont pas compatibles avec les nouvelles fonctions de précision.	Connectez une sonde de précision compatible avec le modèle.
Ma sonde de précision ne maintient pas les basses températures correctement	La taille et la disposition de la casserole et/ou la taille du brûleur que vous utilisez peuvent s'avérer inadéquats à maintenir les basses températures.	Retirez le couvercle, utilisez une casserole de plus grand diamètre ou un brûleur plus petit. Veuillez garder l'appareil connecté et installez les mises à jour récentes pour améliorer la performance.
Il est impossible d'apparier ou d'activer la casserole lorsque je tape la poignée	La tape n'est pas suffisamment forte.	Tapez fermement la casserole deux fois (ou cognez) sur le capuchon d'extrémité en plastique noir.
	La pile dans la casserole est faible ou épuisée.	Remplacez la pile AAA en l'installant avec le pôle positif vers l'extérieur de la poignée.
	Utilisation de pièces de casserole différentes.	Vérifiez que la casserole est dotée d'un capuchon d'extrémité qui se dévisse de l'extrémité de la poignée. Les casseroles dotées d'un module ovale avec l'inscription « Hestan Cue® » ne sont pas compatibles avec les électroménagers Café.
Problèmes techniques mineurs ou de rendement y compris lire une température de réglage de 20 °F ou 100 °F	Le logiciel de l'appareil ou de la casserole n'est pas à jour.	Connectez votre appareil à l'application SmartHQ et mettez le logiciel à jour. Connectez votre appareil et la casserole à l'application Hestan Smart Cooking et mettez à jour le logiciel de la casserole.
L'appareil a annulé le mode de cuisson de précision	La pile dans l'ustensile est faible ou épuisée.	Remplacez la pile AAA dans la casserole, ou chargez la sonde.
	Le logiciel de l'appareil ou de la casserole n'est pas à jour.	Connectez votre appareil à l'application SmartHQ et mettez le logiciel à jour. Connectez votre appareil et la casserole à l'application Hestan Smart Cooking et mettez à jour le logiciel de la casserole.
	Votre ustensile de cuisson de précision est devenu hors de portée.	Cela peut indiquer un problème avec l'ustensile. Si le problème persiste, veuillez contacter le fabricant de l'ustensile.
	Votre ustensile de cuisson de précision a eu un problème de calcul.	
	L'appareil a perdu la communication avec votre ustensile de cuisson de précision.	Cela peut indiquer un problème avec l'ustensile ou l'appareil. Si le problème persiste, veuillez contacter le fabricant de l'ustensile ou de l'appareil.
	La combinaison de certaines techniques de cuisson et de réglages de température peuvent déclencher une anomalie de l'algorithme de mesure de la température.	Redémarrez le mode de cuisson de précision et si le problème persiste dans les mêmes conditions et qu'il n'est pas constant dans les autres cas d'utilisation, contactez le fabricant de l'appareil.
Impossible d'atteindre la température réglée en mode de cuisson de précision.	L'eau bouillante ou la cuisson d'aliments à base de liquide à des températures élevées entraînera une stabilisation de température proche de la température réglée.	Utilisez les réglages de température pour la friture à la poêle, sauter et saisir lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisine Hestan Cue ou un capteur de table de cuisson de précision conventionnel intégré. Le capteur de table de cuisson de précision peut être utilisé pour contrôler les températures du liquide entre 100 et 200 °F pour la cuisson lente, le mijotage et les techniques de cuisson avancées comme celle du sous vide.

NOTAS

GARANTIE LIMITÉE DE MONOGRAM

Monogram.com

Tous les services au titre de la garantie sont fournis par nos centres de service ou par un technicien agréé Customer Care®. Demandez un rendez-vous en ligne pour votre réparation ou rendez-vous sur monogram.com/contact. Au Canada, visitez le site monogram.ca.

La réparation de votre hotte de cuisinière peut nécessiter l'utilisation d'un port d'accès aux données intégré pour effectuer le diagnostic. Ceci permet au technicien du centre de service de Monogram d'effectuer un diagnostic rapide des problèmes de votre hotte et d'aider Monogram à l'amélioration de ces produits par l'entremise des renseignements fournis par votre appareil. Si vous ne voulez pas que les données de votre appareil soient envoyées à Monogram, veuillez mentionner au technicien que vous NE voulez PAS que vos données soient envoyées à Monogram au moment de la réparation

Pour la période de	Monogram Appliances remplacera
Garantía limitada por dos años	Durant deux ans à partir de la date d'achat initial, nous fournirons gratuitement les pièces et la main-d'oeuvre à votre domicile, pour réparer ou remplacer n'importe quelle partie de la hotte qui serait défectueuse à cause d'un défaut de fabrication.

Ce que Monogram ne couvre pas :

- Les déplacements à domicile pour vous apprendre à utiliser l'appareil.
- Le remplacement des fusibles du domicile ou la réinitialisation des disjoncteurs.
- Un dommage annexe ou consécutif provoqué par d'éventuels défauts de cet appareil.
- Remplacement des filtres jetables.
- Un dommage de l'appareil provoqué par un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.
- Un dommage provoqué après la livraison.
- Une panne de l'appareil dans le cas d'une utilisation autre que celle prévue, ou d'une utilisation commerciale.
- Une installation 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.
- Un appareil non accessible pour exécuter la réparation nécessaire.
- Installation ou entretien pour système de compensation d'air (remplacement).

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Vous ne serez en droit de solliciter que la réparation comme le prévoit la garantie limitée. Toutes les garanties implicites, y compris celles afférentes à la qualité marchande ou à l'adéquation à toute fin spécifique, sont limitées à un an, la période la plus courte légalement autorisée.

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 Monogram, vous pouvez avoir à prendre en charge les frais de transport, ou il peut vous être demandé d'apporter l'appareil dans un service Monogram 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.

Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects, la limitation ou l'exclusion ne vous sont pas applicables. Cette garantie vous confère des droits spécifiques, et vous disposez de droits supplémentaires qui varient d'un état à l'autre.

Pour en savoir plus sur les droits qui vous sont conférés pour un état donné, consultez le bureau d'informations pour les consommateurs le plus proche ou le procureur de votre État.

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

Garante en Canada: MC COMMERCIAL INC, Burlington, ON, L7R 5B6

Agrafez ici votre reçu. Une preuve de l'achat original est requise pour l'accès à l'entretien et aux réparations en vertu de la garantie.





MANUAL DEL PROPIETARIO

30" y 36"
Inducción Electrónica Estufa

ESPAÑOL.

TABLE DES MATIÈRES

INFORMACIÓN DEL MODELO	2
SOPORTE AL CLIENTE	3
INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD	4
CÓMO USAR SU ESTUFA	7
Funciones de la Placa de Cocción	7
Uso de los Elementos de Cocción	8
Apague el Quemador(es)	8
Selección de las Configuraciones de la Placa de Cocción	9
Cómo Sincronizar los Elementos Izquierdos	9
Distribución de Energía	10
Bloqueo de la Placa de Cocción	10
Temporizador de la Cocina	10
Conexión Wi-Fi	11
Emparejamiento a Través de Bluetooth®	11
Cocción de Precisión	12
Indicador Luminoso de Calor	13
Detección de Retiro del Recipiente de Cocción	13
Configuraciones Especiales	14
Cómo Funciona la Cocción por Inducción	15
Ruido de la Cocción	15
Cómo Elegir el Mejor Recipiente de Cocción	16
CUIDADO Y LIMPIEZA	18
Limpieza Normal De Uso Diario	18
Residuos Pegados	18
Residuos Pegados Rebeldes	18
Marcas de metal y rayones	19
Superficie de vidrio: posibilidades de daño permanente	19
ACCESORIOS	19
CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	20
GARANTÍA LIMITADA DE MONOGRAM	23

INFORMACIÓN DEL MODELO

NÚMEROS DE MODELO

ZHU30RDT1BB, ZHU30RST1SS,
ZHU36RDT1BB, ZHU36RST1SS

ANOTE LOS NÚMEROS DE MODELO Y SERIE

Los puede encontrar en la etiqueta que está debajo de la superficie de la estufa.

Estos números también se encuentran en la Tarjeta de Registro de Posesión del Producto del Consumidor, embalada de forma separada con su electrodoméstico.

Antes de enviar la tarjeta, tenga a bien escribir los números aquí:

Número de modelo

Número de serie

Use estos números en cualquier correspondencia o llamadas al servicio técnico relacionadas con su electrodoméstico.

SOPORTE AL CLIENTE

SITIO WEB DE MONOGRAM

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del sitio Web de Monogram las 24 horas del día, cualquier día del año! También puede comprar más grandiosos productos de Monogram y sacar ventaja de todos nuestros servicios de soporte a través de Internet, diseñados para su conveniencia. En EE.UU.: monogram.com

REGISTRE SU ELECTRODOMÉSTICO

¡Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet, según su conveniencia! Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción pre impresa que se incluye con el material embalado. En EE.UU.: ge.appliancesaccount.io/MyAccount/register-appliance.

