ENGLISH

ESPAÑOL

SIGNATURE KITCHEN SUITE

OWNER'S MANUAL

RANGETOP

Read this owner's manual thoroughly before operating the appliance and keep it handy for reference at all times.

⚠ WARNING

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

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

⚠ WARNING

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended

- **Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.**
- **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.**
- **DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.**

SKSRT480SIS SKSRT360SIS

MFL71677601_00

www.signaturekitchensuite.com

Copyright © 2020 Signature Kitchen Suite. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

11 PRODUCT OVERVIEW

11 Parts
11 Accessories

12 INSTALLATION

12 Product Specifications
12 Before Installing the Rangetop
14 Ventilation Requirements
14 Proper Location
17 Gas Supply
17 Installing the Rangetop
19 Connecting the Rangetop to Gas
20 Electrical Connections
22 Checking Ignition of the Surface Burners

23 OPERATION

23 Control Panel Overview
24 Changing Settings
- 24 Sabbath Mode
- 24 Wi-Fi
- 24 Smart Diagnosis™

25 Using the Cooktop
- 25 Cooktop Modules
- 25 Cooktop Timers

26 The Gas Surface Burners
- 26 Before Use
- 26 Using the Gas Surface Burners
- 27 Setting the Flame Size
- 27 In Case of Power Failure
- 27 Cookware for Gas Burners
- 28 Extra Low Simmer (Small Burners Only)
- 28 Using a Wok
- 28 Using Stove-Top Grills

29 Induction Cooktop
- 29 Benefits of Induction Surface Cooking
- 29 Induction Cookware
- 30 Cookware Placement
- 30 Moving Cookware on the Cooktop
- 30 Pan Sensing
- 31 Setting Surface Controls
- 31 Hot Surface Indicator
- 31 Using the Cooking Elements
- 32 Flexible Mode
- 32 The Recommended Surface Cooking Setting
- 32 Pan Preheat Recommendations
- 33 Noises during Induction Operation
- 33 Power Management

33 Sous Vide
- 33 Vacuum Sealing
- 34 Using Sous Vide
- 34 Using the Rack
- 34 Cooking without Preheating
- 34 Tips for Sous Vide Cooking
- 35 Moving the Sous Vide Bath
- 36 Setting Sous Vide Temperature
- 36 Setting Sous Vide Cook Time
- 37 Assembling the Water Bath
- 37 Filling the Water Bath
- 37 Sous Vide Cooking Guide

38 SMART FUNCTIONS

38 SIGNATURE KITCHEN SUITE Application
39 Smart Diagnosis™ Function
40 Open Source Software Notice Information
40 FCC Notice
41 FCC Statement
41 FCC RF Radiation Exposure Statement

42 MAINTENANCE

42 Control Panel
42 Gas Surface Burners
43 Burner Grates
43 Gas Cooktop Surface
44 Sous Vide Module
44 Induction Cooktop
46 Exterior
46 Front Manifold Panel and Knobs

47 TROUBLESHOOTING

47 FAQs
48 Before Calling for Service

49 WARRANTY

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow all instructions when using the rangetop to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

Download this owner's manual at: www.signaturekitchensuite.com

This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can result in property damage and/or serious bodily harm or death.
All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word WARNING or CAUTION. These words mean:

WARNING - Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION - Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

INSTALLATION SAFETY PRECAUTIONS

Have the installer show you the location of the rangetop gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.

WARNING

- Make sure the appliance is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Make sure the appliance is properly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. The appliance can be converted for use with either type of gas. See the installation instructions.
- These adjustments must be done by a qualified service technician according to the manufacturer’s instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing these adjustments assumes responsibility for the conversion.
- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
- This product should not be installed below ventilation type hood systems that direct air in a downward direction.
  Doing so may cause ignition and combustion problems with the cooktop resulting in personal injury and may affect the cooking performance of the unit.
- To prevent fire hazard or electrical shock, do not use an adapter plug or an extension cord, or remove the grounding prong from the electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.
- To prevent poor air circulation, place the appliance out of the kitchen traffic path and out of drafty locations.
- Do not attempt to repair or replace any part of the appliance unless it is specifically mentioned in this manual. All other services should be referred to a qualified technician.
- Make sure that all packaging materials are removed from the appliance before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.

SAFETY PRECAUTIONS

Gas appliances can cause minor exposure to four potentially harmful substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the imperfect combustion of natural or LP gas. Correctly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize imperfect combustion. Exposure to these substances can be minimized by opening windows or using a ventilation fan or hood.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Do not use plastic to cover food. Use foil or oven-safe lids only.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the rangetop. They could damage the appliance causing severe personal injury.
- **Never use your appliance for warming or heating the room.**
- Always use pot holders or oven mitts when removing food from the surface elements. Cookware will be hot. **Use only dry pot holders.** Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth to move cookware.
- **Do not heat unopened food containers.** Pressure in the containers may cause them to burst which may result in injury.
- Leak testing of the appliance must be conducted according to the manufacturer's instructions.
- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the cabinets.

⚠ WARNING

- Never use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning.
- Gas leaks may occur in the system and result in a serious hazard. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install a UL/CSA approved gas detector. Install and use in accordance with the gas detector manufacturer's instructions.
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.

⚠ CAUTION

- Wear gloves when cleaning the rangetop to avoid injury or burns.

FLAMMABLE MATERIALS

WARNING

Be certain that all packing materials are removed from the appliance before operating. Keep plastic, clothes, paper, and other flammable materials away from parts of the appliance that may become hot.

- Do not store or use flammable material near or on the cooktop. Flammable materials include paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, and gasoline or other flammable vapors and liquids such as grease or cooking oil. These materials can be ignited when the cooktop is in use.
- **Wear proper apparel.** Do not wear loose-fitting or hanging garments, which may ignite if they contact hot surfaces, and cause severe burns.
- If cabinet storage is provided directly above cooking surface, use it to store items that are not frequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for volatile items such as flammable liquids, cleaners or aerosol sprays.

ELECTRICAL SAFETY

CAUTION

Be certain that all packing materials are removed from the appliance before operating. Keep plastic, clothes, paper, and other flammable materials away from parts of the appliance that may become hot.

- Always disconnect power from the appliance before servicing.
- Do not allow aluminum foil to contact heating elements.

DEEP FAT FRYER

- Use extreme caution when moving or disposing of hot grease.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir them together before heating.
- Use a deep fat thermometer, if possible, to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan with too much fat can cause spillovers when food is added.

CHILD SAFETY

- Do not leave small children unattended near the rangetop.

WARNING

Do not leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

CAUTION

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of the appliance – children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.

- Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children.
- Children should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.

SURFACE BURNERS

WARNING

- Even if the top burner flame goes out, gas is still flowing to the burner until the knob is turned to the **Off** position. If you smell gas, immediately open a window and ventilate the area for five minutes prior to using the burner. Do not leave the burners on unattended.
- **Use proper pan size**. Do not use pans that are unstable or that can be easily tipped. Select cookware with flat bottoms large enough to cover burners. To avoid spillovers, make sure the cookware is large enough to contain the food properly. This will both save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on the cooktop can ignite. Pans should not be larger than 11 in.(280 mm) in diameter. Use of oversized pans may discolor the stainless areas around the cooktop perimeter. Clean discolored areas with stainless steel appliance cleaner. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.

CAUTION

- Be sure that all surface controls are set in the **Off** position prior to supplying gas to the rangetop.
- Never leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers may cause smoke and greasy spillovers that may ignite.
- Always turn the knobs to the **Lite** position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- Control the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.
- Only use dry pot holders- moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware. Do not use towels or other bulky cloth items. Use a pot holder.
- If using glass cookware, make sure the cookware is designed for range-top cooking.
- To prevent burns from ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the cooktop without extending them over adjacent burners.
- Never leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.

CAUTION

- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir together before heating.
- Use a deep fat thermometer if possible to prevent fat from heating beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep fat frying. Filling the pan with too much fat can cause spillovers when food is added.
- Do not cook foods directly on an open flame on the cooktop.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost or moisture on foods can cause hot fat to bubble up and spill over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not place plastic items on the cooktop units— they may melt if left too close to the vent.
- Keep all plastics away from the surface burners.
- To prevent burns, always be sure that the controls for all burners are in the **Off** position and all grates are cool before attempting to remove them.
- If you smell gas, turn off the gas to the appliance and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.
- Always turn the knobs to the **Off** position before removing cookware.
- Do not lift the cooktop. Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the appliance.
- If the appliance is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the surface burners and catch on fire.
- Use care when cleaning the cooktop. The pointed metal ends on the electrodes could cause injury.
- Stand away from the appliance while frying.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.

GLASS-CERAMIC COOKING SURFACE

- Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. This includes the induction plate.
- **Do not cook on a broken induction plate.** If the induction plate is broken, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken induction plate and create a risk of electric shock. Switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock and contact a qualified technician immediately.
- Do not use the glass induction plate surface as a cutting board.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass induction plate, even when it is not being used.
- Select pans that have flat bottoms large enough to cover the heating elements.
- Never cook directly on the glass. Always use cookware.
- Always turn the surface units off before removing cookware. Do not rely on the pan sensor.

WARNING

Do not leave fats or oils to heat unattended on the cooktop. Spillovers can result in a fire.

- The induction plate is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Turn cookware handles inward so they don't extend over adjacent surface units.** This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning chore later.
- Some cleaners can produce dangerous fumes if applied to a hot surface.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, and lids on the induction plate surface, because they can get hot.
- Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on. **Never leave surface units unattended at high heat settings.** Proper contact of cookware to burner also will improve efficiency. Boilovers cause smoking and greasy spills that may catch on fire.
- **Clean induction plate with caution.** Do not use sponges or cloths to wipe spills on a hot cooking area. Use a proper metal scraper. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, it can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Do not turn surface units on before placing cookware.
- Do not store heavy items above the induction plate surface that could fall and damage it.
- Do not place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings or any other material on the rangetop when it is in use.
- Do not use a steel-wool pad or scrub pad or abrasive cleaning pads. They can scratch the surface.

USING SOUS VIDE

CAUTION

- Use only food grade plastic bags or bags made from materials recommended by the manufacturer for use in cooking.
- Allow sous vide to cool before cleaning or draining the water bath.
- Make sure the water level in the sous vide pan remains between the minimum and maximum fill lines both before and after adding the food pouches.
- Do not operate the sous vide module if the water level is not between these lines. Doing so may result in electric shock or fire.
- Do not touch the water in the sous vide module until it has cooled. Use tongs to take out pouches in the water bath. Failure to follow this precaution can result in burns.
- Allow the sous vide module to cool before touching any surfaces. Use an oven mitt while operating the sous vide to avoid burns or other injury.
- Don’t leave water in water bath after use. Allow the module to cool before draining the bath and drying it with a clean cloth.
- Do not place or store objects on the glass cover of the sous vide. Doing so can damage the cover.
- Only use pouches which are designed for vacuum sealing.
- Vacuum sealing does not prevent food from spoiling. Refrigerate perishable food.
- Sharp edges on food, such as bones or dried noodles, can puncture pouches during vacuum sealing. Wrap sharp edges with paper towels or softer food items.

FOOD PACKAGING AND STORAGE SAFETY INFORMATION

- Always wash your hands carefully with soap and water before and after handling food.
- Keep all work surfaces and utensils clean and disinfected before and after packaging foods.
- Temperature, moisture, acidity, and salt or sugar content of foods can influence the growth of potentially harmful microorganisms in food.
- For safety, vacuum-sealed fresh (perishable) foods should be kept in the "safe zones": cooled to 40°F/4°C or below or heated to 130°F/55°C or above.
- Vacuum-sealed pouches of cooked foods can be quick chilled by submerging them in ice water (half ice/half water) for 30 to 60 minutes and then refrigerated for up to 48 hours or frozen for up to a year.

ENERGY SAVING TIPS

- Match the size of the cookware to the amount of food being cooked to save energy when heating. Heating ½ quart of water requires more energy in a 3-quart pot than in a 1-quart pot.
- Match the size of the cooktop burner or element to the size of the cookware in use. Using a large element for a small pan wastes heating energy, and the exposed surface of the element is a burn or fire hazard.

SAFETY DURING USE

- Accessible parts may become hot when the grill is in use.
- When disposing of the rangetop, cut off the power cord.

SAFETY WHEN CLEANING

- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean the product.

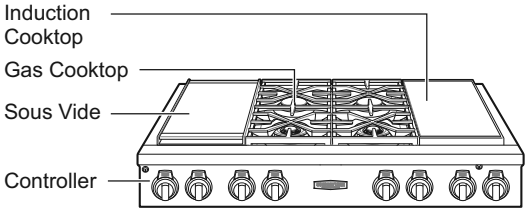
COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

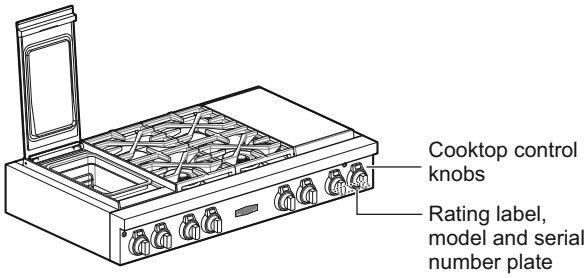
- To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
  - Ground meats: 160 °F
  - All poultry: 165 °F
  - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F
  - Fish/seafood: 145 °F

PRODUCT OVERVIEW

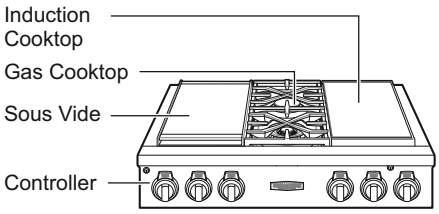
Parts

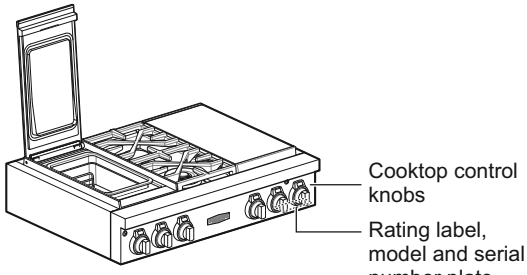
Model: SKSRT480SIS





Model: SKSRT360SIS





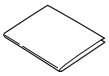
Accessories

Included Accessories

Owner's manual
(1 ea)

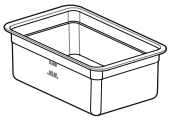
LP Nozzle Conversion Kit

Cooktop nozzles
- SKSRT480SIS (8 ea)
- SKSRT360SIS (4 ea)

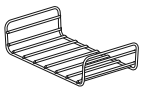


Installation guide (1 ea)

Sous Vide Module Accessories



Bath (1 ea)



Sous Vide Rack (1 ea)

NOTE

- If accessories are missing, call 1-855-790-6655 or visit our website at: www.signaturekitchensuite.com
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.
- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, which are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.