SERVICIO PROGRAMADO

El servicio de reparación de expertos de Monogram está a sólo un paso de su puerta. Conéctese a través de Internet y programe el servicio a su conveniencia cualquier día del año. En EE.UU.: Monogram.com/contact

CONECTIVIDAD REMOTA

Para recibir asistencia en relación a la conectividad de su red inalámbrica (para modelos con activación remota), visite nuestro sitio web en monogram.com/ownership/how-to-guides/using-wifi.htm

PIEZAS Y ACCESORIOS

Individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene a través de Internet durante las 24 horas del día.

En EE.UU.: monogram.com/ownership/parts

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. Otros servicios técnicos generalmente deberán ser derivados a personal calificado del servicio técnico. Se deberá tener cuidado, ya que una reparación indebida podrá hacer que el funcionamiento no sea seguro.

CONTÁCTENOS

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

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

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

▲ADVERTENCIA

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

▲ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Use esta estufa sólo con el objetivo para el que fue creado, como se describe en este Manual del Propietario.
- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra de la estufa de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- No intente reparar o cambiar ninguna pieza de la estufa a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier clase de reparación, desenchufe la estufa o desconecte el suministro eléctrico desde el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el interruptor de circuitos.
- No deje a los niños solos; éstos no deben quedar solos o sin atención en un área donde una estufa esté en uso. Nunca debe permitirse que se suban, sienten o paren en cualquier parte de la placa de cocción.
- **▲PRECAUCIÓN** No almacene elementos de interés para niños sobre la estufa: los niños que se trepen a la cocina para alcanzar elementos pueden resultar gravemente heridos.
- Sólo use agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con unidades de superficie o los elementos calentadores calientes. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.
- Nunca use la estufa para calentar la habitación.
- No toque los elementos de la superficie. Estas superficies pueden estar tan calientes como para quemar aunque estén de color oscuro. Durante y después de su uso, no las toque, ni permita que algún paño u otro material inflamable entre en contacto con los elementos de la superficie o con las áreas cercanas a los elementos de la superficie; permita suficiente tiempo para que se enfríen primero.
- Las zonas potencialmente calientes son la superficie de la estufa y las áreas al frente.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Podría haber una acumulación de presión en el recipiente y éste podría explotar, provocando lesiones.
- Cocine carnes de res y de ave por completo: Las carnes de res hasta alcanzar una temperatura interna de por lo menos 160°F (71°C) y las carnes de ave a una temperatura interna de por lo menos 180°F (82°C). La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos.

▲ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.

- No almacene o utilice materiales inflamables cerca de la estufa, tales como papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos de pared, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice la estufa. Estas vestimentas pueden prenderse fuego si entran en contacto con superficies calientes, provocando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro de la cocina o en su cercanía. La grasa sobre la estufa puede encenderse.

▲ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

- En caso de incendio, no utilice agua en incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre una unidad de superficie cubriendo la sartén por completo con una tapa que ajuste bien, una plancha para galletas o una bandeja plana. Utilice un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.
- Nunca deje las unidades de superficie sin atención en configuraciones de calor media o alta. Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y derrames grasos que pueden prenderse fuego.
- Nunca deje aceite sin atención mientras fríe. Si se deja calentar más allá del punto de humeo, el aceite puede encenderse, provocando un incendio que podría propagarse a los gabinetes cercanos. Utilice un termómetro para grasa cuando sea posible para controlar la temperatura del aceite.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

▲ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

- Utilice el tamaño de recipiente adecuado: Elija recipientes con bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calentador de superficie. La utilización de recipientes más pequeños dejará expuesta una porción de la unidad de superficie al contacto directo, lo que puede provocar el encendido de sus vestimentas. Una relación adecuada del recipiente con la unidad de superficie también mejorará la eficiencia.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames, la manija del recipiente debe girarse hacia el centro de la estufa sin sobrepasarse a ningún elemento de superficie cercano.

▲ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA COCINA POR INDUCCIÓN

- Tenga cuidado al tocar a estufa. La superficie de vidrio de la estufa retendrá calor después de que los controles se hayan apagado (OFF).
 - No cocine en una estufa rota. Si la cocina sufre roturas, los productos de limpieza y los derrames podrán penetrar sobre dichas roturas, creando riesgos de descargas eléctricas. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
 - Evite rayar la estufa de vidrio. La estufa puede sufrir rayones con artículos tales como cuchillos, instrumentos puntiagudos, anillos u otras joyas y abrojos de vestimentas.
 - No coloque ni guarde artículos que se puedan derretir o incendiar en la estufa, incluso cuando no esté siendo usada. Si la cocina es encendida de forma involuntaria, dichos artículos se podrán incendiar. El calor de la placa de cocción o de la ventilación del horno, luego de que fue apagado, también pueden hacer que dichos artículos se incendien.
 - No coloque objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de cocción, ya que se podrán calentar.
 - Utilice un limpiador para estufas de cerámica y una almohadilla de limpieza que no raye para limpiar la estufa.
- Antes de realizar la limpieza, espere hasta que la placa de cocción se enfríe y que la luz indicadora se apague. Una esponja o tela mojada sobre una superficie caliente puede causar quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos tóxicos si se los aplica a una superficie caliente. Lea y cumpla con todas las instrucciones y advertencias de las etiquetas de las cremas de limpieza.
- NOTA:** Los derrames de productos azucarados son una excepción. Se deben eliminar raspando mientras aún están calientes, utilizando un guante para horno o una espátula. Para acceder a instrucciones detalladas, consulte la sección de limpieza de la placa de cocción de vidrio.

▲PRECAUCIÓN

- Las personas que utilicen un marcapasos o un dispositivo médico similar deben tener cuidado cuando utilicen y se encuentren cerca de una placa de cocción por inducción mientras está en operación. El campo electromagnético puede afectar el funcionamiento del marcapasos o del dispositivo médico similar. Es recomendable consultar a su médico o al fabricante del marcapasos sobre su situación particular.

▲ADVERTENCIA INTERFERENCIA DE LA FRECUENCIA RADIAL

Esta unidad se ha puesto a prueba y se ha determinado que cumple con los límites de un dispositivo digital de clase B, de conformidad con la Parte 18 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para brindar una protección razonable contra interferencia dañina dentro de una instalación residencial. Esta unidad genera, utiliza y puede irradiar energía de frecuencia de radio y, si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede provocar una interferencia dañina a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que no haya interferencia en una instalación determinada.

- Si la unidad provoca interferencia nociva a la recepción de radio y televisión, lo que puede determinarse encendiendo y apagando la unidad, el usuario puede corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes medidas:
- Reoriente o cambie la posición de las antenas receptoras.
 - Incremente la distancia entre la unidad y el receptor.
 - Conecte la unidad a un tomacorriente o un circuito diferente del que está usando el receptor.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

FORMA ADECUADA DE DESCARTAR SU ELECTRODOMÉSTICO

Descarte o recicle su electrodoméstico de acuerdo con las Regulaciones Federales y Locales. Comuníquese con las autoridades locales para descartar o reciclar su electrodoméstico de forma ambientalmente segura.

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

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

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

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

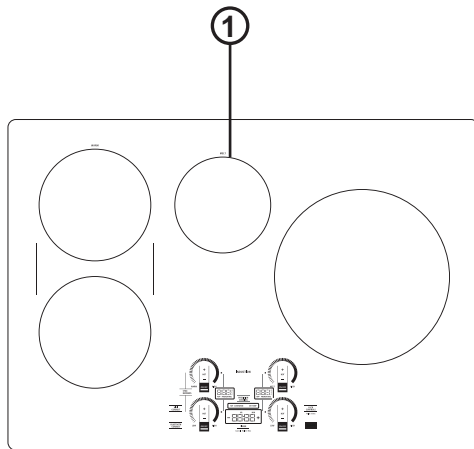
Tenga en cuenta las opciones de reciclaje del material de embalaje de su electrodoméstico.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

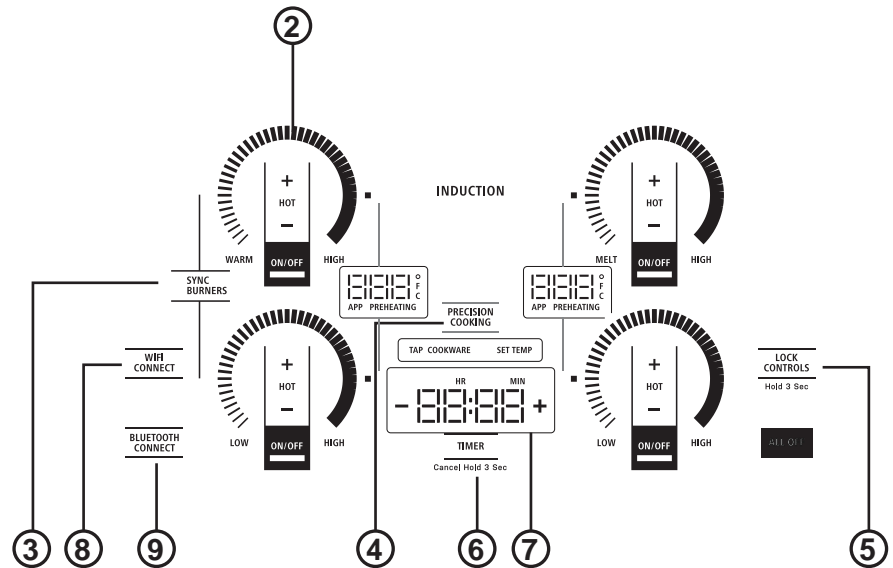
USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden ser diferentes a las de su modelo.