INSTALLATION

Product Specifications

The appearance and specifications listed in this manual may vary due to constant product improvements.

Rangetop Models	SKSDR480SIS, SKSDR480GS
Description	SKSRT480SIS : 48" Duel Fuel Rangetop SKSRT360SIS : 36" Duel Fuel Rangetop
Electrical requirements	SKSRT480SIS : 4.7 kW 120/240 VAC 19 A, 4.3 kW 120/208 VAC 19 A SKSRT360SIS : 4.7 kW 120/240 VAC 19 A, 4.3 kW 120/208 VAC 19 A
Power Cable	5.2 ft. (1.6m) Conduit
Gas / Electric Location	Left Rear
Rangetop Dimensions	SKSRT480SIS : 47 $^{7}/_{8}$" (1216 mm) (W) x 8 $^{15}/_{16}$" (228 mm) (H) x 26 $^{3}/_{4}$" (679 mm) (D) SKSRT360SIS : 35 $^{7}/_{8}$" (911 mm) (W) x 8 $^{15}/_{16}$" (228 mm) (H) x 26 $^{3}/_{4}$" (679 mm) (D)
Countertop Cutout Dimensions	SKSRT480SIS : 48" (1219.2 mm) (W) x 7 $^{25}/_{32}$" (198 mm) (H) x min. 24" (610 mm), max. 25"(635 mm) (D) SKSRT360SIS : 36" (914.4 mm) (W) x 7 $^{25}/_{32}$" (198 mm) (H) x min. 24” (610 mm), max. 25"(635 mm) (D)
Height to Cooking Surface	36" (91.4 cm)
Net Weight	SKSRT480SIS : 192.7 lb (87.4 kg) SKSRT360SIS : 149.5 lb (67.8 kg)

Before Installing the Rangetop

WARNING

- **The information in this manual should be followed exactly.** Failure to do so may result in fire, electrical shock, property damage, personal injury, or death.
- **Wear gloves during the installation procedure.** Failure to do so can result in bodily injury.
- Make sure no parts came loose during shipping.

In the Commonwealth of Massachusetts

- This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter.
- When using ball type gas shut-off valves, they must be the T-handle type.
- When using a flexible gas connector, it must not exceed 3 feet in length.

NOTE

- Observe all governing codes and ordinances.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- As when using any appliance generating heat, follow basic safety precautions.
- Be sure your appliance is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician according to the installation instructions.
- Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.

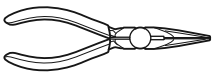
Preparing for Installation

Tools Needed

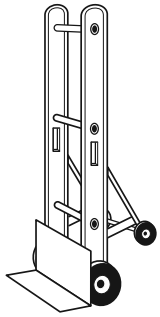
Phillips screwdriver

Flat-blade screwdriver

1/4" Nut driver

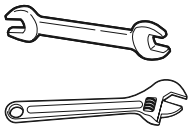


Pliers



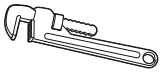
Dolly

Level

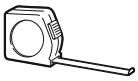


Open-end or adjustable wrench

Safety glasses



Pipe wrench (2) (one for support)



Tape measure

Gloves

Materials You May Need

- Gas line shut-off valve
- Pipe joint sealant that resists action of natural and LP gases
- Flexible metal appliance connector (3/4" or 1/2" NPT x 1/2" I.D.)
  Never use an old connector when installing a new rangetop.
- Flare union adapter for connection to gas supply line (3/4" or 1/2" NPT x 1/2" I.D.)
- Flare union adapter for connection to pressure regulator on rangetop (1/2" NPT x 1/2" I.D.)
- Liquid leak detector or soapy water
- Junction box
- Wire nuts
- 3/4" conduit connector

Ventilation Requirements

It is recommended that these rangetops be installed in conjunction with a suitable overhead vent hood.

Due to the high heat capacity of this unit, particular attention should be paid to the hood and ductwork installation to assure it meets local building codes.

WARNING

Do not install this product with an air curtain hood or other range hood that operates by blowing air down on the cooktop. This airflow may interfere with operation of the gas burners resulting in fire or explosion hazard.

See below for the minimum clearance from the cooking surface to any horizontal surface above the rangetop. Failure to observe this clearance may result in a fire hazard.

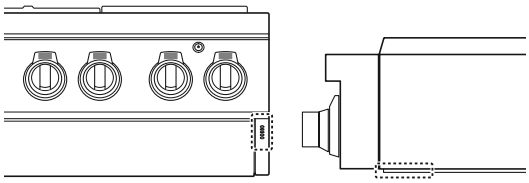
- Installations without a hood require a 36" minimum distance to any overhead combustible surface.

Proper Location

- If the unit is to be placed adjacent to cabinets, the clearances shown in “Install Clearances” are required. The same clearances apply to island installations, except for overhead cabinets, which must have a space wide enough to accept the flared island hood.
- The rangetop should not be recessed into the cabinets beyond the edge of the front face. (See “Product Dimensions and Clearances”.)
- The maximum depth of overhead cabinets installed on either side of the hood is 13" (330 mm). Wall cabinets must be 18” (457 mm) above the countertop.
- There is a 36" (914 mm) minimum clearance required between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected cabinet. A 30" (762 mm) clearance can be used when the bottom of the wood or metal cabinet is protected by not less than 1/4" (6 mm) of a flame retardant material covered with not less than no. 28 MSG sheet steel, 0.015" (0.38 mm) thick stainless steel, 0.024" (0.61 mm) aluminum, or 0.02" (0.51 mm) thick copper.
- Non-combustible surfaces are defined in the National Fuel Gas Code (ANSI Z223.1, curr. ed.). Clearances from non-combustible materials are not part of the ANSI Z21.1 scope and are not certified by CSA. Clearances of less than 36 inches (914.4 mm) must be approved by local codes and/or by the local authority having jurisdiction.

CAUTION

- **The rangetop must be level to operate properly.**
- **Avoid placing cabinets above the rangetop.** To minimize the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners, install a ventilation hood over the rangetop that projects forward at least five inches beyond the front of the cabinets.
- **Do not locate your rangetop where it may be subject to strong drafts.** The left and right side panels are 5 mm higher than the base of the rangetop. Make sure that the sides of the rangetop that supply fresh air for ventilation are not blocked.



- **This rangetop is for indoor, household use only.**
- **If the rangetop is located near a window, do not hang long curtains or paper blinds on that window.**
- **Make sure that the wall coverings, countertop and cabinets around the rangetop can withstand the heat (up to 194 °F) generated by the appliance.** Discoloration, delamination or melting may occur. This appliance has been designed to comply with the maximum allowable wood cabinet temperature of 194 °F.

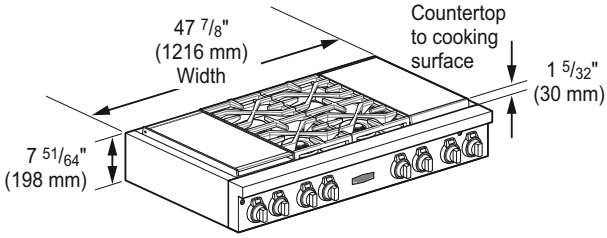
Install Clearances

The location of gas burners and cooktop modules vary depending on the rangetop model.

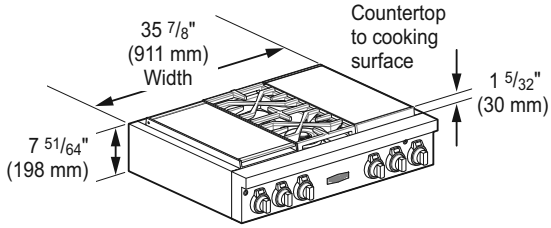
Important Installation Information

Rangetops use a single phase, four-wire cable, 120/240 volt, 60 hertz, AC-only electrical supply with ground.

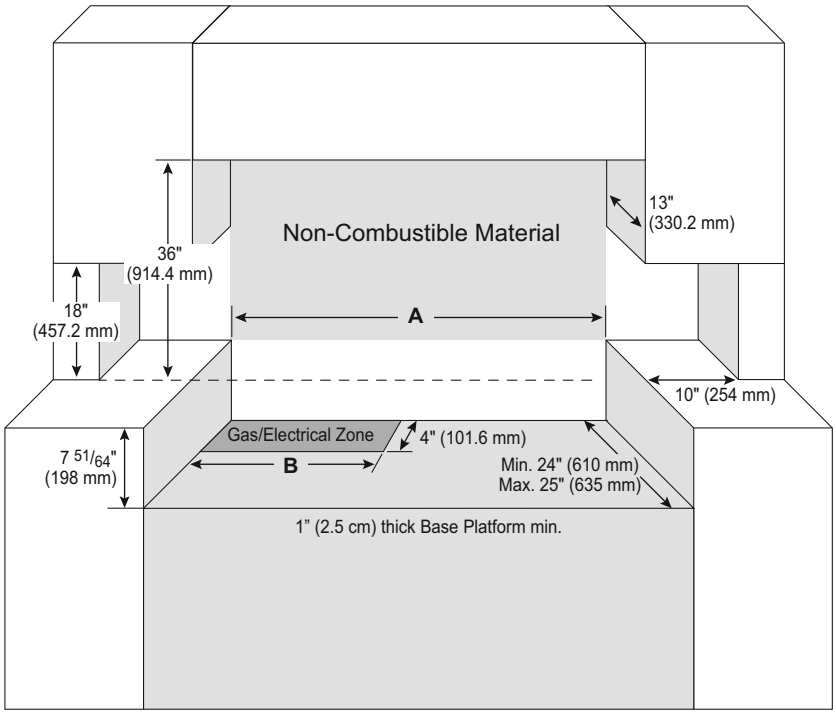
Model: SKSRT480SIS



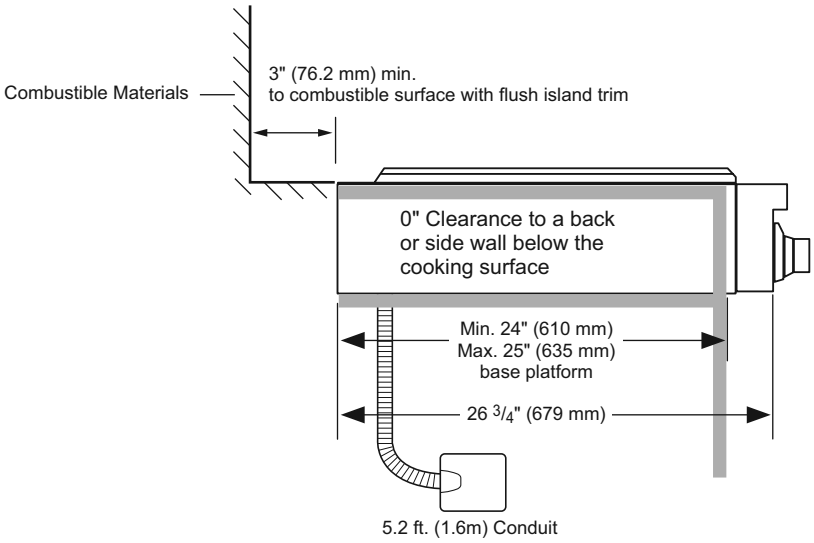
Model: SKSRT360SIS



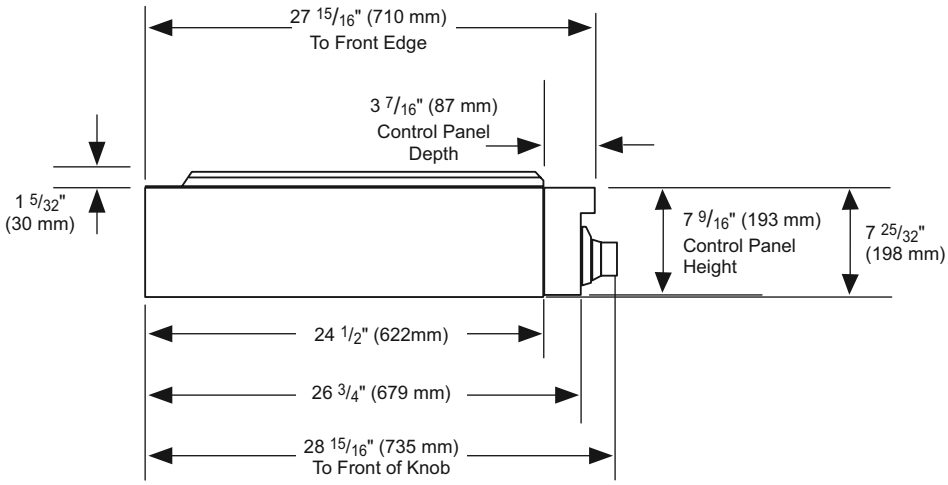
Universal Utility Locations



Model	SKSRT480SIS	SKSRT360SIS
A	48" (1219.2 mm)	36" (914.4 mm)
B	16" (406.4 mm)	16" (406.4 mm)

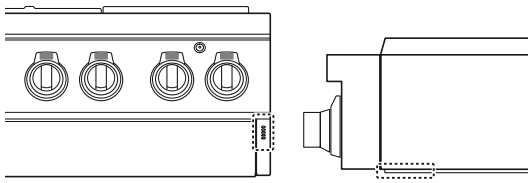


Product Dimensions and Clearances



Ventilation

- **Do not locate your rangetop where it may be subject to strong drafts.** The left and right side panels are 5 mm higher than the base of the rangetop. Make sure that the sides of the rangetop that supply fresh air for ventilation are not blocked.



Gas Supply

The rangetop is designed to operate at a pressure of 5" of water column on natural gas or 10" of water column on LP.

Make sure that you are supplying the rangetop with the type of gas for which it is configured.

This rangetop is convertible for use with natural or LP gas. When using this rangetop with LP gas, conversion must be made by a qualified LP installer before attempting to operate the rangetop.

For proper operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator must be between 6" and 10.5" of water column.

For LP gas, the pressure supplied to the regulator must be between 11" and 13" of water column. When checking for correct operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1" more than the operating (manifold) pressure as given above.

The pressure regulator located at the inlet of the rangetop must remain in the supply line regardless of which type of gas is being used.

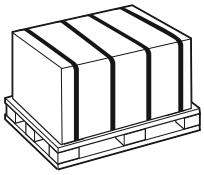
A flexible metal appliance connector used to connect the rangetop to the gas supply line should have an I.D. of 5/8" and a maximum length of 5 feet. In Canada, flexible connectors must be single wall metal connectors less than 6 feet in length.

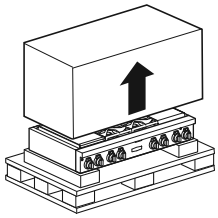
Installing the Rangetop

Unpacking the Rangetop

CAUTION

- **Excessive Weight Hazard: You should use 2 or more people to move and install the appliance.** Failure to do so can result in back or other injury.





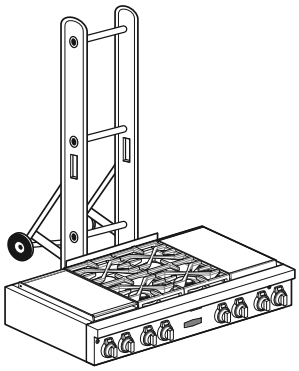
1. Cut the packing straps. Lift the carton straight up. Remove packing material, tape and any temporary labels from the appliance before using. Leave the adhesive-backed foam layer over the brushed-metal surface, to protect the finish from scratches. Do not remove any warning-type labels, the model and serial number label, or the Tech Sheet that is located on the back of the rangetop.
2. The grates, burner heads, burner caps, and trays must be removed to facilitate handling.

Moving the Rangetop

CAUTION

- Do not lift the rangetop by its control panel.
- Remove rings, watches, and any other loose items that may damage or become entangled with the unit.
- Hidden surfaces may have sharp edges. Wear gloves and use caution when reaching behind or under the appliance.
- Do not use a hand truck or appliance dolly on the front of the unit. Handle from the back only when using dolly.
- Due to the weight, it is strongly recommended that a furniture dolly with soft wheels or an air lift be used to move this product. The weight must be supported uniformly across the bottom.

1 Carefully lift the rangetop from the pallet and insert the dolly at the back of the rangetop. Use additional help as required to remove the product from the pallet. To prevent damage to the sides of the rangetop, pad the corners beneath the straps on the dolly.



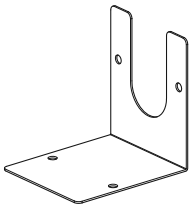
2 Transport the rangetop on the furniture dolly close to its final location, tip the rangetop back to level, and carefully remove the dolly.

Installing the Power Cord Bracket

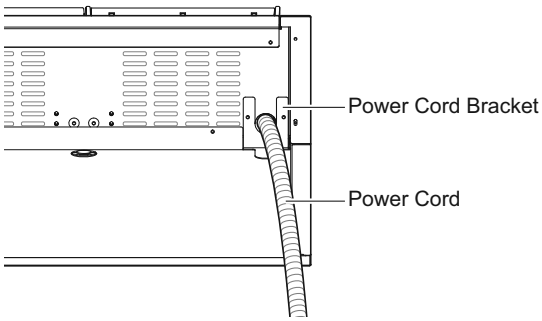
1 The rangetop ships with the power cord bracket facing backward.

2 During installation, remove the 2 screws holding the bracket in place and reverse the bracket so that the U-shaped opening is on the bottom.

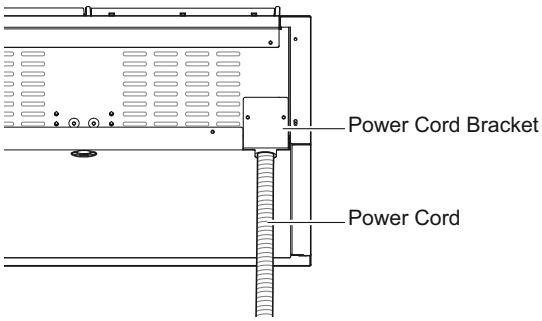
Power Cord Bracket



As shipped



Reassembled for installation



Connecting the Rangetop to Gas

This appliance must be installed in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.

Shut off the appliance gas supply valve before removing the old appliance and leave it off until the new hook-up has been completed.

Because hard piping restricts movement of the appliance, a CSA International-certified flexible metal appliance connector should be used unless local codes require a hard-piped connection.

A manual valve must be installed in an accessible location in the gas piping external to the appliance for the purpose of turning on or shutting off gas to the appliance.

Never reuse an old connector when installing a new appliance.

To protect against gas leaks, use a qualified pipe joint sealant on all external threads.

1. An inlet pipe is set on the left rear of the appliance. Connect a gas hose that has a 1/2" NPT internal thread to the inlet pipe using a wrench.
2. Apply sealing compound or Teflon tape at the connection.
3. When all connections have been made, turn all appliance controls to the **Off** position and turn on the main gas supply valve. Gas leaks may occur in your system and create a hazard. Gas leaks may not be detected by smell alone.

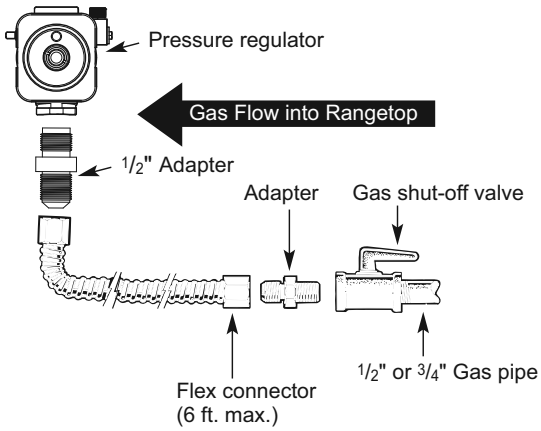
   Check all gas connection joints and fittings for leaks with a non-corrosive leak detection fluid. Wipe off fluid after checking.

   Gas suppliers recommend that you purchase and install a UL/CSA approved gas detector. Install and use in accordance with the installation instructions.

WARNING

- Do not use a flame to check for gas leaks.
- The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).
- The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

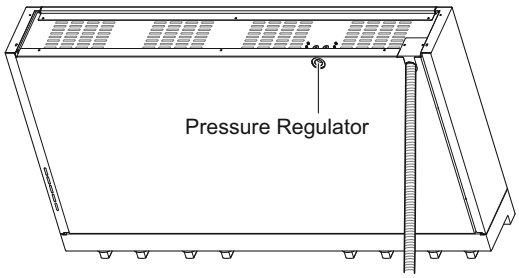
Flexible Connector Hookup



Installer: Inform the consumer of the location of the gas shutoff valve.

Pressure Regulator Location

The pressure regulator is located at the rear of the rangetop, on the left side.



NOTE

This rangetop leaves the factory set for use with natural gas. When converting to LP gas, read the LP (propane) gas conversion instructions located in the conversion kit accessory bag.

Electrical Connections

Electrical Connection Requirements

Follow the electrical connection requirements below. Ensure that dedicated circuit protection is prepared as recommended and that the rangetop is grounded properly.

IMPORTANT NOTE

Be sure that the rangetop is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.

- If an external electrical source is utilized, the appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 or the Canadian Electric Code, CSA C22.1-02.
- This rangetop must be supplied with the proper voltage and frequency, and connected to an individual, properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or fuse. For the circuit breaker or fuse required by this model, see the rating plate to find the wattage consumption, and refer to below to get the circuit breaker or fuse amperage.
- This rangetop can consume up to 4,700 W at 240 VAC. A 30 Amp circuit breaker with wire gauge #10 AWG must be used.
- A UL-listed conduit connector must be provided at the junction box.

WARNING

- **The electrical power must be shut off while the electrical connections are being made.**
  - Failure to do so can result in severe personal injury, death or electrical shock.
- **New branch-circuit installations (1996 NEC), mobile homes, recreational vehicles, or installations where local codes prohibit grounding through the neutral conductor require 4-wire branch-circuit connection.**
- **Improper connection of aluminum house wiring to copper leads can result in an electrical hazard or fire. Use only connectors designed for joining copper to aluminum and follow the manufacturer's recommended procedure closely.**
- **Electrical ground is required on this appliance.**
- **Make sure that the power cord is not pinched by heavy objects.** Failure to do so can result in serious burns or electrical shock.
- Do not put a fuse in a neutral or ground circuit.
- Do not connect the ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or hot water pipes.

Electrical Connection

Prepare the electrical connection as follows:

1. Turn off the circuit breaker or remove fuses to the rangetop branch circuit.
2. With the rangetop positioned directly in front of the cabinet opening, connect the flexible conduit to the electrical junction box. Position the conduit so that it will lie on top of the rangetop in a natural loop when the rangetop is installed.
3. If local codes permit connection of the frame grounding conductor to the neutral (white) wire, follow the instructions for a 3-wire circuit connection.
4. If used in mobile homes, new construction, or a recreational vehicle, or if local codes do not permit connection of the frame grounding conductor to the neutral (white) wire, follow the instructions for a 4-wire circuit connection.

IMPORTANT NOTE

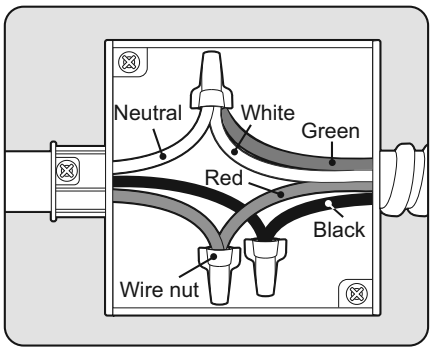
- The rangetop must be hard wired (direct wired) into an approved junction box. A plug and receptacle is not permitted on these products.
- DO NOT shorten the flexible conduit. The conduit connector must be securely attached to the junction box, and the flexible conduit must be securely attached to the conduit connector. If the flexible conduit will not fit in the connector, do not install the rangetop until a connector of the proper size is obtained.
- You will need to purchase an appropriate conduit connector to complete the connection of the conduit to the junction box.

3-Wire Circuit Connection

To connect to a three-wire circuit, follow these steps:

1. Connect the green ground wire and the white neutral wire on the rangetop to the white or gray neutral wire on the branch circuit, using a wire nut.
2. Following local codes, connect the red wire on the rangetop to the red (L2) wire on the branch circuit using a wire nut.
3. Following local codes, connect the black wire on the rangetop to the black (L1) wire on the branch circuit, using a wire nut. If the house wiring uses aluminum conductors, see the WARNING on the previous page.
4. Install the junction box cover.

Junction Box

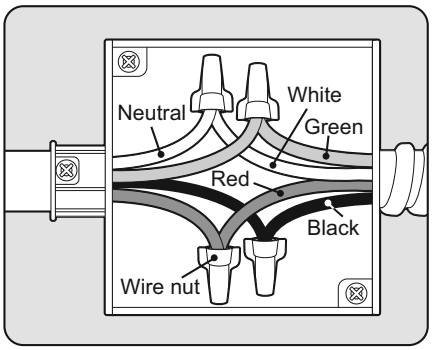


4-Wire Circuit Connection

To connect to a four-wire circuit, follow these steps:

1. Separate the ground and white wires on the rangetop if necessary.
2. Following local codes, connect the green ground wire on the rangetop to the green ground wire on the branch circuit, using a wire nut. If the house wiring uses aluminum conductors, see the WARNING on the previous page.
3. Following local codes, connect the white wire on the rangetop to the white or gray neutral wire on the branch circuit, using a wire nut.
4. Following local codes, connect the red wire on the rangetop to the red (L2) wire on the branch circuit, using a wire nut.
5. Following local codes, connect the black wire on the rangetop to the black (L1) wire on the branch circuit, using a wire nut. If the house wiring uses aluminum conductors, see the WARNING on the previous page.
6. Install the junction box cover.

Junction Box



Checking Ignition of the Surface Burners

Electric Ignition

Select a surface burner knob and simultaneously push in and turn to the **Lite** position. You will hear a clicking sound indicating proper operation of the spark module.

Once the air has been purged from the supply lines the burner should ignite within 4 seconds. After the burner ignites, rotate the knob out of the **Lite** position. Try each burner in succession until all burners have been checked.

Quality of Flames

The combustion quality of the burner flames needs to be confirmed visually.

A **Yellow flames** - Call for service.

B **Yellow tips on outer cones** - This is normal for LP gas.

C **Soft blue flames** - This is normal for natural gas.

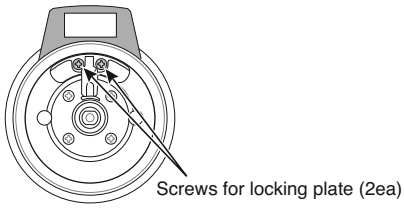
NOTE

- With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.

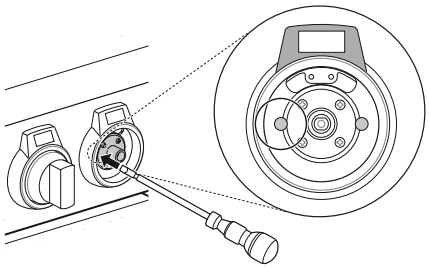
Adjusting the Surface Burner to the Low Flame (Simmer) Setting

- The continuous simmer setting needs to be adjusted on all burners.
- The Extra Low Simmer settings on the small (15K BTU) burners are adjusted automatically as the flame cycles off and on.

1. Remove the knob on the burner being adjusted.
2. Unscrew the 2 screws to remove the locking plate.



3. Reassemble the burner knob.
4. Light all surface burners.
5. Turn the knob on the burner being adjusted to the Simmer or S4 position, and remove the knob.
6. Insert a small, flat-blade screwdriver into the valve shaft opening on the left, and turn the adjustment screw until the flame reaches the desired size.



NOTE

- Hold the valve shaft with one hand while turning the screw to adjust with the other.
- For the center rear burner of model SKSRT360SIS, insert the screwdriver into the valve shaft opening on the right.

7. Reassemble the locking plate and burner knob.
8. Test the flame stability.

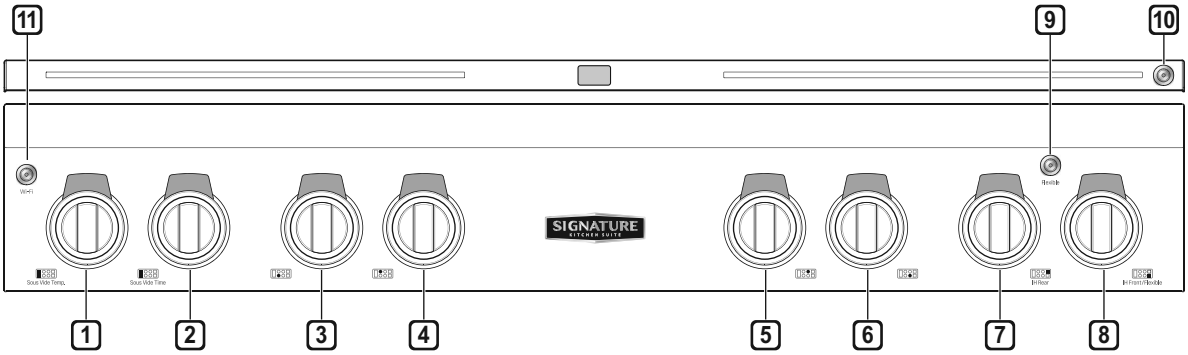
   Test 1: Quickly turn the knob from the highest setting to the Simmer or S4 position. If the flame goes out, increase the flame size and test again.
9. Repeat steps 1-8 for each gas surface burner.