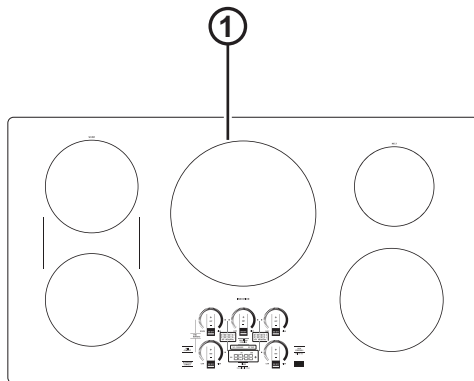
FUNCIONES DE LA PLACA DE COCCIÓN



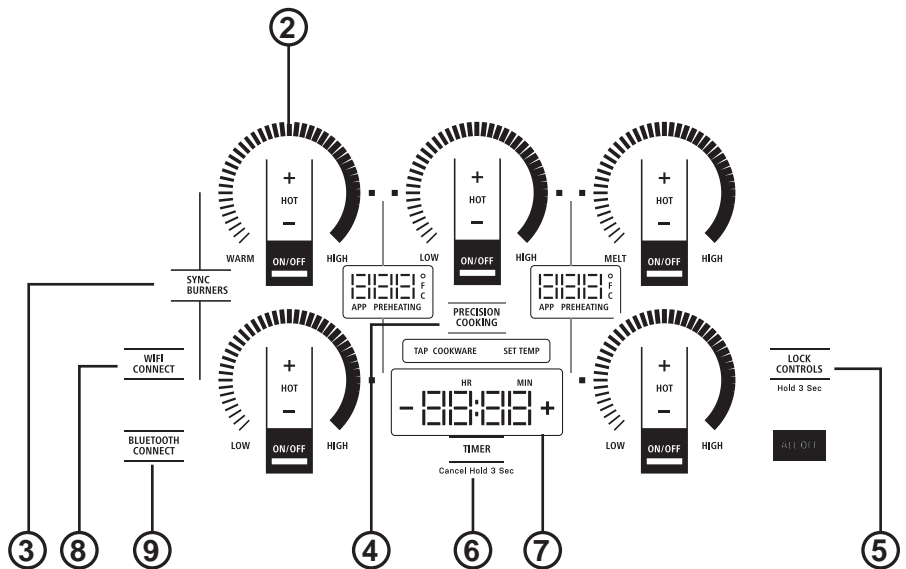
Superficie de Cocción ZHU30R



Controles de la Interfase del Usuario



Superficie de Cocción ZHU36R



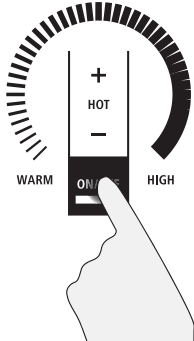
Controles de la Interfase del Usuario

1. **Cooking Element(s) (Elemento(s) de Cocción):** Consulte la página 7.
2. **Power Level Arc (Arco Eléctrico):** Consulte la página 7.
3. **Sync Burners (Quemadores Sincronizados):** Consulte la página 8.
4. **Precision Cooking (Cocción de Precisión):** Consulte la página 11.
5. **Lock (Bloqueo):** Consulte la página 9.
6. **Timer (Temporizador):** Consulte la página 9.
7. **Display (Pantalla):** Consulte la página 9.
8. **WiFi Connect (Conexión Wi-Fi):** Consulte la página 11.
9. **Bluetooth Connect (Emparejamiento a través de Bluetooth®):** Consulte la página 11.

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

USO DE LOS ELEMENTOS DE COCCIÓN

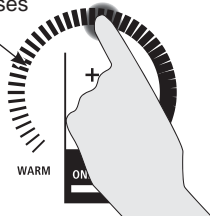
Encienda el Quemador(es): Mantenga presionada la tecla **On/Off (Encendido/ Apagado)** durante aproximadamente medio segundo. Se podrá escuchar un repique cada vez que se presione una tecla.



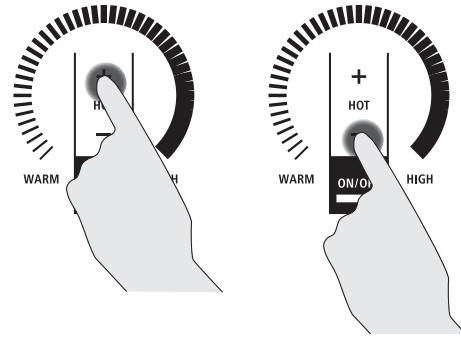
El nivel de potencia puede ser seleccionado de cualquiera de las siguientes formas:

1. **Deslice su dedo sobre el arco gris** hasta el nivel de potencia deseado.
2. **Presione En Cualquier Parte** del arco gris, o;

Área de Paso de Arcos Grises



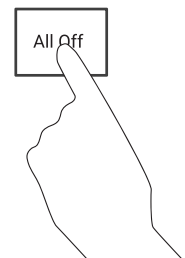
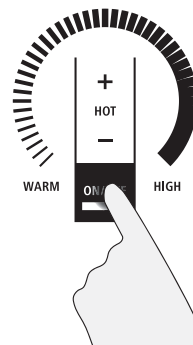
3. Presione las teclas **+ o -** para ajustar el nivel de potencia, o;



4. Atajo hasta Hi (Alto): inmediatamente luego de encender la unidad, presione la tecla **+**, o;
5. Atajo hasta Low (Bajo): Inmediatamente luego de encender la unidad, presione la tecla **-**.

APAGUE EL QUEMADOR(ES)

Presione la tecla **On/Off (Encender/ Apagar)** para usar un quemador individual o presione la tecla **All Off (Todo Apagado)**.



CÓMO USAR SU ESTUFA

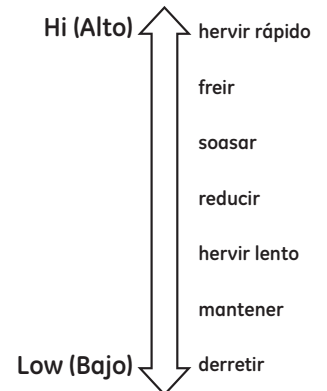
SELECCIÓN DE LAS CONFIGURACIONES DE LA PLACA DE COCCIÓN

Elija el elemento/ quemador que mejor se adecue al tamaño del utensilio. Cada elemento/ quemador de su nueva placa de cocción cuenta con sus propios niveles de potencia, desde bajo hasta alto. Las configuraciones del nivel de potencia necesaria para la cocción varían, dependiendo del utensilio usado, el tipo y cantidad de comida y el resultado deseado. En general, use las configuraciones bajas para derretir, mantener o hervir a fuego lento, y use las configuraciones altas para calentar rápido, soasar y freír. Al mantener las comidas calientes, confirme que la configuración seleccionada es suficiente para mantener la temperatura de la comida por encima de los 140°F. Para derretir, no se recomienda el uso de los elementos más grandes y de aquellos con la marca "Mantener Caliente".

Hi (Alto) es el nivel de potencia más alto, diseñado para cocinar y hervir cantidades grandes de forma rápida. Hi (Alto) funcionará durante un tiempo máximo de 10 minutos. Hi (Alto) se podrá repetir luego del ciclo inicial de 10 minutos, ya sea presionando la tecla – seguida de la tecla + O deslizando el arco del nivel de potencia hacia un nivel más bajo y luego deslizando el arco de nivel de corriente hasta el nivel más alto.

⚠ PRECAUCIÓN No coloque ningún utensilio, cubierto ni deje derrames excesivos de agua en las teclas del control. De estar presente por varios segundos, esto podrá hacer que las teclas táctiles no respondan y que se apague la superficie de cocción.

NOTA: Es posible que la configuración para calentar no emita un brillo rojo como el resto de las funciones para calentar.



CÓMO SINCRONIZAR LOS ELEMENTOS IZQUIERDOS

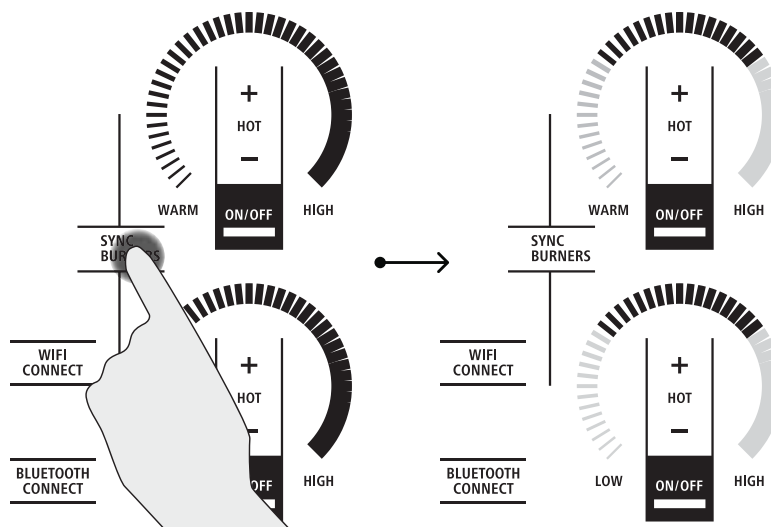
NOTA: La función Sync Burners (Quemadores Sincronizados) fue diseñada únicamente para utensilios que abarcan ambos quemadores. Usos sugeridos para las parrillas u ollas ovaladas grandes.