OPERATION

Control Panel Overview

The position of the control knobs and buttons varies by model.

Model: SKSRT480SIS



1 **Sous Vide Temperature Control**

2 **Sous Vide Cooking Time Control**

3 **Left Front Burner Control**

4 **Left Rear Burner Control**

5 **Right Rear Burner Control**

6 **Right Front Burner Control**

7 **Rear Induction Element Control**

8 **Front Induction Element Control**

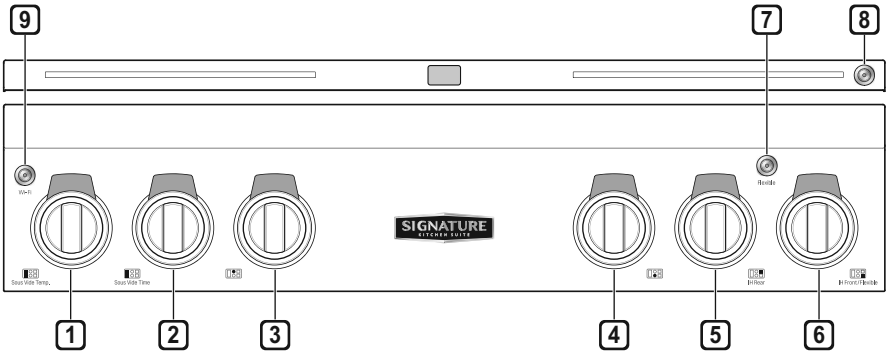
9 **Flexible On/Off**

Used to heat large containers on the induction surface.

10 **Night Light On/Off**

11 **Wi-Fi On/Off**

Model: SKSRT360SIS



1 **Sous Vide Temperature Control**

2 **Sous Vide Cooking Time Control**

3 **Center Rear Burner Control**

4 **Center Front Burner Control**

5 **Rear Induction Element Control**

6 **Front Induction Element Control**

7 **Flexible On/Off**

Used to heat large containers on the induction surface.

8 **Night Light On/Off**

9 **Wi-Fi On/Off**

Changing Settings

Sabbath Mode

Sabbath mode is used on the Jewish Sabbath and Holidays.

While the rangetop is in Sabbath mode, the timer and alarm functions are disabled.
The cooktop modules are disabled in Sabbath mode, except for the gas burners.

The "Sb" displayed will not change when operating the gas burners.

Setting Sabbath Mode

1. Press and hold the Wi-Fi and Night Light buttons at the same time for 3 seconds.
2. A short beep sounds, and all knob rings display "Sb".
3. The Sabbath mode does not turn off automatically. To manually stop Sabbath mode, press and hold the Wi-Fi and Night Light buttons at the same time for 3 seconds.

NOTE

- The extra low simmer function on the small (15K BTU) burner is controlled electronically and automatically turns off and on. Do not use the simmer function on the small burner while in Sabbath mode.
- Gas burners in use when the power goes out will continue to operate in Sabbath mode.

Wi-Fi

Connect the appliance to a home Wi-Fi network to use Remote Start and other smart functions. See the Smart Functions section for more details.

Setting Up Wi-Fi

1. Press and hold the Wi-Fi button for 3 seconds.
2. The Wi-Fi LED blinks to indicate it is ready for setup.
3. Connect the appliance to the Wi-Fi network using the smartphone app.
4. After Wi-Fi setup is complete, the Wi-Fi LED turns on.
5. To disconnect the appliance from the network, delete it from the registered appliances in the app.

Smart Diagnosis™

Smart Diagnosis™ can be run through a smartphone application. See "Smart Diagnosis Function" in the Smart Functions section for detailed instructions.

- The Audible Diagnosis function is not provided.

Using the Cooktop

Cooktop Modules

The size and location of gas burners vary depending on the rangetop model.

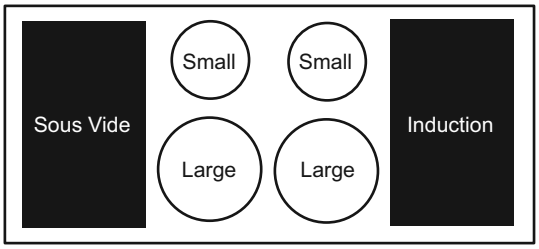
The large burners are the primary burners for most cooking. The small burners are used for delicate foods such as sauces or foods that require low heat for a long cooking time.

The sous vide module uses a water bath to cook food which has been vacuum-sealed in pouches.

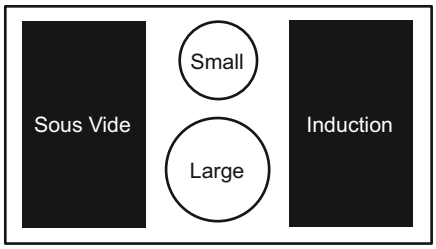
The induction elements use a magnetic field to quickly and efficiently heat just the cookware, not the cooktop surface.

Cooktop Layouts

Model: SKSRT480SIS



Model: SKSRT360SIS



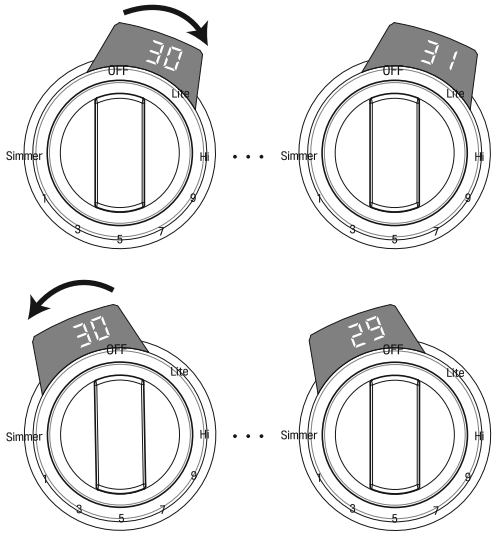
Cooktop Timers

Each cooktop control knob has an LED display at the top which provides information such as heat level, temperature, or time remaining. The gas and induction element control knobs include a timer function. The red LED numbers display temperature levels and the blue LED numbers display the timer countdown.

Setting the Cooktop Timers

A cooktop timer can only be set when the element is in use. After the timer ends, a chime sounds until the element is turned OFF.

1. Push in and turn the knob to turn on the element.
2. Set a timer by turning the LED ring behind the knob. Turn the LED ring right or left and hold it to increase or decrease the time.
3. Release the LED ring when the desired time appears in the knob display.
4. The knob display shows the time counting down. A chime sounds when the time ends.
5. To cancel a timer, turn the LED ring to the left until 1 appears in the display. Then, turn the LED ring to the left again.



Cooktop	Time Range
Gas Cooktop	1 min. – 12 hr.
Sous Vide Module	1 min. – 48 hr.
Induction Cooktop	1 min. – 12 hr.

The Gas Surface Burners

Before Use

Read all instructions before using.

Make sure that all burners are properly placed.

Burner locations differ depending on the rangetop model.

Burner locations can be found under "Using the Cooktop."

Make sure that all grates are properly placed before using the burners.

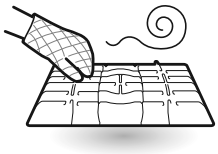
CAUTION

Do not operate the burners for an extended period of time without cookware on the grate.

The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

Make sure the burners and grates have cooled down before touching them, or placing a pot holder, cleaning cloth, or other materials on them.

Touching grates before they cool down may cause burns.



CAUTION

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Open windows.
- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor’s phone. Follow the gas supplier’s instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

NOTE

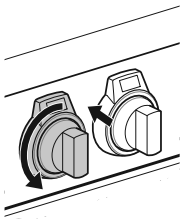
Electric spark igniters from the burners cause a clicking noise. If the flame goes out, the reignition system reignites the burners automatically.

Using the Gas Surface Burners

1 Be sure that all of the surface burners and grates are placed in the correct positions.

2 Place cookware on the grate.

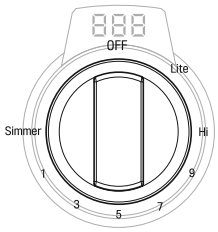
3 Push the control knob and turn to the **Lite** position until the flames have ignited.



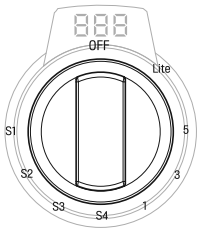
The electric spark ignition system makes a clicking noise.

4 Turn the control knob to control the flame size.

Large gas burner



Small gas burner



Simmer : S1–S4

CAUTION

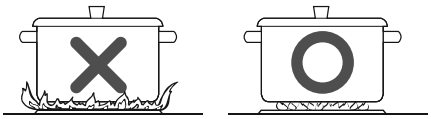
Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. All the burners spark when any burner is turned to **Lite**. An electric shock may result causing you to knock over hot cookware.

NOTE

- It is normal for the flames to turn off and on periodically during Extra Low Simmer(S1, S2 and S3).
- It is normal to occasionally hear the spark igniters operating while using the gas burner. For safety, the spark igniters are activated if the flame is blown in the wind or momentarily disappears.

Setting the Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. Match the flame size on a gas burner to the cookware being used for fastest heating.



CAUTION

Never let the flames extend up the sides of the cookware.

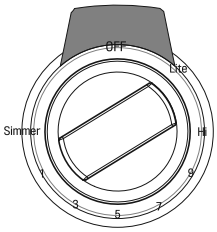
NOTE

- The flames on the surface burners may burn yellow in the presence of high humidity, such as a rainy day or a nearby humidifier.
- After LP gas conversion, flames can be bigger than normal when you put a pot on the surface burner.
- When turning a surface burner from high heat to simmer quickly, make sure the flames stay lit. See page 22 to adjust the burner flames, if necessary.

In Case of Power Failure

If you experience a power outage, you can carefully light the gas surface burners on the rangetop with a match. Gas burners in use when the power goes out will continue to operate normally.

1. Hold a lit match to the burner, then push in the control knob.
2. Turn the control knob to the **1** position.



CAUTION

Use extreme caution when lighting burners with a match. Doing so can cause burns and other damage.

Cookware for Gas Burners

Aluminum	Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight fitting lids when cooking with minimum amounts of water.
Cast-Iron	If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.
Stainless Steel	This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.
Enamelware	Under some conditions, the enamel of this cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.
Glass	There are two types of glass cookware. Those for oven use only and those for top-of-range cooking.
Heatproof Glass Ceramic	Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

Extra Low Simmer (Small Burners Only)

- Extra Low Simmer is only available on small burners. For the location of your small burners, see the Burner Locations section. The simmer function on the large burners applies heat to food continuously.

Extra Low Simmer controls the heat by turning the flame on and off at preset intervals. This allows foods such as sauces, chocolate and jam to simmer longer without scorching.

- The intervals without flame become longer as you move from S3 to S1.
- The S4 simmer setting keeps the flame lit continuously.

NOTE

- It may look like the burners are turned off during Extra Low Simmer.
- It is normal for the flames to turn off and on periodically during Extra Low Simmer.
- The electric igniters automatically operate periodically to reignite the burners.

Using a Wok

- The large burner grates can be used as wok grates.

14-inch or smaller flat-bottom woks can be set directly on the grate, if the wok bottom is large enough to sit flat on the grate.

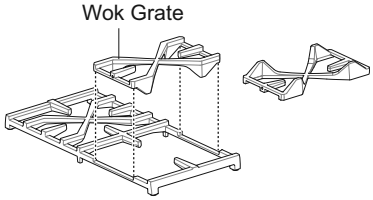
CAUTION

If using a round-bottomed wok, use the included wok grate. Do not use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This can be hazardous to your health.

Using the Wok Grates

The large burner grates can be flipped over to handle a wide variety of round-bottom woks.

1. Turn off all burners and allow the grates and cooktop to cool before reversing the grates.
2. Flip the large burner grate so the wok grate is facing up.
3. Use a 14" round-bottomed wok. Do not use a wok that does not rest securely in the wok grate.



NOTE

- Do not use the wok grate with cookware other than a wok.
- Clean the wok grate with hot, soapy water. Do not use oven cleaners, steel wool, or abrasive cleansers.

CAUTION

- Turn off all burners and allow wok grate, burner grates, and cooktop to cool before reversing or removing wok grate.
- The wok grate retains heat for a long time. Always use an oven mitt when installing or removing the wok grate. Do not store the wok grate on another burner grate.
- Do not use flat-bottomed cookware or incorrectly sized woks with the wok grate. The cookware or wok could tip and cause personal injury.
- Do not use a wok larger than 14" with the wok grate. Doing so could cause burner flames to spread excessively and damage the cooktop.

Using Stove-Top Grills

Do not place stove-top grills on the burner.

CAUTION

Do not use stove top grills on the surface burners. Using a stove top grill on the surface burner will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards. This can be a health hazard.

Induction Cooktop

The induction cooktop uses an electromagnetic field to directly heat only the pan, not the cooktop. Any cookware that can be strongly magnetized will work for induction cooking.

The induction cooktop has a front element and a rear element. The wattage ratings of each element are below;

Level	Front & Rear	Flexible
Boost	3650 W	3650 W
9	2000 W	3300 W

The LED displays at the front of the induction cooktop and over each control knob indicate the power level of the elements while cooking.

Boost mode can be used for 10 minutes, after which the element is automatically set to level 9.

Benefits of Induction Surface Cooking

Speed and Efficiency

Induction cooking elements heat faster and use less energy. Induction power levels quickly boil liquids and are efficient when simmering.

A Cooler Cooktop

Whether induction cooking elements are turned on or off, they remain cooler than radiant elements. Virtually no heat is wasted because the heat begins with the presence of cookware.

Easy Cleanups

Cooler cooking elements make for easier cleaning. Spills resist sticking or burning so they wipe up easily.

Pan Size Detection

A sensor automatically detects and adapts the induction cooking element to the pan size in use for more consistent, even cooking.

Greater Responsiveness

Induction cooking elements are more responsive than their electric or gas counterparts because only the pan heats. Induction elements heat more easily and are just as responsive when reducing temperatures to a simmer.