Para Encender

Mantenga la tecla **Sync Burners (Quemadores Sincronizados)** por aproximadamente medio segundo para conectar los dos quemadores. Utilice cualquiera de estos elementos como se describe en la página 8 para ajustar el nivel de potencia.

Para Apagar

1. Presione la tecla **On/ Off (Encender/ Apagar)** de uno de los quemadores para apagar la función **Sync Burners (Quemadores Sincronizados)**.
- o
2. Presione **Sync Burners (Quemadores Sincronizados)** para apagar ambos quemadores.

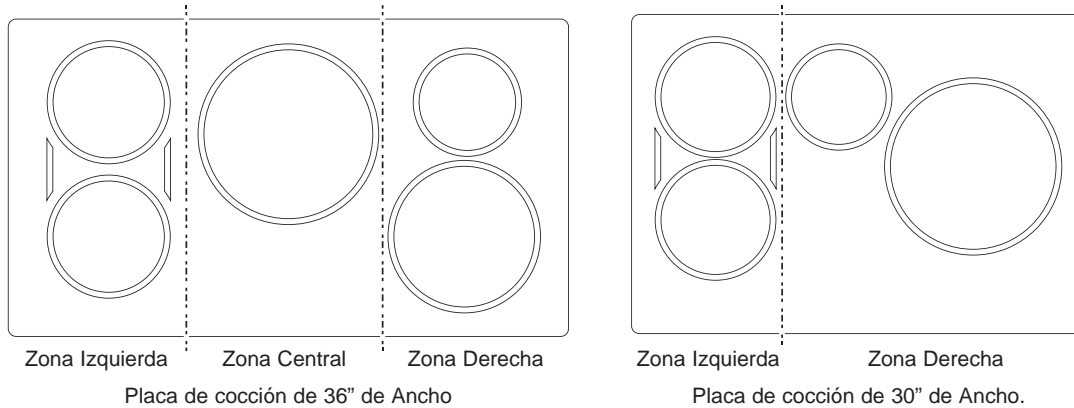


CÓMO USAR SU ESTUFA

DISTRIBUCIÓN DE ENERGÍA

Una placa de cocción de 36" cuenta con 3 zonas de cocción y una placa de cocción de 30" cuenta con 2 zonas de cocción. Si dos elementos de la misma zona están en uso y por lo menos un elemento se encuentra en el nivel de potencia máximo Hi (Alto), la configuración Hi (Alto) funcionará en un

nivel de potencia reducido. Se debe observar que la pantalla no cambiará. Ésta es la forma en que la potencia es compartida entre dos elementos de la misma zona de cocción.



BLOQUEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

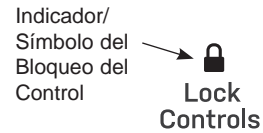
Bloquear

Presione la tecla **Control Lock (Bloqueo del Control)** por 3 segundos.

Desbloquear

Presione la tecla **Control Lock (Bloqueo del Control)** nuevamente por 3 segundos.

Consulte la sección Custom Settings (Configuraciones Especiales) para activar la función Auto Lock (Bloqueo Automático).



Bloqueo de la Placa de Cocción: bloquea el funcionamiento de los controles

TEMPORIZADOR ÚNICO DE LA COCINA

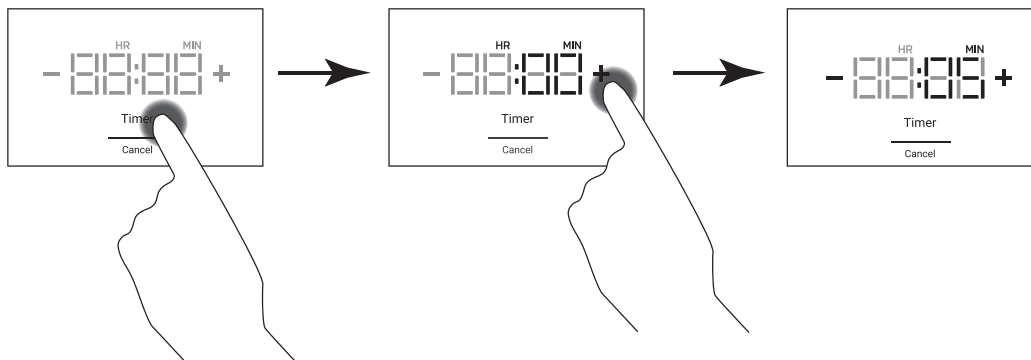
Para Encender

Presione la tecla **Timer Select (Seleccionar Temporizador)**. Presione las flechas + o - para elegir el número deseado de minutos. El temporizador se inicia de forma automática 10 segundos luego de presionar la tecla, o si se presiona la tecla **Timer Select (Selección del Temporizador)**. La luz LED "ON" (Encender) aparecerá de forma automática una vez configurado el temporizador.

Para Apagar

Presione y libere la tecla **Timer Select (Selección del Temporizador)** para cancelar el temporizador, o manténgalo presionado durante 3 segundos. La alarma sonará de forma continua una vez finalizado el tiempo, hasta que el usuario apague el temporizador.

NOTA: Use el temporizador de la cocina para medir el tiempo de cocción o como recordatorio. El temporizador de la cocina no controla los elementos de cocción. El temporizador se apaga si no hay actividad por 30 segundos.

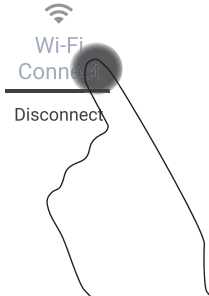


CÓMO USAR SU ESTUFA

CONEXIÓN WI-FI

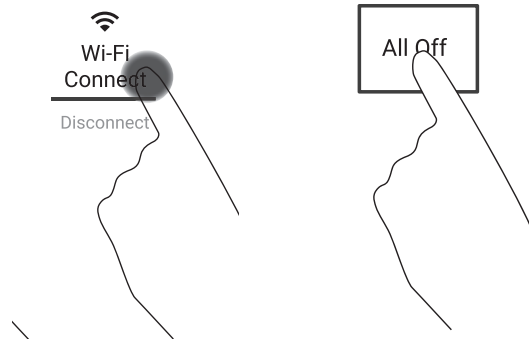
Descargue la aplicación SmartHQ

Presione la tecla **WiFi Connect (Conexión WiFi)** en su placa de cocción e inicie el emparejamiento. En la Aplicación SmartHQ, seleccione su electrodoméstico y siga las instrucciones para comenzar el emparejamiento.



Apagado del WiFi

Mantenga presionadas las teclas **WiFi Connect (Conexión WiFi)** durante 3 segundos para desactivar el WiFi.



CONECTIVIDAD BLUETOOTH®

Su estufa inteligente fue diseñada para brindarle conectividad Bluetooth entre su electrodoméstico y el dispositivo inteligente. Las siguientes funciones requieren conexión Bluetooth:

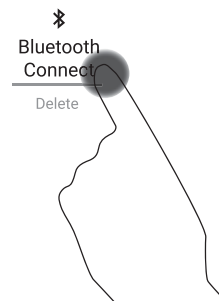
- Chef Connect
- Horno Microondas Sobre la Estufa
- Campana de Ventilación
- Kitchen Hub
- Cocción de Precisión
- Sonda Paragon Sous Vide
- Utensilio Hestan

Su estufa inteligente está limitada a dos conexiones Bluetooth activas en cualquier instancia y es posible emparejar hasta 5 dispositivos con la estufa. Debido a esto, su estufa automáticamente le dará prioridad a los dispositivos que deban permanecer conectados, y desconectará de forma temporal el resto de las conexiones. Si se encuentran activas múltiples funciones/ dispositivos Bluetooth y se intenta conectar un tercer dispositivo, su estufa desconectará uno de los dispositivos activos para dejar espacio a la conexión del nuevo dispositivo. **NOTA:** Los dispositivos Chef Connect no necesitan una reconexión manual. La estufa realizará un escaneo de dispositivos conocidos y restablecerá la conexión por sí sola.

Emparejamiento de un Dispositivo con Bluetooth®

Presione la tecla **Bluetooth Connect (Conexión a Través de Bluetooth)** en la placa de cocción. La placa de cocción ingresará al modo Pair (Emparejamiento). Dé un toque sobre la placa de cocción o presione el botón ChefConnect sobre el microondas o el dispositivo de la campana activado. Una vez conectada, la placa de cocción exhibirá "donE" (Hecho).

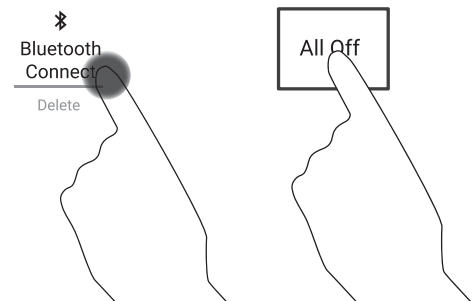
Dispositivos Compatibles	Cómo Iniciar el Emparejamiento
Sartén Hestan Cue	Presione la manija de la sartén dos veces
Cacerola Hestan Cue	Presione la manija de la cacerola dos veces



Retiro de los Dispositivos Bluetooth®

Mantenga presionadas las teclas **Bluetooth Connect (Conexión Bluetooth)** y **All Off (Todo Apagado)** durante 3 segundos.

NOTA: Su unidad no podrá borrar un dispositivo único o específico. Se borrarán todos sus dispositivos emparejados. Aquellos dispositivos que desee usar se deberán volver a emparejar.



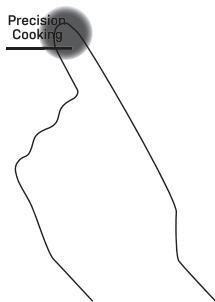
CÓMO USAR SU ESTUFA

COCCIÓN DE PRECISIÓN

La función Precision Cooking (Cocción de Precisión) permite un control de temperatura preciso de ciertos dispositivos de cocina para obtener mejores resultados.

Inicio de un Modo de Cocción de Precisión

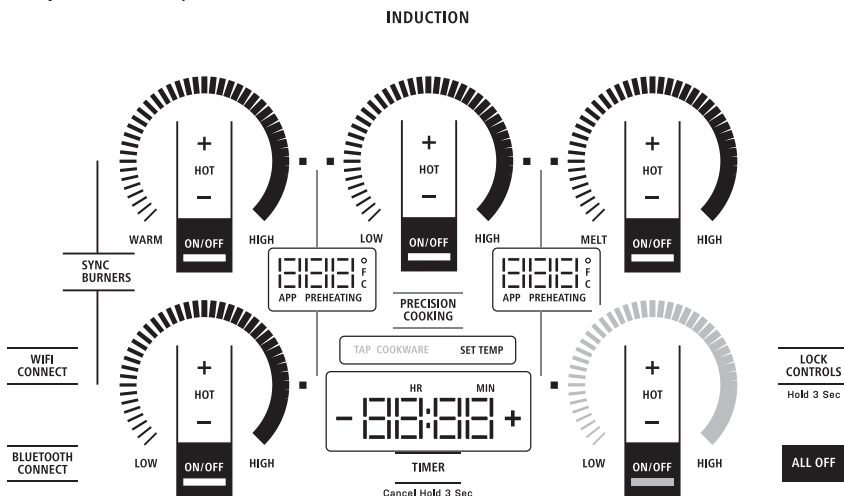
1. Presione la tecla **Power On/Off (Encendido/ Apagado)** sobre el elemento deseado.
2. Presione la tecla **Precision Cooking (Cocción de Precisión)**.
5. La placa de cocción exhibirá la temperatura deseada y Preheating (Precalentamiento). Cuando la leyenda Preheating (Precalentamiento) d



3. La leyenda **TAP COOKWARE (Presionar el Utensilio)** será pulsado. Active el utensilio y asegúrese de que éste se encuentre en el elemento deseado.



4. La leyenda Precision Cooking Degrees (Grados de Cocción de Precisión) se activará. Use el deslizador o las teclas + y - para ajustar la temperatura.



Dispositivos Compatibles	Cómo Activarlos	Control con esta Aplicación
Utensilios de cocina de Hestan Cue®	Presione la manija de la sartén	Hestan Cue® (por Hestan Smart Cooking)
Sonda Paragon	Presione el botón lateral una vez	SmartHQ App

NOTA: Los utensilios Hestan Cue® también pueden ser controlados a través de la (Aplicación SmartHQ), pero su funcionalidad está limitada al control de temperatura únicamente.

Modos de Control de la Cocción de Precisión

Hay dos modos de control disponibles:

- **Control de Aplicaciones** – el usuario interactúa con una aplicación en un teléfono inteligente.
- **Control Local** – el usuario interactúa con el quemador para configurar una temperatura específica y no se requiere el uso de ninguna Aplicación.

Control de Aplicaciones

Luego de activar su dispositivo en el quemador seleccionado, abra la aplicación designada para controlar el dispositivo seleccionado. Dependiendo del dispositivo y la aplicación, la temperatura configurada podrá ser mostrada en la pantalla de la unidad, en la Aplicación, o podrá no estar visible.

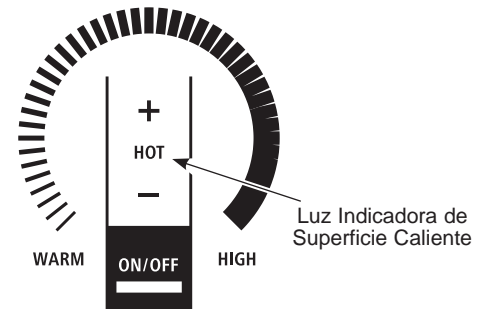
Control Local

Luego de activar su dispositivo en el quemador seleccionado, presione el anillo del quemador para configurar la temperatura aproximada. Se podrán realizar pequeños ajustes presionando las teclas + o -. La temperatura seleccionada será visualizada en la pantalla.

CÓMO USAR SU ESTUFA

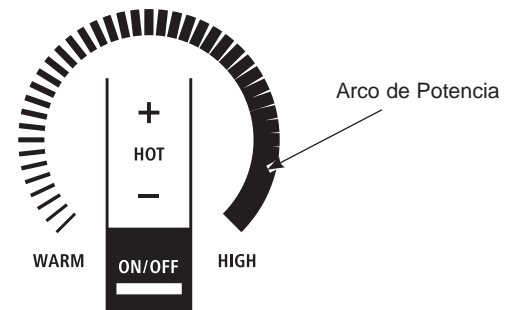
INDICADOR LUMINOSO DE CALOR

Una luz indicadora de superficie caliente (una para cada elemento de cocción) brillará cuando la superficie de vidrio esté caliente, y permanecerá encendida hasta que la superficie haya bajado su temperatura hasta una temperatura que sea segura al tacto.



DETECCIÓN DE RETIRO DEL RECIPIENTE DE COCCIÓN

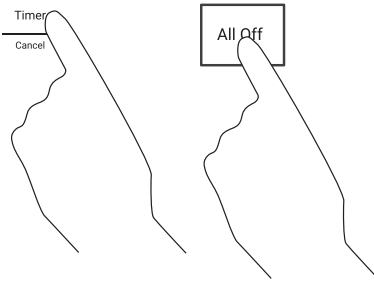
Cuando una cacerola es retirada de la superficie de la placa de cocción, el nivel del quemador se apaga, y el arco de corriente comienza a titilar. Si no se detecta una cacerola durante 25 segundos, el control se apaga automáticamente y las luces se apagan.



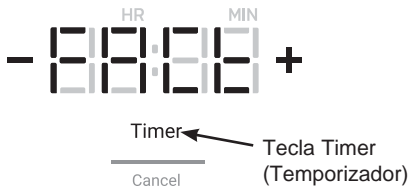
CÓMO USAR SU ESTUFA

MENÚ DE CONFIGURACIONES

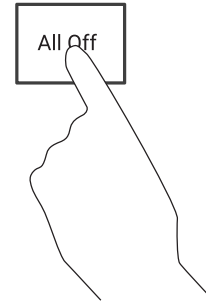
- Mantenga presionadas las teclas **All Off (Todo Apagado)** y **Timer (Temporizador)** al mismo tiempo durante 3 segundos.



- Para navegar a través de **Settings Menu (Menú de Configuraciones)**, use los botones + y - sobre la Pantalla. Para seleccionar un menú, presione la tecla **Timer (Temporizador)**.



- Para activar una Configuración, presione la tecla **Timer (Temporizador)**.
- Para salir de **Settings Menu (Menú de Configuraciones)**, mantenga presiona la tecla **All Off (Todo Apagado)**.