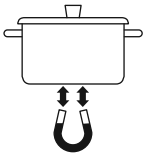
Induction Cookware

NOTE

Before using the induction cooking elements, carefully read and follow these cookware recommendations and the instructions in the pan sensing sections.

When purchasing pans for use on the induction cooktop, look for cookware identified by the manufacturer as "induction ready" or "induction capable", or that is marked by the manufacturer as specifically designed for induction cooking.

The base material of the cookware must be magnetic for the cooking elements to activate. Use a magnet to check if the cookware base material is suitable. If the magnet sticks to the bottom of the cookware, the cookware can be used for induction cooking.



For the best possible surface cooking results, use only high-quality, heavy gauge steel cookware on the induction cooking elements. Follow manufacturer's recommendations when using induction cookware.

Induction Cookware Types

The three most common induction cookware types available are stainless steel, cast iron, and porcelain-enamel-coated metals.

- **Stainless Steel** is generally excellent for induction cooking. It is durable, easy to clean, and resists staining.

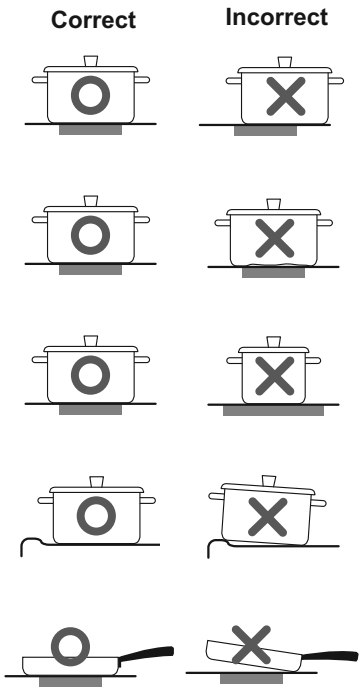
NOTE

Not all stainless steel cookware is magnetic; stainless steel is not always suitable for induction cooking.

- **Cast iron** cooks evenly and is also good for induction cooking. Do not slide cast iron cookware on the cooktop; cast iron cookware with a rough surface will scratch the glass-ceramic cooktop.
- **Porcelain-enamel-coated metals** have variable heating characteristics depending on the quality of the base metal. Make sure the porcelain-enamel coating is smooth to avoid scratching the glass-ceramic cooktop.

Cookware Placement

Use the proper cookware and place it correctly on the cooktop. One or more of the cooking elements will not heat if any of the incorrect conditions shown is detected by the sensors located below the glass-ceramic cooktop surface. Correct the problem before attempting to use the cooktop.



- Center cookware on surface of cooking element.
- Use pans with flat bottom and straight sides.
- Diameter of pan is equal to or larger than cooking element.
- Pan rests completely on the cooktop surface.
- Pan is properly balanced.

Burner	Round Pan (Diameter)	Rectangular Pan (W x L)
Front	5 1/2" to 7" (14 to 18 cm)	7" X 8 11/16" (18 X 22 cm)
Rear	5 1/2" to 7" (14 to 18 cm)	7" X 8 11/16" (18 X 22 cm)
Flexible	7" to 8 11/16" (18 to 22 cm)	14 3/16" X 8 11/16" (36 X 22 cm)

NOTE

- The sensor detects the diameter of the pan based on the surface which is in actual contact with the cooking element.
- The base of the cookware may be too small for the burner even if the top opening is large enough.

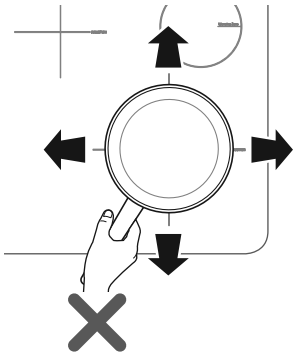
Moving Cookware on the Cooktop

Always use heavier gauge, high-quality cookware on the cooking elements and do not slide it on the glass-ceramic cooktop surface. Even high-quality cookware can scratch the cooktop surface.

NOTE

- Always lift cookware before moving it on the glass-ceramic surface. Any cookware that has a rough or dirty bottom can mark and scratch the cooktop surface. Always start with clean cookware.
- Do not allow aluminum foil or any material that can melt to make contact with the glass-ceramic cooktop. If these materials melt on the cooktop they may damage the glass-ceramic surface.

Sliding any type of cookware over the surface will scratch the cooktop over time. Scratches will make cleaning the glass-ceramic cooktop difficult and degrade the appearance of the cooktop.



Pan Sensing

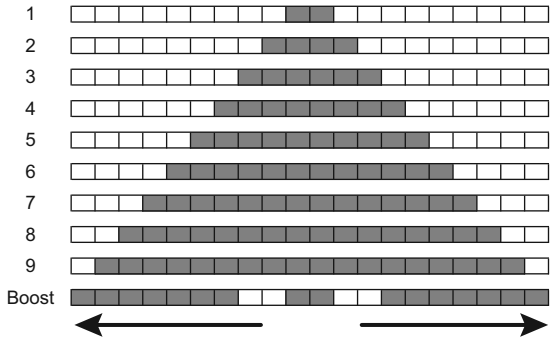
The cooking-element sensors located below the cooktop surface require certain cookware conditions to be met before the induction cooking elements can operate.

The cooking zone LED bar may display a pan sensing error message. If a cooking element is activated and no cookware is detected, the affected induction cooking zone LED bar will fluctuate. If the cookware does not meet the correct conditions, the cooking zone may not heat.

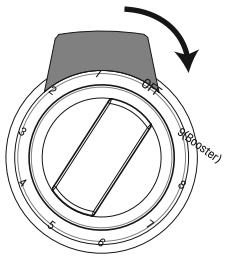
If the problem is not corrected, the affected cooking element will automatically deactivate within 30 seconds.

Setting Surface Controls

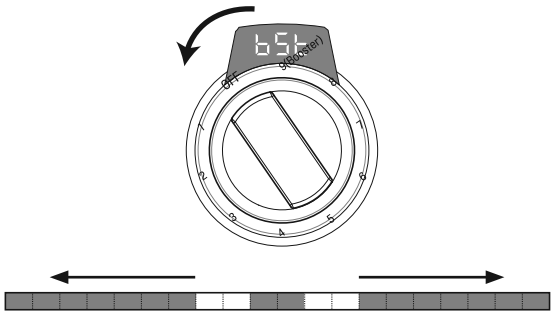
- **Cooking Element LED Bar**
  There are LED bars located at the front of the induction cooktop surface. The LED rings on the control knobs also indicate the power level of the elements while in use.



- **Available Power Level Settings**
  LED bars display the element's power level settings, raging from 1 to 9 to Boost. Adjust the settings in increments of one, from 1 to Boost. To select 9, turn the knob clockwise to 9.



- **Boost Power Level**
  To activate the Boost mode, turn the knob counterclockwise from Off to 9. Boost mode is only available immediately after activating a cooking element. When the cooking element is set to the Boost mode, the LED bar flashes and the Boost mode stays in operation for up to 10 minutes. After 10 minutes, the cooking element automatically returns to level 9. When Boost mode is set on one induction element, turning on the other element cancels Boost mode on the first.



The maximum operating time for all element levels except the Boost mode is 12 hours.

Hot Surface Indicator

The hot surface indicator light glows as long as any surface cooking area is too hot to touch.

It remains on after the element is turned off and until the surface has cooled to approximately 120 °F(50 °C).

It is normal for the surface elements to cycle on and off when cooking at lower temperature settings.

Using the Cooking Elements

CAUTION

Before Cooking

- Do not place or store flammable or heat-sensitive items on the induction cooktop, even when the cooktop is not in use.
- Place cookware on the cooking elements before turning on the induction cooktop.
- Do not place sealed containers on the cooktop.

During Cooking

- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids on the induction cooktop surface; they can get hot.
- Use this appliance only for normal household use. It is not designed for commercial or industrial use.
- Never use the appliance to heat the room.
- Use caution when plugging electrical appliances into power outlets near the cooktop. Keep power cords from any contact with the cooktop or cookware.
- Overheated fat and oil can catch fire quickly. Never leave surface elements unattended when frying foods.
- Do not use the induction cooktop to heat aluminum foil, products wrapped in aluminum foil , or frozen foods packaged in aluminum cookware.
- Use caution when plugging electrical appliances into outlets near the cooktop to keep power cords away from the hot cooktop or cookware.
- Users with pacemakers and active heart implants must keep their upper body at a minimum distance of 1 ft (30 cm) from active induction cooking elements. If in doubt, consult the implant manufacturer or your doctor.

After Cooking

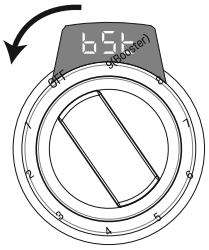
- After use, switch off the induction cooking element using its control. Do not rely on the pan sensor.

Turning On Cooking Elements

1 Push the control knob in.

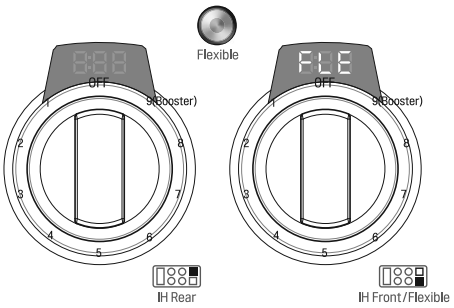
2 Turn the knob in either direction to select the desired setting. A short beep sounds and the cooking element's LED bar shows its current setting.

3 To activate the Boost mode, turn the knob directly from Off to 9(Boost).
Both induction elements cannot be set to Boost mode at the same time.



Flexible Mode

Use the Flexible mode for cookware that is too large to fit on one element. Push the Flexible button between the two control knobs to turn on Flexible mode.



In Flexible mode, both cooking-element sensors are turned on. When larger cookware is placed on the cooktop, both elements operate simultaneously.

Using Flexible Mode

- Only the right control knob is used in Flexible mode.

1 Place the proper cookware on the induction cooktop.

2 Touch Flexible button located between induction knobs and "FLE" lights on the right knob LED.

3 Turn the right knob and set power level.
The LED ring displays the power level.

To turn Flexible mode off, turn the right knob counterclockwise to the OFF position.

The Recommended Surface Cooking Setting

Start most surface cooking on a higher setting and then adjust to a lower setting to finish cooking.

The suggested settings may need adjustments, depending on cookware design and quality and on the amount of food being prepared.

Use quality cookware that is constructed with a magnetic base material and that meets the minimum and maximum pan size requirements.

Setting	Recommended Use
9 Boost	• Use to heat a large amount of food or to bring large pans of water to a boil
8	• Bring liquid to a boil • Start most cooking
7	• Hold a rapid boil, fry, deep fat fry • Quickly brown or sear food • Steaks, cutlets, grilled meat
5-6	• Maintain a slow boil • Fry or sauté foods • Cook soups, sauces and gravies • Eggs, pancakes
2-4	• Stew or steam food • Simmer
1	• Keep food warm • Melt chocolate or butter • Simmer

Pan Preheat Recommendations

Induction cooking may decrease the amount of time required to preheat cookware compared to cooking on a radiant element cooktop or gas surface burner. Do not use the highest settings to preheat cookware without food. The cookware will transfer too much heat to the cooktop, which will shut down automatically to avoid damage. Because it heats slowly, cast iron cookware can be preheated without food at higher settings, but for no longer than 2 minutes. After that, lower the burner setting before adding food.
Pay close attention to all food items while cooking on the cooktop and until all cooking processes are complete.

⚠ CAUTION

Remember that induction surface cooking initially heats the cookware **VERY QUICKLY** if the cookware does not contain food.

If the induction cooktop becomes overheated, it automatically reduces the power level or turns off to prevent product damage. If the induction cooktop turns off, turn the burner controls to OFF then select a lower power level.

Set the power level to 7 when preheating large cookware like a griddle or grill plate.

Noises during Induction Operation

The electronic processes involved with induction cooking may create some background noises. You may hear a slight buzzing sound when cooking on the cooktop. These noises are part of the induction cooking process and are considered normal.
Some cookware will buzz, depending on the construction or base material. The buzz may be more noticeable if the contents of the pan are cold. As the pan heats up, the noise will decrease. The noise will also decrease if the power level setting is reduced.

NOTE

- When using the induction cooktop, operational noises are more noticeable while cooking in Boost mode. But very loud noises are not normal when induction cooking.
- The cooktop fan may turn on to reduce the temperature of the product, even when the surface elements are not being used.

Power Management

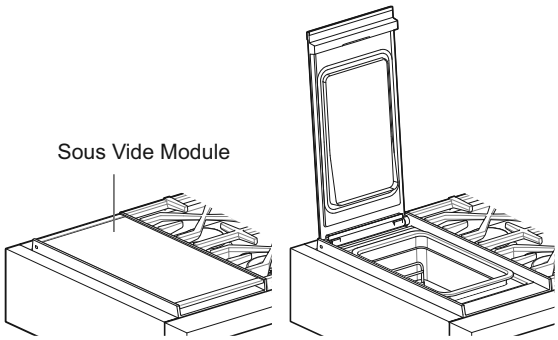
The induction cooktop contains paired cooking elements, which are restricted to drawing a certain maximum amount of power.
The Boost mode cannot be used when both induction elements are in use.

NOTE

- If the combined heat of the surface burners is sufficiently high, the output of the induction cooktop is reduced to avoid damage to the product.
- If the induction cooktop becomes overheated, it automatically reduces the power level or turns off to prevent product damage.
- Both elements in induction cooktop cannot use the Boost mode at the same time.

Sous Vide

Sous vide cooking uses a hot water bath to cook foods "low and slow." Use it to cook meat, fish, seafood, poultry, or vegetables. Food must be vacuum packed in pouches before placing it in the water bath.



Benefits of Sous Vide

The lower temperatures and long cooking times used in sous vide cooking provide many benefits.

Healthier

Compared to other cooking methods, sous vide retains most of the original nutrients in food.

Safe and Convenient

The long cooking times used in sous vide cooking allow food to be pasteurized. Because food is vacuum packed before cooking, the unopened pouches can be quickly chilled then easily stored after cooking.

Crisp and Moist Results

The fine temperature control of sous vide cooking is an excellent way to achieve the perfect texture when cooking meat and poultry. The low temperatures used retain more of the moisture in food than conventional cooking methods. After cooking, a final sear in a frying pan adds the perfect crisp finish.

Vacuum Sealing

For best results, use a vacuum sealer and food-grade plastic pouches when sous vide cooking.

1. Season food as desired and vacuum seal it in a plastic pouch.
2. Check the pouch to make sure it is airtight and completely sealed.

NOTE

- Do not attempt to package objects with sharp points that could penetrate and tear the plastic, such as fish bones or hard shells.

Using Sous Vide

1. Open the cover of the sous vide module and remove the water bath.
2. Check the bottom of the water bath and inside the module for water or debris. Clean the bath and the module if necessary.
3. Fill the bath with water between the Max and Min lines.
4. Place the filled water bath in the sous vide module and put the rack in the bath.
5. Close the module cover completely.
6. Turn the Sous Vide Temp knob to set the desired cooking temperature.
7. If preheating: When the preheating alarm sounds, open the sous vide cover and place sealed food pouches on the rack in the water bath.
8. Turn the Sous Vide timer knob to set the desired cooking time.
9. When cooking is complete, open the sous vide module cover and remove the food pouches with tongs.
10. Return the Temp knobs to the OFF position.
11. Allow the water bath to cool, then remove the bath and drain the water.

CAUTION

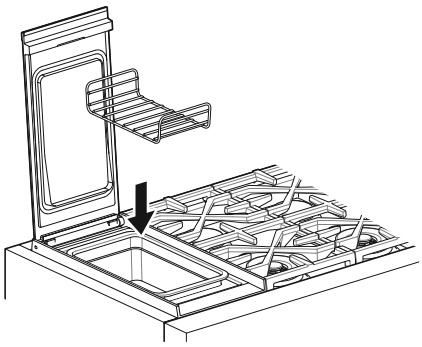
- When openning the cover, beware of escaping steam and hot condensed water. There is a danger of scalding.
- Remember to return the Sous Vide Temp knob to the OFF position after use.
- When the cover is opened after sous vide cooking, steam may condense and fall into the module. Once the module cools, remove any moisture with a dry towel.
- Raw or unpasteurized food must never be served to highly susceptible immune compromised individuals. The US Food Code recommends that for safety, foods should not be kept between 41°F/5°C and 135°F/57°C for longer than four hours.

NOTE

- If there is no water in the water bath, the alarm sounds and "HS" appears in the knob display.

Using the Rack

Always use the rack when cooking in the sous vide module. The rack helps prevent food from resting on the bottom of the water bath, which could cause it to cook unevenly. Install the rack with the handles facing up as shown.



Cooking without Preheating

To use the sous vide module without preheating, follow the previous instructions under "Using Sous Vide" but place the sealed food pouches on the rack in the water bath in step 4. Simply ignore the preheating alarm.

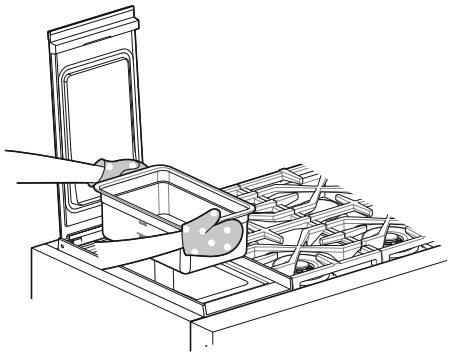
Tips for Sous Vide Cooking

- Make sure food pouch is fully submerged in the water bath. If it does not submerge on its own, use a heatproof plate or bowl to weigh it down while cooking.
- For faster preheating times and cooking times, cover the water bath.
- Adding a flavorful oil inside the pouch, like extra virgin olive oil, can enhance the results. The additional fat acts as an insulator to keep leaner cuts of protein moist and can also be used as part of the sauce for the food item.
- As a general rule, leaner cuts of meat, poultry, fish, and shellfish take less time to cook. Tougher cuts take longer. The size and number of items being cooked also affects the time and temperature necessary to cook the food.
- The texture of foods after sous vide cooking may be different than you expect. This texture isn’t wrong, just different. Food will be consistently more juicy and tender than when using conventional cooking methods.
- Keep in mind that larger or heavier items will raise the water level when placed into the water bath. The first few times, you may have to test the water level by placing the food pouch briefly in the bath before heating.

- For longer cooking times, you may need to add water during cooking to keep the water level above the minimum line in the water bath.
- Food-safe plastic vacuum-sealing bags are safe for cooking. Look for bags that are BPA-free and designed for cooking.
- Vacuum-sealed bags are an anaerobic (oxygen-free) environment. To prevent anaerobic bacteria from forming inside pouches, keep closed pouches refrigerated before and after cooking. If cooking pouches for later use, plunge pouches into ice water immediately after cooking to bring temperature down quickly, then store pouches in refrigerator or freezer.
- As with any perishable food, avoid leaving vacuum-sealed food in the USDA mandated danger zone (40°F to 140°F or 4°C to 60°C) for a prolonged period of time, and make sure the food reaches a safe internal temperature for consumption.
- One of the main causes of food-borne illness is improper storage methods for cooked foods. Using the refrigerator to cool down hot food can reintroduce bacteria to food. Store leftovers in small, shallow containers that cool down faster, and allow them to come to room temperature before refrigerating.
- Don’t try to vacuum seal food that is hot, frozen or really wet. The vacuum sealer will not be able to properly seal these items.
- For best results, seal food in portion sizes and in a single layer. The food cooks faster and is less likely to spend time in the USDA danger zone.
- Don’t crowd the water bath. Better results are achieved when there is plenty of water between the food and the walls of the water bath.

Moving the Sous Vide Bath

Some users may find it more convenient to place the empty water bath in the sous vide module before filling it with water for cooking. After cooking, allow the water bath to cool before removing water with a large measuring cup until the water bath is light enough to easily lift out. If following this method, take care not to spill water into the sous vide cavity before or after cooking.



CAUTION

- Do not remove the water bath until it has fully cooled. The hot water can scald or spill, and the hot bath may damage countertops.
- Use sturdy tongs to place pouches in or remove them from the hot water bath. Do not use bare hands.
- Surface of rangetop can become hot when sous vide cooking.
- If the water bath must be moved when the cooktop is in use, use oven mitts and take care not to let arms touch hot cookware or hot surfaces on the cooktop.
- Avoid spilling water onto the cooktop or into the sous vide cavity.

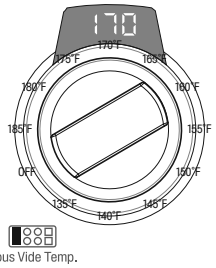
Setting Sous Vide Temperature

Set the sous vide temperature before setting the cook time. Turn the control knob to select one of the default temperatures on the knob.

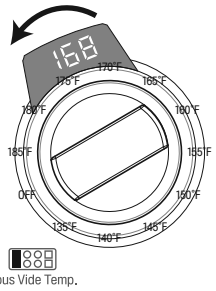
To select a temperature in between the defaults, turn the knob to the nearest default temperature. Then turn the LED ring behind the knob left or right repeatedly to increase or decrease the temperature in 1-degree increments. The available temperature range is 120 °F to 200 °F (49 °C to 93 °C).

For example, to set 168 °F

1 Place the knob at 170 °F. The display shows 170 °F.



2 Turn the LED ring counterclockwise twice to set 168 °F.



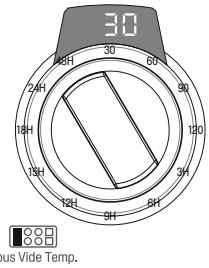
Setting Sous Vide Cook Time

Turn the control knob to select one of the default cook times.

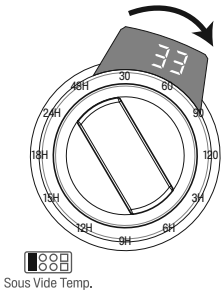
To set a time in between the defaults, turn the knob to the closest default time. Then turn the LED ring behind the knob left or right repeatedly to increase or decrease the time in 1-minute increments. The cook time can be set for any time between 1 minute and 48 hours.

For example, to set 33 min.

1 Place the knob at 30 min. The display shows 30 min.



2 Turn the LED ring clockwise 3 times to set 33 minutes.

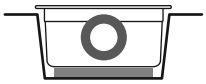


Assembling the Water Bath

- Proper placement of the water bath is important for the sous vide sensor to detect the water temperature in the bath and heat the water properly.
- To avoid damaging the sous vide cover, make sure the water bath is installed correctly before closing the cover.
- Keep the sous vide cavity and the bottom of the water bath free from water or debris. Failure to do so could cause poor heater performance or a fire.

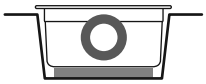
Correct

- Water bath is centered correctly on surface of heater.



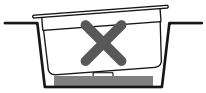
- Use the water bath provided with the product.

- There should be no debris or water on the heater surface or the bottom of the water bath.



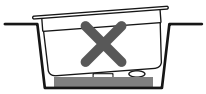
Incorrect

- Bottom of water bath is not in full contact with the heater.



- Use of third party water bath.

- Debris or water between water bath and heater.



Filling the Water Bath

- Use only clean water in the water bath.
- After use, empty the water bath and clean it before reusing it.
- Do not reuse water after cooking. Doing so may cause illness.
- For best results, fill bath with water at 68°F (20°C) and keep the water level between the Max and Min lines even after the addition of food.
- Food should be completely immersed in water. Add water if necessary.
- If the food pouch floats in the water, place a dish or cooking weights on top of the pouch.

NOTE

- Keep the Sous Vide module and water bath exterior free from water or debris when not in use. If needed, clean and dry both before using.
- Take care to avoid spilling water into the product when loading the water bath.

Sous Vide Cooking Guide

The cooking times listed are approximate only, as each type of food to be cooked is different in nature and consistency. When cooking frozen food, increase the cooking times. Consult a sous vide cookbook or online guide for more details.

Food		Water Temp. (°F)	Time (mins.)
Steak (1-1.5"), Rib eye, Top loin, T-bone, Porterhouse	Medium	135	120-180
	Well done	158	45-180
Pork (1-2") chops, boneless	Medium rare	140	60-150
	Medium well	149	60-150
Chicken (1-1.5") breast, boneless	Tender	140	90-180
	Firm	149	60-180
Vegetables	Root	185	60-240
	Tender		20-60
Fish (1-1.5") Fillet, Steak	Medium well	140	40-90
Eggs, Grade A large Whole, In Shell	Soft boiled	167	15-30
	Hard boiled	167	45-90

SMART FUNCTIONS

SIGNATURE KITCHEN SUITE Application

The SIGNATURE KITCHEN SUITE application allows you to communicate with the appliance using a smartphone.

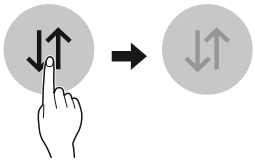
Before Using SIGNATURE KITCHEN SUITE

1 Use a smartphone to check the strength of the wireless router (Wi-Fi network) near the appliance.

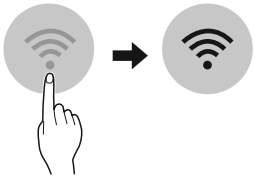
- If the distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal strength becomes weak. It may take a long time to register or installation may fail.

2 Turn off the **Mobile data** or **Cellular Data** on your smartphone.

- For iPhones, turn data off by going to **Settings** → **Cellular** → **Cellular Data**.



3 Connect your smartphone to the wireless router.



NOTE

- To verify the Wi-Fi connection, check that **Wi-Fi** icon on the control panel is lit.
- The appliance supports 2.4 GHz Wi-Fi networks only. To check your network frequency, contact your Internet service provider or refer to your wireless router manual.
- SIGNATURE KITCHEN SUITE is not responsible for any network connection problems or any faults, malfunctions, or errors caused by network connection.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.
- The network connection may not work properly depending on the Internet service provider.
- The Wi-Fi connection may not connect or may be interrupted because of the home network environment.
- If the appliance cannot be registered due to problems with the wireless signal transmission, unplug the appliance and wait about a minute before trying again.
- If the firewall on your wireless router is enabled, disable the firewall or add an exception to it.
- The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)
- Smartphone user interface (UI) may vary depending on the mobile operating system (OS) and the manufacturer.
- If the security protocol of the router is set to **WEP**, network setup may fail. Change the security protocol (**WPA2** is recommended), and register the product again.

Installing the SIGNATURE KITCHEN SUITE Application

Search for the SIGNATURE KITCHEN SUITE application from the Google Play Store or Apple App Store on a smart phone. Follow instructions to download and install the application.

SIGNATURE KITCHEN SUITE Application Features

Smart Diagnosis™

This function provides useful information for diagnosing and solving issues with the appliance based on the pattern of use.

Monitoring

See the current status for the rangetop, remaining cooking time and cook settings.

Usage History

See the total usage time for each burner by day, week, or month.

Push Alert

Turn on alerts in the app to receive notifications about the current status of the appliance. Push alerts are sent even if the SIGNATURE KITCHEN SUITE app is off.

NOTE

- If you change your wireless router, Internet service provider, or password, delete the registered appliance from the SIGNATURE KITCHEN SUITE application and register it again.
- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for product improvement purposes without notice to users.

Smart Diagnosis™ Function

Should you experience any problems with the appliance, it has the capability of transmitting troubleshooting data to the SIGNATURE KITCHEN SUITE application on a smartphone.

SIGNATURE KITCHEN SUITE Smart Diagnosis™

Use the Smart Diagnosis feature in the SIGNATURE KITCHEN SUITE application for help diagnosing issues with the appliance without the assistance of the SIGNATURE KITCHEN SUITE Customer Information Center.

Follow the instructions in the SIGNATURE KITCHEN SUITE application to perform a Smart Diagnosis using your smartphone.

1. Download the SIGNATURE KITCHEN SUITE application on your smart phone.
2. Open the SIGNATURE KITCHEN SUITE application on your smart phone. Touch the Smart Diagnosis™ button to advance to the next screen.
3. Follow the directions in the application.
4. Touch [?] in the SIGNATURE KITCHEN SUITE application for a more detailed guide on how to use the Wi-Fi function.

NOTE

- Smart Diagnosis™ cannot be activated unless the appliance can be turned on. If the appliance cannot be turned on, troubleshooting must be done without using Smart Diagnosis™.

Open Source Software Notice Information

To obtain the source code under GPL, LGPL, MPL and other open source licenses, that is contained in this product, please visit http://opensource.signaturekitchensuite.com. In addition to the source code, all referred license terms, warranty disclaimers and copyright notices are available for download.

SIGNATURE KITCHEN SUITE will also provide open source code to you on CD-ROM for a charge covering the cost of performing such distribution (such as the cost of media, shipping, and handling) upon email request to opensource@signaturekitchensuite.com. This offer is valid for a period of three years after our last shipment of this product. This offer is valid to anyone in receipt of this information.

Wireless LAN Module Specifications	
Model	LCW-004
Frequency Range	2412 MHz – 2462 MHz
Output Power (Max)	< 30 dBm

FCC Notice

The following notice covers the transmitter module contained in this product.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules and also Part 18 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment 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 equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment 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 antenna.
- Increase the separation between the equipment and the receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

This device complies with Part 15, Part 18 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

1) This device may not cause harmful interference and

2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Any changes or modifications in construction of this device which are not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user’s authority to operate the equipment.