Cuando del Menú de Configuraciones

	Función	Menú	Por Omisión	Opciones	Requisitos
1	Configuraciones de Fábrica	FACT rst	No	YES	<ul style="list-style-type: none"> "Sí" : Borra las configuraciones personalizadas y reinicia las configuraciones por omisión. "No" : Sale del menú de reinicio de Fábrica y luego lleva nuevamente al usuario al menú principal.
2	Bloqueo del Control	Loc	USER	Auto	<ul style="list-style-type: none"> "USER" (Usuario): El bloqueo del control funcionará como está definido en Cooktop Control Lockout (Bloqueo del Control de la Placa de Cocción) "Auto" – Además del comportamiento del bloqueo estándar (Bloqueo del Control de la Placa de Cocción), el control también se bloqueará si no se activó ningún quemador o temporizador durante 600 minutos, así como también si no se presionó ninguna tecla durante 600 segundos.
3	Nivel de la Luz LED	LED	Hi	REG Lo	<ul style="list-style-type: none"> Hi (Alto) = 100% de brillo rEG (Regular) = 80% de brillo Lo (Bajo) = 60% de brillo
4	Botón de Volumen	tuch Snd	Hi	Lo OFF	<ul style="list-style-type: none"> "Hi" (Alto): Todos los sonidos de teclas activados al 100% "Lo" (Bajo): Niveles de sonidos de teclas táctiles de acuerdo a lo definido en los parámetros (idealmente 50% o más). "OFF" (Apagado): Todos los sonidos de las teclas táctiles apagados. Las configuraciones de los sonidos no afectarán los niveles de emisión del tono de la alarma.
5	Volumen de la Alarma del Temporizador	Cont Snd	Hi	Lo	<ul style="list-style-type: none"> "Hi" (Alto): El nivel DAC será definido en los parámetros. La expectativa sobre el nivel del producto es que alcance los 40dB a 5 metros de la placa de cocción. 65dB a 1 metro desde la placa de cocción. "Lo" (Bajo): El nivel DAC será definido en los parámetros. La expectativa sobre el nivel del producto es que alcance los 40dB a 1 metro de la placa de cocción.
6	Tono Final del Temporizador	End tone	Cont	bEEP	<ul style="list-style-type: none"> Cont (Continuo) – El tono del temporizador se reproduce forma continua hasta que el usuario reconoce el tono final del temporizador. "bEEP" (Pitido): El tono final del temporizador se reproduce una sola vez.
7	Unidades de Temperatura	deg Unit	F	C	

CÓMO USAR SU ESTUFA

CÓMO FUNCIONA LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN

Los campos magnéticos inducen una pequeña cantidad de corriente en la olla. La olla actúa como resistencia, la cual produce calor de forma similar a como lo hace una bobina radiante.

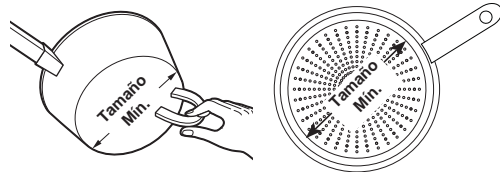
La superficie de cocción misma no se calienta. El calor se produce en el recipiente de cocción y no puede generarse hasta que se coloque el recipiente en la superficie de cocción.

Cuando se activa el elemento, el recipiente comienza a calentarse de inmediato y a su vez calienta el contenido del recipiente.

La cocción por inducción magnética requiere el uso de recipientes de cocción hechos de metales ferrosos; metales a los que se adhieren los imanes, como hierro o acero.

Utilice recipientes que se ajusten al tamaño del elemento. El recipiente debe ser lo suficientemente grande para que el sensor de seguridad pueda activar un elemento.

La placa de cocción no funcionará si un utensilio pequeño de acero o hierro (menor al tamaño mínimo de la parte inferior) se coloca sobre la superficie de cocción cuando se enciende la unidad—elementos tales como espátulas de acero, cucharas, cuchillos u otros utensilios pequeños.



Utilice el recipiente de tamaño mínimo para el elemento. El material del recipiente de cocción es el correcto si un imán puede pegarse a la base.

RUIDO DE LA COCCIÓN

“Ruidos” de recipientes de cocción

Diferentes tipos de recipientes de cocción pueden producir sonidos suaves. Los recipientes más pesados como los de hierro fundido esmaltado producen menos ruido que los recipientes más livianos de acero inoxidable de capas múltiples. El tamaño del recipiente y la cantidad de contenidos también pueden contribuir al nivel de sonido.

Al usar elementos adyacentes configurados en cierto nivel de energía, los campos magnéticos podrán interactuar y producir un silbido en un tono alto o un “zumbido” intermitente. Estos ruidos pueden reducirse o eliminarse bajando o subiendo las configuraciones de nivel de energía de uno o ambos elementos. Los recipientes que cubren por completo el anillo del elemento producen menos ruido.

Un “zumbido” bajo resulta normal particularmente en configuraciones altas.

Sonidos suaves, tales como distintos tipos de zumbidos, podrán ser producidos por diferentes tipos de utensilios. Esto es normal. Las ollas de materiales más duros y uniformes tales como aquellas de hierro forjado esmaltado producirán menos sonidos que las ollas de acero inoxidable más livianas con múltiples capas o que las ollas con discos adheridos en sus partes inferiores. El tamaño de la olla, la cantidad de contenido en la misma, y cuán plana sea también contribuirán al nivel de sonido. Un sonido de “Zumbido” se podrá escuchar si los contenidos de la cacerola están fríos. A medida que la cacerola se caliente, el sonido decrecerá. Si el nivel de potencia es reducido, el nivel de sonido se reducirá.

Las ollas que no cumplan con los requisitos de tamaño mínimo para el quemador podrán producir sonidos más fuertes. Las mismas podrán hacer que el control “busque” la olla y que produzca un sonido de clic o de “cremallera”. Esto podrá suceder cuando un quemador esté funcionando o sólo cuando un quemador adyacente también esté en funcionamiento. Consulte sobre el tamaño mínimo de las ollas para cada quemador en el Manual del Usuario. Sólo mida la parte inferior plana y magnética de la olla.

CÓMO USAR SU ESTUFA

CÓMO ELEGIR EL MEJOR RECIPIENTE DE COCCIÓN

Cómo usar el tamaño correcto de recipiente

Las bobinas de inducción requieren un tamaño de olla mínimo para funcionar de forma correcta. Si se retira la olla del elemento durante más de 25 segundos o no es detectada, el indicador ON (Encendido) para dicho elemento parpadeará y luego se apagará.

Pueden utilizarse resultados de cocción más grandes que el anillo del elemento; sin embargo, el calor se generará sólo por encima del elemento.

Para mejores resultados, el recipiente debe hacer contacto TOTAL con la superficie de vidrio.

No permita que la parte inferior del recipiente de cocción toque los rebordes de metal que rodean el estufa o que queden sobre los controles del estufa.

Para un mejor desempeño, ajuste el tamaño del recipiente al tamaño del elemento. Usar una olla más pequeña sobre un quemador más grande genera menos energía en cualquier configuración.

Recipientes de cocción adecuados

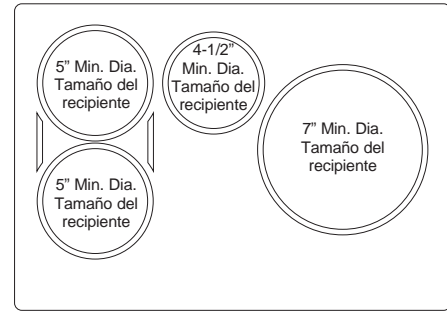
Utilice recipientes de cocción de calidad con bases más pesadas para lograr una mejor distribución del calor y resultados de cocción uniformes. Elija recipientes de cocción hechos de acero inoxidable magnético, hierro fundido esmaltado, acero esmaltado y combinaciones de estos materiales.

Algunos recipientes de cocción están específicamente identificados por el fabricante para utilizar con estufa de inducción. Utilice un imán para comprobar que el recipiente sea el adecuado.

Los recipientes de base plana dan los mejores resultados. Pueden utilizarse recipientes con bordes o pequeños rebordes.

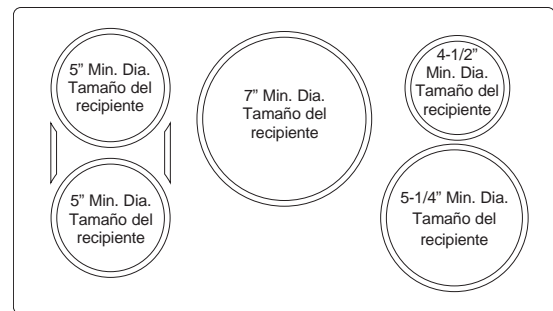
Los recipientes redondos dan los mejores resultados. Los recipientes con bases torcidas o curvadas no calentarán de manera uniforme.

Para cocinar con wok, utilice uno con base plana. No utilice un wok con un anillo de soporte.



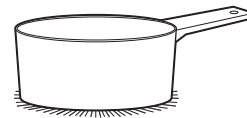
Estufa de 30" de ancho.

Use el tamaño mínimo de cacerola recomendado, como se muestra para cada elemento de cocción.

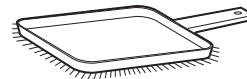


Estufa de 36" de ancho.

Use el tamaño mínimo de cacerola recomendado, como se muestra para cada elemento de cocción.



Utilice recipientes de base plana.



Utilice una plancha.



Utilice un wok de base plana.