FCC Statement

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient or relocate the receiving antenna of the radio or television.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

The manufacture is not responsible for any radio or TV interference caused by unauthorized modification to this equipment. It is responsibility of the user to correct such interference.

FCC RF Radiation Exposure Statement

This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20 cm (7.8 inches) between the antenna and your body. Users must follow the specific operating instructions for satisfying RF exposure compliance.

MAINTENANCE

NOTE

- Depending on the model, your appliance may contain different cooktop modules requiring different maintenance procedures.
  Take care when cleaning the appliance to apply cleaners only as recommended.

CAUTION

- Do not clean this appliance with bleach.
- To prevent burns, wait until the cooktop has cooled down before touching any of its parts.
- Always wear gloves when cleaning the cooktop.
- Do not block the vents and air openings of the rangetop. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the rangetop to operate properly with correct combustion.

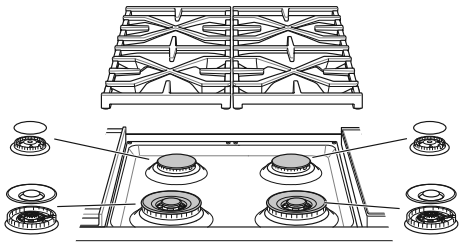
Control Panel

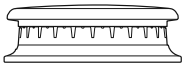
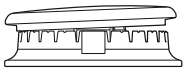
Clean up splatters with a damp cloth using a glass cleaner. Remove heavier soil with warm, soapy water. Do not use abrasives of any kind.

Gas Surface Burners

Removing and Replacing the Gas Surface Burners

Grates and burner heads/caps can be removed for care and cleaning.



	General burner
Burner cap is properly set.	
Burner cap is NOT properly set.	

Cleaning Burner Heads/Caps

For even and unhampered flame, the slits in the burner heads must be kept clean at all times.The burner heads and caps can be lifted off.

- Wash the burner caps in hot soapy water and rinse with clean water. Run water through the burner from the bottom stem to flush out debris.
- Use care when cleaning the cooktop. The pointed metal ends on the electrodes could cause injury. Hitting an electrode with a hard object may damage it.
- To remove burnt-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For stubborn stains, use a toothbrush.
- The burners will not operate properly if the burner ports or electrodes are clogged or dirty.
- Burner caps and heads should be cleaned routinely, especially after excessive spillover.
- Burners will not light if the cap is removed.

CAUTION

- Do not hit the electrodes with anything hard. Doing so could damage them.
- Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners.
- Do not scratch or gouge the port features of the brass burner bases.
- It is normal for brass burners to become tarnished with use.

NOTE

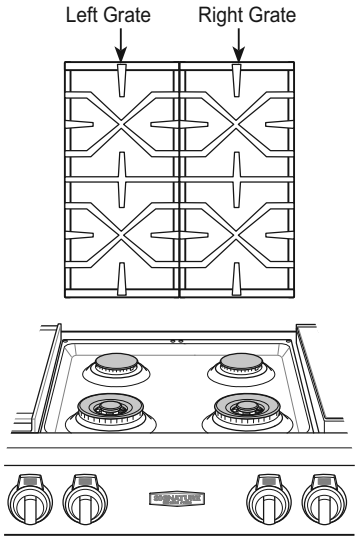
- To clean the brass burners, use mild abrasive cleaners or liquid cleaners.
- To clean port openings, use a stiff, nylon bristle tooth brush.
- Do not use steel wool or steel bristle brushes as they can scratch the brass burner surface.

After Cleaning the Burner Heads/ Caps

Shake out any excess water and then let them dry thoroughly. Placing the burner upside down will allow the water to drain out more easily. Replace the burner heads and caps over the electrodes on the cooktop in the correct locations according to their size. Make sure the hole in the burner head is positioned over the electrode.

Burner Grates

The convertible wok grates should be used in the front, and the remaining grates in the back.



NOTE

Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

Cleaning the Burner Grates

CAUTION

- Do not lift the grates out until they have cooled.
- Do not put the grate in an oven during self cleaning mode.

- Grates should be washed regularly and after spillovers.
- Wash the grates in hot, soapy water and rinse with clean water.
- After cleaning the grates, let them dry completely and securely position them over the burners.

Gas Cooktop Surface

CAUTION

- To avoid burns, do not clean the cooktop surface until it has cooled.
- Do not lift the cooktop surface. Lifting the cooktop surface can lead to damage and improper operation of the rangetop.
- When water is spilled on the cooktop, wipe up water immediately. If water is left on the cooktop for a long time, discoloration may occur.

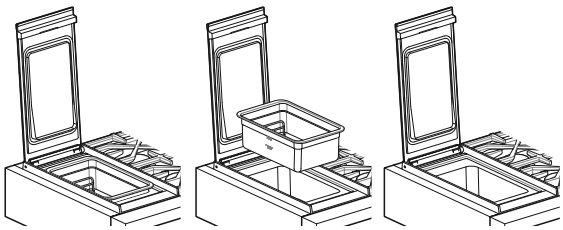
Foods with high acid or sugar content may cause a dull spot if allowed to set. Wash and rinse soon after the surface has cooled. For other spills such as oil/grease spattering, etc., wash with soap and water when the surface has cooled, then rinse and polish with a dry cloth.

Sous Vide Module

CAUTION

- The sous vide handle may become hot during operation. Use oven mitts when handling during and after use.
- Allow the water bath to cool before removing it. Wear oven mitts when removing the water bath. Do not touch the heater under the bath.
- Avoid spilling water into the sous vide module when moving the filled water bath.
- Remove the condensation from opening the sous vide cover with a dry towel.
- Do not use abrasive cleansers or scouring pads to clean the sous vide module. They will scratch the surface.

- Clean the outside of the sous vide module with a soft, damp cloth or sponge, using mild dish soap and warm water.
- To clean the inside of the module, use a paper towel or soft clean cloth to wipe off food or liquids. Dampen a soft cloth with mild soapy water and gently wipe clean.
- After cleaning, thoroughly wipe dry with a soft, clean cloth.



Induction Cooktop

CAUTION

- Do not use glass-ceramic cooktop cleaners on other rangetop surfaces.
- Do not use scrub pads or abrasive cleaning pads. They may damage the induction surface.
- For your safety, use an oven mitt or pot holder when using the scraper to clean the hot cooking surface.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label.

Use only glass-ceramic induction cooktop cleaner on the induction cooktop. Other creams may not be as effective or may scratch, damage or stain the induction cooktop.

To maintain and protect the induction cooktop surface, follow these instructions:

1. Before using the induction cooktop for the first time, clean it with a glass-ceramic induction cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of cleaner directly to the induction cooktop.
3. Use a paper towel to clean the entire induction cooktop surface.
4. Rinse with clear water and use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue.

NOTE

- Do not heat the induction cooktop until it has been cleaned thoroughly.
- Use glass-ceramic Induction cleaner daily to help keep the cooktop looking new.

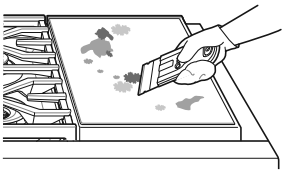
IMPORTANT

If any sugar or food containing sugar (preserves, ketchup, tomato sauce, jellies, fudge, candy, syrups, chocolate) spills, or plastic or foil melts on the induction cooktop, remove the molten material IMMEDIATELY with a metal razor scraper (it will not damage the decorated cooking surface) while the cooking surface is still hot to avoid the risk of damage to the glass-ceramic surface. For your safety, please use an oven mitt or pot holder while scraping the hot cooking surface.

Burned-On Residue

Follow these instructions to remove burned on residue from the glass-ceramic induction cooktop surface.

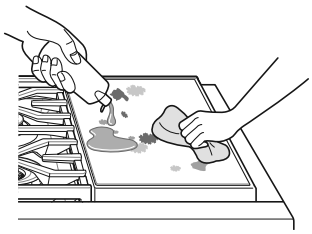
1 While the induction cooktop is still hot, remove any burned on deposits or spilled food from the glass-ceramic cooking surface with a suitable metal razor scraper. (Similar to scraping paint off of a windowpane, it will not damage the decorated cooking surface.) Hold the scraper at a 30° angle to the induction cooktop.



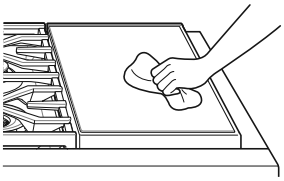
NOTE

- Do not use a dull or nicked blade.
- To prevent burns, wear an oven mitt or pot holder while using the metal scraper.

2 When the cooking surface has cooled down, apply a few dabs (about the size of a dime) of a glass-ceramic cooktop cleaner in each burner area and work the cleaning cream over the induction cooktop surface with a damp paper towel.



3 Rinse with clean water and wipe the induction cooktop surface with a clean, dry paper towel.

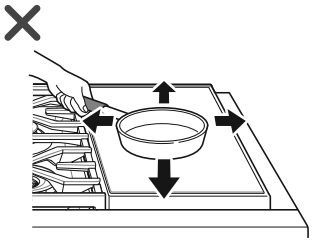


Metal Marks and Scratches

- Be careful not to slide pots and pans across the induction cooktop. Doing so will leave metal markings on the surface.
- To help remove these marks, use a glass-ceramic induction cooktop cleaner with a cleaning pad made for use with glass-ceramic induction cooktops.

CAUTION

Cookware with rough or uneven bottoms can mark or scratch the induction surface.



- Do not slide metal or glass across the induction surface.
- Do not use cookware with any dirt build-up on the bottom.

Exterior

Painted and Decorative Trim

For general cleaning, use a cloth with hot soapy water. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave it on for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaners.

Stainless Steel Surfaces

To avoid scratches, do not use steel wool pads.

1. Place a small amount of stainless steel appliance cleaner or polish on a damp cloth or paper towel.
2. Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
3. Wipe with a clean, dry paper towel or soft cloth.
4. Repeat as necessary.

NOTE

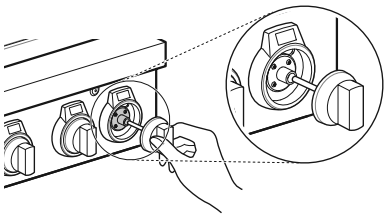
- Use warm soapy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.
- Stainless steel appliance cleaner or polish can be purchased online or from most retailers of appliances or home goods.

Front Manifold Panel and Knobs

It is best to clean the manifold panel after each use of the rangetop. To clean, use a damp cloth and mild soapy water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water and polish dry with a soft cloth.

The control knobs may be removed for easy cleaning.

1. To clean the knobs, make sure that they have the position indicator centered at the top or Off position and pull them straight off the stems.
2. To replace the knobs, make sure that the knobs have the position indicator centered at the top or **Off** position, and slide the knobs directly onto the stem.



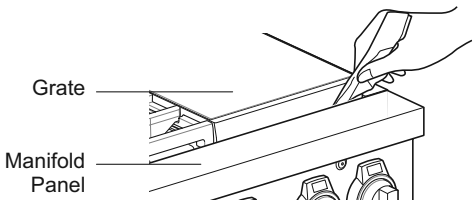
CAUTION

- Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the manifold panel. Doing so will damage the finish.
- Do not try to bend the knobs by pulling them up or down, and do not hang a towel or other objects on them. This can damage the gas valve shaft.
- Do not try to remove the LED rings behind the control knobs.

NOTE

To prevent scratching, do not use abrasive cleaners on any of these materials.

Remove debris which collects in the crevices with a folded cloth or table knife.



NOTE

Take care not to scratch the surface.

TROUBLESHOOTING

FAQs

What types of cookware are recommended for use with the induction cooktop?

- The pans must have a flat bottom and straight sides.
- Only use heavy-gauge pans.
- The pan size must match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Use tight fitting lids.
- Only use flat-bottom woks or 14" round-bottom woks when using a SIGNATURE KITCHEN SUITE supplied wok grate.
- Pans used with the induction cooktop must have a magnetic base.

Why do the heating elements appear to be turning ON and OFF during use of the cooktop?

Depending on your cooktop element setting it is NORMAL for the cooking elements to cycle on and off.

What should I do for hard to remove stains on my induction cooktop?

The induction cooktop should be cleaned after every use to prevent permanent staining. When cooking foods with high sugar content, such as tomato sauce, clean the stain off with a scraper while the cooktop is still warm. Use an oven mitt when scraping to prevent burns. Refer to the MAINTENANCE section of this owner's manual for further details on cleaning the induction cooktop.

Before Calling for Service

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Induction control beeps and LED on knob displays F33~F45 error code.	• Electronic control error. Turn the knob to the central OFF position in order to clear the display and stop beeping. If fault recurs, record fault number. Turn the knob to the central OFF position and call for service.
Sous-Vide control beeps and LED on knob displays F62 error code.	• Electronic control error. Turn the knob to the central OFF position in order to clear the display and stop beeping. If fault recurs, record fault number. Turn the knob to the central OFF position and call for service.
Gas cooktop burners do not light or do not burn evenly.	• Make sure that the appliance is properly connected to electrical supply and grounded. • Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burnt on food or grease. See Cleaning Burner Heads/Caps in the MAINTENANCE section. • Make sure that the burner parts are installed correctly. See Removing and Replacing the Gas Surface Burners in the MAINTENANCE section.
Burner flames are very large or yellow.	• If the rangetop is connected to LP gas, contact the technician who installed your rangetop or made the conversion.
Appliance does not operate.	• Make sure that the appliance is properly connected to electrical supply. Check circuit breakers. • Service wiring is not complete. Contact your electrician for assistance. • Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	• The password for the Wi-Fi network was entered incorrectly. - Delete your home Wi-Fi network and begin the registration process again. • Mobile data for your smartphone is turned on. - Turn off the Mobile data on your smartphone before registering the appliance. • The wireless network name (SSID) is set incorrectly. - The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.) • The router frequency is not 2.4 GHz. - Only a 2.4 GHz router frequency is supported. Set the wireless router to 2.4 GHz and connect the appliance to the wireless router. To check the router frequency, check with your Internet service provider or the router manufacturer. • The distance between the appliance and the router is too far. - If the appliance is too far from the router, the signal may be weak and the connection may not be configured correctly. Move the router closer to the appliance or purchase and install a Wi-Fi repeater.
The sous vide module beeps during operation	• This alert sounds when the sous vide module is operated without water in the water bath. - Fill the water bath to the recommended level before using.
The sous vide control knob LED shows "HS"	• The water level has fallen below the Minimum mark in the water bath. - Add water to the water bath. • The temperature of the water in the water bath is very high. - Allow the water to cool before handling the water bath.