CÓMO USAR SU ESTUFA

CÓMO ELEGIR EL MEJOR RECIPIENTE DE COCCIÓN

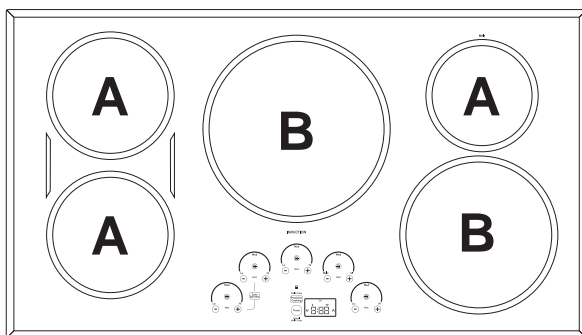
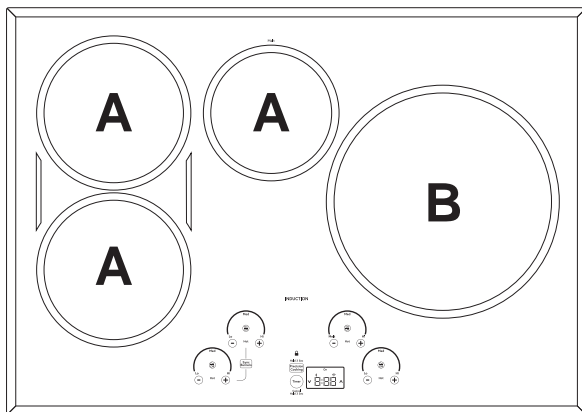
Recomendaciones sobre recipientes de cocción

Los recipientes deben hacer contacto total sobre la superficie del elemento de cocción.

Utilice recipientes de base plana del tamaño adecuado para el elemento de cocción y también adecuado para la cantidad de alimentos que se están preparando.

NO se recomienda el uso de discos de interface de inducción.

Temperaturas Mínimas del Dispositivo de Precisión



Los rangos de temperatura del dispositivo dependen del tamaño del quemador:

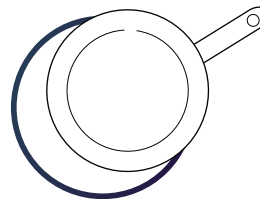
Dispositivo	Quemadores Pequeños a Medianos (A)	Quemadores Grandes (B)
Sartén Hestan Cue®	100°F – 500°F	150°F – 500°F
Sonda de Precisión	100°F – 200°F	120°F – 200°F

Uso de la Sonda de Precisión en temperaturas bajas

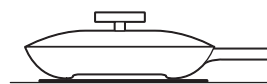
Si está experimentando problemas para mantener las temperaturas en configuración baja con una sonda de precisión, intente cambiar dicha configuración:

- Retirando la tapa de la cacerola
- Usando una cacerola con un diámetro más grande
- Usando un quemador más pequeño con una cacerola más grande que el quemador

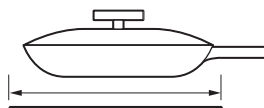
INCORRECTO



El recipiente de cocción no está centrado en la superficie del elemento de cocción.



Bases o lados del recipiente de cocción curvados o torcidos.



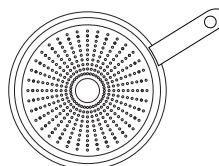
El recipiente no cumple con el tamaño mínimo requerido para el elemento de cocción utilizado.



La base del recipiente está apoyada sobre un reborde de la estufa o no se apoya por completo sobre la superficie de la estufa.

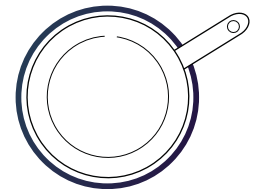


Una manija pesada inclina el recipiente.

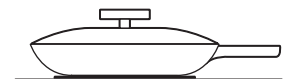


La cacerola es parcialmente magnética en su parte inferior.

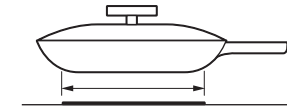
CORRECTO



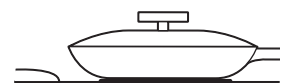
El recipiente de cocción está centrado correctamente en la superficie del elemento de cocción.



Base de recipiente plana.



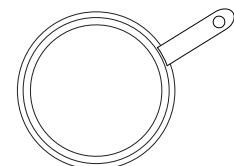
El tamaño del elemento cumple con el tamaño mínimo recomendado, o lo supera, para el elemento de cocción utilizado.



La base del recipiente se apoya completamente sobre la superficie de la estufa.



El recipiente está bien equilibrado.



La cacerola es completamente magnética en su parte inferior.

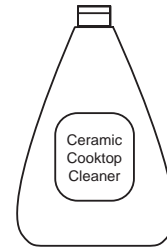
CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCCIÓN DE VIDRIO

A fin de mantener y proteger la parte superior de su superficie de cocción de vidrio, siga estos pasos:

1. Antes de usar la superficie de cocción por primera vez, limpie la misma con un limpiador para superficies de cocción de cerámica. Esto ayudará a proteger la parte superior y facilitar la limpieza.
2. El uso regular de un limpiador para superficies de cocción de cerámica ayudará a mantener la superficie de cocción como nueva.
3. Agite bien la crema de limpieza. Aplique algunas gotas del limpiador para superficies de cocción de cerámica directamente sobre la superficie de cocción.
4. Use una toalla de papel o una almohadilla de limpieza que no produzca rayones para superficies de cocción de cerámica para limpiar la superficie de cocción en su totalidad.
5. Use una tela seca o una toalla de papel para eliminar todos los residuos de limpieza. No es necesario enjuagar.

NOTA: Es muy importante que NO se caliente la superficie de cocción hasta que se haya finalizado totalmente su limpieza.

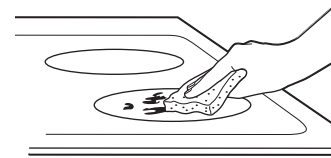


Limpie la superficie de cocción luego de cualquier derrame. Use un limpiador para superficies de cocción de cerámica

RESIDUOS PEGADOS

NOTA: Se podrán producir DAÑOS sobre la superficie de vidrio si se usan estropajos que no sean los recomendados.

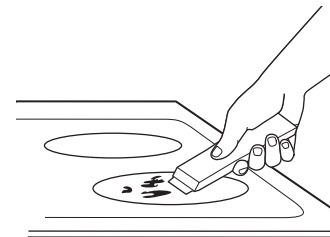
1. Deje que la superficie de cocción se enfríe.
2. Esparza algunas gotas de limpiador para superficies de cocción de cerámica sobre toda el área de residuos quemados.
3. Utilizando una almohadilla de limpieza para superficies de cocción de cerámica que no produzca rayones, frote el área de residuos aplicando la presión que sea necesaria.
4. Si permanecen residuos, repita los pasos que figuran más arriba según sea necesario.
5. Para obtener una protección adicional, una vez eliminados todos los residuos pula la superficie en su totalidad con un limpiador para superficies de cocción de cerámica y una toalla de papel.



Use una almohadilla de limpieza que no produzca rayones para superficies de cocción de cerámica

RESIDUOS PEGADOS REBELDES

1. Deje que la superficie de cocción se enfríe.
2. Use un raspador con navaja de una sola hola en un ángulo de aproximadamente 45° contra la superficie de vidrio y raspe la suciedad. Será necesario aplicar presión sobre el raspador con navaja para poder eliminar los residuos.
3. Luego de raspar con el raspador con navaja, esparza algunas gotas de limpiador para superficies de cocción de cerámica sobre toda el área de residuos quemados. Use una almohadilla que no produzca rayones para eliminar cualquier residuo restante.
4. Para obtener una protección adicional, una vez eliminados todos los residuos pula la superficie en su totalidad con un limpiador para superficies de cocción de cerámica y una toalla de papel.



El raspador para superficies de cocción de cerámica y todos los suministros recomendados están disponibles a través de nuestro Centro de Piezas. Consulte las instrucciones en la sección de "Asistencia/ Accesorios".

NOTA: No use una navaja suave o mellada.

CUIDADO Y LIMPIEZA

MARCAS DE METAL Y RAYONES

1. Tenga cuidado al deslizar ollas y cacerolas por la superficie de cocción. Las mismas dejarán marcas sobre la superficie de cocción.

Estas marcas se podrán retirar usando un limpiador para superficies de cocción de cerámica y una almohadilla de limpieza que no produzca rayones para superficies de cocción de cerámica.

2. Si se autoriza el uso de ollas con un revestimiento delgado de aluminio o cobre para hervir hasta que no quede agua, el revestimiento podrá dejar una descoloración negra sobre la superficie de cocción.

Esto deberá ser eliminado de forma inmediata antes de calentar nuevamente, ya que la descoloración podrá ser permanente.

NOTA: De forma cuidadosa controle en las bases de las ollas el nivel de aspereza que rayaría la superficie de cocción.

SUPERFICIE DE VIDRIO: POSIBILIDADES DE DAÑO PERMANENTE

Daños por derrames azucarados y plástico derretido:

1. Apague todos los elementos de superficie. Quite las ollas calientes.

2. Utilizando un guante de cocina:

a. Use una rasqueta de filo único (rasqueta para estufas de cerámica) para desplazar el derrame a un área fría sobre la estufa.

b. Quite el derrame con toallas de papel.

3. Cualquier derrame restante debe dejarse hasta que la superficie de la estufa se haya enfriado.

4. No use los elementos de superficie de nuevo hasta que todos los restos se haya quitado por completo.

NOTA: Si la superficie de vidrio ya ha sufrido marcas o hendiduras, el vidrio de la estufa deberá reemplazarse. En este caso, será necesaria la atención de un técnico.

NOTA: Nuestras pruebas demostraron que si se cocinan mezclas con niveles elevados de azúcar, como jalea o fudge, y se produce un derrame, puede provocarse un daño permanente en la superficie de vidrio a menos que el derrame se quite de inmediato.

ACCESORIOS

Vous êtes à la recherche d'autres articles?

Monogram propose une variété d'accessoires afin d'améliorer votre expérience de cuisson et d'entretien!

Reportez-vous à la page sur le Soutien au consommateur pour des renseignements sur notre site Web.

Les produits suivants et d'autres encore sont offerts :

Piezas

Plancha

Kit de Sous Vide

Limpiador y Pulidor de Acero Inoxidable

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Problema	Causas Posibles	Qué Hacer
Los elementos de superficie no mantienen un hervor constante o la cocción es lenta	Se está utilizando recipientes de cocción inadecuados.	Use ollas recomendadas para la inducción, con bases planas y del mismo tamaño del elemento de superficie.
Los elementos de superficie no funcionan bien	Los controles de la estufa están mal configurados.	Verifique para estar seguro de que se ha configurado el control correcto para el elemento de superficie que está utilizando.
Indicador de arco de corriente en ON (Encendido) titilando	Recipiente incorrecto.	Use un imán para verificar que el recipiente sea compatible con la inducción.
	El recipiente es muy pequeño.	Indicador "ON" (Encendido) Titilando – el tamaño de la cacerola está por debajo del tamaño mínimo del elemento. Ver la sección Cómo usar el tamaño correcto de recipiente.
	El recipiente no está bien colocado.	Centre el recipiente en el anillo de cocción.
	Las teclas +, -, o bloque del control fueron presionadas antes de haber encendido un elemento.	Consulte la sección de Uso de los Elementos de Cocción.
Rayones en la superficie de vidrio de la estufa	Se están usando métodos de limpieza incorrectos.	Utilice procedimientos de limpieza recomendados. Ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
	Se están usando recipientes con bases ásperas o hay partículas gruesas (sal o arena) entre el recipiente y la superficie de la estufa. Se ha deslizado un recipiente a través de la superficie de la estufa.	Para evitar rayones, use los procedimientos de limpieza recomendados. Verifique que las bases de los recipientes estén limpias antes del uso, y utilice recipientes con bases lisas.
Áreas de decoloración en la estufa	No se limpiaron los derrames de alimentos antes del uso siguiente.	Ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
	Superficie caliente en un modelo con una estufa de vidrio de color claro.	Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá mientras se enfría el vidrio.
Plástico derretido sobre la superficie	La estufa caliente entró en contacto con plástico.	Ver la sección Superficie de vidrio: posibilidades de daño permanente en la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
Marcas (o hendiduras) en la estufa	Se ha derramado una mezcla azucarada caliente en la estufa.	Llame a un técnico calificado para el reemplazo.
El teclado no responde	El teclado está sucio.	Limpie el teclado.
	El fusible puede haberse quemado o el disyuntor puede haber saltado.	Cambie el fusible o vuelva a configurar el disyuntor.
La detección/medición de ollas no está funcionando de manera adecuada	Se está utilizando recipientes de cocción inadecuados.	Use un recipiente plano con capacidad de inducción que cumpla con el tamaño mínimo para el elemento que se está usando. Ver la sección Cómo usar el tamaño correcto de recipiente.
	El recipiente está mal colocado.	Verifique que el recipiente esté centrado en el elemento de superficie correspondiente.
	El control de la estufa está mal configurado.	Verifique que el control esté bien configurado.
Ruido	Sonidos que es posible que escuche: zumbidos, pitidos y repiqueteos.	Estos sonidos son normales. Consulte la sección de Ruidos Durante la Cocción.
El teclado no responde	El teclado está sucio.	Limpie el teclado.
	El fusible puede haberse quemado o el disyuntor puede haber saltado.	Cambie el fusible o vuelva a configurar el disyuntor.
	El objeto, tal como un utensilio o restos, se encuentra sobre la interface de control.	Retire el objeto de la interface de control
	El líquido se encuentra sobre la interface de control	Limpie la interface de control a fin de retirar el líquido.

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causas Posibles	Qué Hacer
El botón Precision Cooking (Cocción de Precisión) emite un tono de error cuando se presiona una vez.	No hay ningún dispositivo de cocción de precisión emparejado, de modo que usted no puede iniciar un modo de cocción de precisión.	Conecte un dispositivo de cocción de precisión.
La temperatura actual de la sonda no es estable mientras el cargador se encuentra insertado.	El ruido eléctrico está afectando la señal.	La sonda deberá ser cargada antes de la cocción. No deje la sonda desenchufada mientras esté cocinado.
Mi sonda sous vide JXSOUV1 no se empareja	Las sondas de precisión presentes no son compatibles con las nuevas funciones de precisión.	Conecte una sonda de precisión compatible con el modelo.
Mi sonda de precisión no mantiene las temperaturas bajas de forma precisa	El tamaño de la cacerola, la configuración de la cacerola, y/o el tamaño del quemador que está usando podrán no ser adecuados para el uso en temperaturas bajas.	Retire la tapa, use una cacerola con un diámetro mayor, o use un quemador más pequeño. Por favor, mantenga la unidad conectada e instale las próximas actualizaciones a fin de mejorar el rendimiento.
La cacerola no se empareja ni se activa al presionar la manija.	La fuerza ejercida al presionar es demasiado débil.	Presione la cacerola dos veces dando palmadas firmes (o golpeando) sobre el extremo de la tapa de plástico negra.
	La carga de la batería de la cacerola es baja o nula.	Reemplace la batería AAA, instalando la misma con el extremo positivo fuera de la manija.
	Uso de un hardware para cacerolas diferente.	Controle que la cacerola posea una tapa de plástico negra que se desenrosque desde el extremo de la manija. Las cacerolas con un módulo ovalado en las cuales se lea "Hestan Cue®" no funcionarán con los electrodomésticos Café.
Se experimentan problemas de funcionamiento o problemas técnicos menores, incluyendo ver 20F o 100F como la temperatura configurada.	Software antiguo de la unidad o de la cacerola.	Conecte la unidad a la aplicación SmartHQ y actualice el software de la unidad. Conecte la unidad y la cacerola a la aplicación Hestan Smart Cooking (Cocción Inteligente de Hestan) y actualice el software de la cacerola.
La unidad canceló mi modo de cocción de precisión.	La carga de la batería en el dispositivo es baja o nula.	Reemplace la batería AAA en la cacerola, o cargue la sonda.
	Software antiguo de la unidad o de la cacerola	Conecte la unidad a la aplicación SmartHQ y actualice el software de la unidad. Conecte la unidad y la cacerola a la aplicación Hestan Smart Cooking (Cocción Inteligente de Hestan) y actualice el software de la cacerola.
	Su dispositivo de cocción de precisión quedó fuera del alcance.	Esto podría indicar un problema con el dispositivo. Si el problema persiste, por favor comuníquese con el fabricante del dispositivo.
	Su dispositivo de cocción de precisión tuvo un mal funcionamiento informático.	
	La unidad perdió comunicación con su dispositivo de cocción de precisión.	Esto podría indicar un problema con el dispositivo o la unidad. Si el problema persiste, por favor comuníquese con el fabricante del dispositivo o de la unidad.
	Algunas técnicas de cocción y temperaturas configuradas de forma combinada podrán generar una falla en el algoritmo del sensor de temperatura.	Reinicie el modo de cocción de precisión y si el problema persiste bajo las mismas condiciones pero no es consistente en otros casos de uso, comuníquese con el fabricante de la unidad.
Imposible alcanzar la temperatura configurada en el modo Precision Cooking (Cocción de Precisión).	Hervir agua o cocinar comidas con líquido en altas temperaturas producirá incrementos cercanos a la temperatura configurada.	Use las configuraciones de temperatura para freír con ollas, saltear, y dorar al usar el utensilio Hestan Cue o el Sensor del Utensilio de Precisión convencional incorporado. El accesorio de la Sonda de Cocción de Precisión se podrá usar para controlar las temperaturas de los líquidos entre 100 y 200 grados F para cocciones lentas, hervores lentos, y técnicas de cocción avanzadas tales como sous-vide.

NOTAS

GARANTÍA LIMITADA DE MONOGRAM

Monogram.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fábrica, o por un técnico autorizado de Customer Care® (Servicio al Cliente). Para programar el servicio a través de Internet, visítenos en monogram.com/contact.

En Canadá, visite monogram.ca.

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

Por el Período de	Monogram Appliances reemplazará
Garantía limitada por dos años	Por dos años desde la fecha original de compra, le brindaremos, sin costo, piezas y trabajos del servicio técnico en su hogar para la reparación o reemplazo de cualquier parte de la electrodoméstico que presente fallas debido a defectos de fabricación.

Qué no cubrirá Monogram:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.

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

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

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

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

Garante en Canadá: MC COMMERCIAL INC, Burlington, ON, L7R 5B6

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