WARRANTY (USA)

Should your SIGNATURE KITCHEN SUITE Dual Fuel Rangetop fail due to a defect in materials or workmanship under normal home use, during the warranty period set forth below, SIGNATURE KITCHEN SUITE will at its option repair or replace the product. This limited warranty is valid only to the original retail purchaser of the product and applies only when purchased and used within the United States including U.S. Territories. Proof of original retail purchase is required to obtain warranty service under this limited warranty.

Warranty Period	Scope of Warranty	HOW SERVICE IS HANDLED
Three (3) years from date of original retail purchase	Parts and Labor	SIGNATURE KITCHEN SUITE will provide parts and labor to repair or replace defective parts.

- Replacement products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.
- Replacement products and parts may be new or remanufactured.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. TO THE EXTENT ANY IMPLIED WARRANTY IS REQUIRED BY LAW, IT IS LIMITED IN DURATION TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE. NEITHER THE MANUFACTURER NOR ITS U.S. DISTRIBUTOR SHALL BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, INDIRECT, SPECIAL, OR PUNITIVE DAMAGES OF ANY NATURE, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, LOST REVENUES OR PROFITS, OR ANY OTHER DAMAGE WHETHER BASED IN CONTRACT, TORT, OR OTHERWISE.

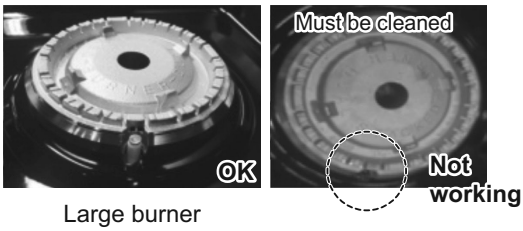
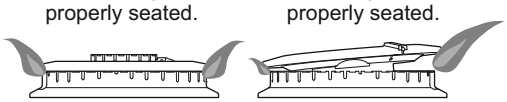
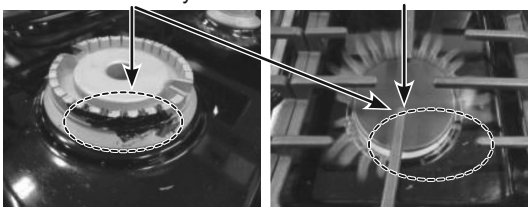
Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights that vary from state to state.

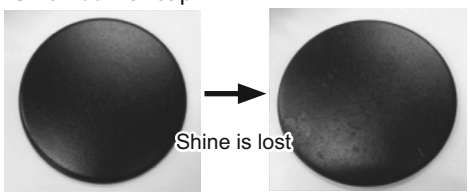
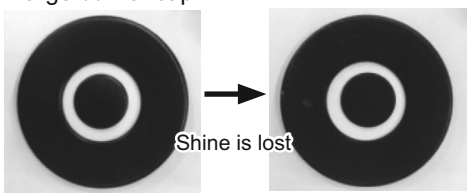
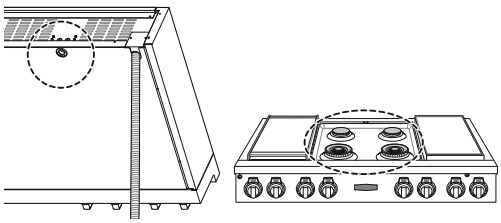
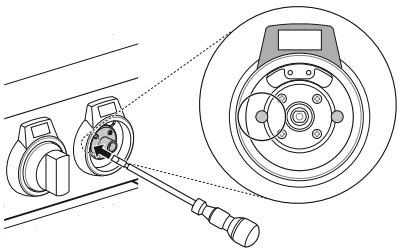
THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

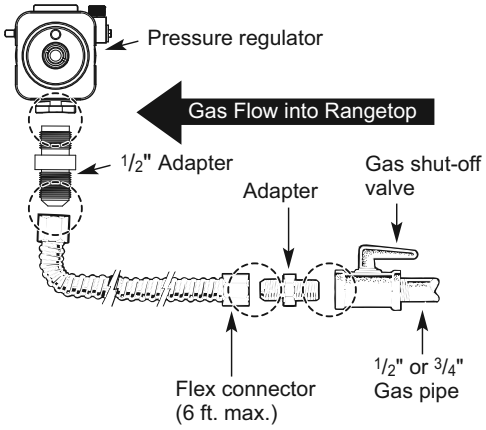
- Service trips to deliver, pick up, or install or repair the product; instruction to the customer on operation of the product; repair or replacement of fuses or correction of wiring or plumbing, or correction of unauthorized repairs/installation.
- Failure of the product to perform during power failures and interruptions or inadequate electrical service.
- Damage caused by leaky or broken water pipes, frozen water pipes, restricted drain lines, inadequate or interrupted water supply or inadequate supply of air.
- Damage resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product’s owner’s manual.
- Damage to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, or acts of God.
- Damage or failure caused by unauthorized modification or alteration, or if it is used for other than the intended purpose, or any water leakage where the unit was not properly installed.
- Damage or failure caused by incorrect electrical current, voltage, or plumbing codes, commercial or industrial use, or use of accessories, components, or consumable cleaning products that are not approved by SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- Damage caused by transportation and handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of your product, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported within one (1) week of delivery.
- Damage or missing items to any display, open box, discounted, or refurbished Product.
- Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined. Model and Serial numbers, along with original retail sales receipt, are required for warranty validation.
- Increases in utility costs and additional utility expenses.
- Repairs when your Product is used in other than normal and usual household use (e.g. commercial use, in offices and recreational facilities) or contrary to the instructions outlined in the Product’s owner’s manual.
- Costs associated with removal of your Product from your home for repairs.

- The removal and reinstallation of the Product if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions, including SIGNATURE KITCHEN SUITE'S owner's and installation manuals.
- Damage resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance. Improper repair includes use of parts not approved or specified by SIGNATURE KITCHEN SUITE.

The following circumstances are not covered under the warranty:

Problem	Cause	Prevention
• Burners do not light	Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly Small burner  Large burner 	• Check and clean the gas electrode.
• Uneven flame	1. Improper burner cap installation Burner cap is properly seated. Burner cap is NOT properly seated.  2. Burner ports clogged by food residue Ports blocked by dirt Flames uneven 	• Check installation of burner head and cap • Hardened residue should be removed using a toothbrush.

Problem	Cause	Prevention
• Burner cap is dull or has changed color	1. Scratching 2. Use of detergent or abrasive cleansers Small burner cap  Large burner cap  	• Do not use steel wool or abrasive cleansers to clean. • To remove burnt-on food, soak the burner heads in hot water for 20–30 minutes. (Do not use detergent)
• Unit has no power	1. House power turned off (power supply) 2. Tripped breaker 3. The power cord is not installed properly.	• Check power at main board before calling for service. • Match power cord type and outlet type • Properly install the power cord
• Flames too big on converted cooktop (NP → LP)	The installer missed part of the conversion. (Check 2 parts: regulator, cooktop valve).  Pressure Regulator cooktop valve	• Check with installer first • Refer to installation manual
• Flame is too small or too large	1. Variable gas pressure 2. Installer did not check  Center adjustment screw	• Check with installer first

Problem	Cause	Prevention
• Gas smell	Improper connection **Flexible Connector Hookup**  	• Check with installer first

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the consumer.

OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

If you do not have access to the internet and you need assistance using your product or you would like to schedule service, you may contact SIGNATURE KITCHEN SUITE at the number below.

For assistance or service, call 1-855-790-6655.

If you need further assistance, you can write to SIGNATURE KITCHEN SUITE with any questions or concerns at the address below:

SIGNATURE KITCHEN SUITE, 201 James Record Road, Huntsville, Alabama 35813

For additional product information, visit our website at www.signaturekitchensuite.com

SIGNATURE
KITCHEN SUITE

ESPAÑOL

MANUAL DEL PROPIETARIO

COCINA

Lea detenidamente el manual del propietario antes de poner el aparato en funcionamiento y consérvelo a mano en todo momento para su referencia.

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue con exactitud la información de este manual, un incendio o descarga eléctrica podrían ser caudados, daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- **No almacene ni use gasolina ni ningún otro tipo de vapores o líquidos inflamables cerca de este aparato ni de ningún otro aparato.**
- **QUÉ HACER SI HUELE GAS**
  - **No intente encender ningún aparato.**
  - **No toque ningún interruptor eléctrico.**
  - **No use ningún teléfono en su edificio.**
  - **Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.**
  - **Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.**
- **La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador, una agencia de mantenimiento o una compañía de gas calificados.**

⚠ ADVERTENCIA

Nunca Use la Sección de Cocción de la Superficie Superior de este electrodoméstico sin vigilancia.

- **El incumplimiento de esta declaración de advertencia podría provocar incendios, explosiones o riesgo de quemaduras que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.**
- **En caso de incendio, manténgase lejos del electrodoméstico y llame inmediatamente a la estación de bomberos.**
- **NO INTENTE APAGAR UN INCENDIO DE ACEITE/GRASA CON AGUA.**

SKSRT480SIS SKSRT360SIS

MFL71677601_00

www.signaturekitchensuite.com

Copyright © 2020 Signature Kitchen Suite. Todos los Derechos Reservados.

ÍNDICE

3 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

11 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

11 Piezas
11 Accesorios

12 INSTALACIÓN

12 Especificaciones del producto
12 Antes de Instalar la Cocina
14 Requisitos de Ventilación
14 Ubicación adecuada
17 Suministro de gas
17 Instalar la Cocina
19 Conectar la Cocina al Gas
20 Conexiones Eléctricas
22 Verificación de encendido de los quemadores de superficie

23 FUNCIONAMIENTO

23 Descripción general del panel de control
24 Cambio de las configuraciones
- 24 Modo Sabbat
- 24 Wi-Fi
- 24 Smart Diagnosis™

25 Uso de la estufa
- 25 Módulo de cocina
- 25 Temporizadores de cocina

26 Uso de los quemadores de gas de superficie
- 26 Antes de usar
- 26 Uso de los quemadores de superficie de gas
- 27 Ajuste del tamaño de llama
- 27 En caso de apagón
- 27 Batería de cocina para la superficie de la cocina
- 28 Extra Low Simmer (pequeños quemadores solamente)
- 28 Usando un Wok
- 28 Uso de las rejillas en superficie

29 Placa de cocción por inducción
- 29 Beneficios de la cocción en una superficie de inducción
- 29 Recipientes de cocina aptos para inducción
- 30 Colocación de los recipientes de cocción
- 30 Movimiento de los recipientes sobre la placa de cocción
- 30 Sensores de ollas
- 31 Ajuste de controles de superficie
- 31 Indicador de superficie caliente
- 31 Uso de las hornallas
- 32 Modo Flexible
- 32 Configuración recomendada de cocción en superficie
- 32 Sugerencias para precalentar recipientes
- 33 Ruidos durante el funcionamiento de la placa de cocción
- 33 Manejo de energía

33 Sous Vide
- 33 Sellado por vacío
- 34 Uso de Sous Vide
- 34 Uso de la rejilla
- 34 Cocción sin precalentar
- 34 Consejos para cocinar Sous Vide
- 35 Movimiento del baño de Sous Vide
- 36 Ajuste de temperatura del Sous Vide
- 36 Ajuste del tiempo de cocción del Sous Vide
- 37 Montaje del baño de agua
- 37 Llenado del baño de agua
- 37 Guía de cocina para Sous Vide

38 FUNCIONES INTELIGENTES

38 Aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE
39 Función Smart Diagnosis™ (Diagnóstico Inteligente)
40 Información del aviso de software de código abierto
40 Aviso de la FCC
41 Declaración de FCC
41 Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

42 MANTENIMIENTO

42 Panel de control
42 Quemadores de superficie a gas
43 Rejillas de los quemadores
43 Limpieza de la superficie de la placa de cocción
44 Módulo Sous Vide
44 Placa de inducción
46 Exterior
46 Panel frontal y mandos

47 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

47 PREGUNTAS FRECUENTES
48 Antes de llamar al servicio técnico

49 GARANTÍA

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea y siga todas las instrucciones cuando utilice la cocina para evitar riesgos de incendios, descargas eléctricas, lesiones personales o daños. Esta guía no incluye todas las situaciones posibles que podrían ocurrir. Siempre comuníquese con su agente de servicio técnico o con el fabricante cuando haya problemas que no comprenda.

Descargue este manual del propietario en: www.signaturekitchensuite.com

Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo le advierte sobre posibles riesgos que pueden ocasionar daños materiales, lesiones personales graves o la muerte.
El símbolo de alerta de seguridad siempre estará acompañado de las palabras "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estos términos significan lo siguiente:

ADVERTENCIA - Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones graves o la muerte.

PRECAUCIÓN - Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones menores o moderadas.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

Pida que el instalador le muestre el lugar de la válvula que corta el gas de la cocina y cómo apagarla si fuera necesario.

ADVERTENCIA

- Asegúrese de que un instalador cualificado instale y conecte a tierra correctamente el electrodoméstico, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio debe ser completado solo por instaladores de cocinas de gas calificados o técnicos de servicio.
- Asegúrese de que un técnico de servicio o un instalador cualificado ajuste correctamente el electrodoméstico para el tipo de gas (natural o gas GLP) que se usará. El electrodoméstico se puede modificar para usarse con cualquiera de los dos tipos de gas. Vea las instrucciones de instalación.
- Estos ajustes deben ser completados por un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad que tiene jurisdicción. El incumplimiento de estas instrucciones podría causar lesiones graves o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar mantenimiento al aparato.
- Este producto no se debe instalar debajo de sistemas de ventilación de tipo campana que dirijan el aire hacia abajo.
  Hacerlo podría causar problemas de encendido y combustión en los quemadores de gas, lo que puede generar lesiones personales y podrían afectar el funcionamiento de la unidad.
- Para prevenir riesgos de incendio o descarga eléctrica, no use un adaptador ni retire la punta con conexión a tierra del enchufe eléctrico. El incumplimiento de estas advertencias podría causar lesiones, incendio o incluso la muerte.
- Ubique el electrodoméstico lejos del camino de tránsito de la cocina y de las ubicaciones con corrientes de aire para evitar la insuficiente circulación de aire.
- No intente reparar o reemplazar cualquier parte del electrodoméstico, excepto que se mencione específicamente en este manual. Todos los otros servicios deben ser referidos a un técnico cualificado.
- Asegúrese de quitar todos los materiales de embalaje del electrodoméstico antes de utilizar el electrodoméstico para evitar incendios o daño por humo, en caso de que se incendie el material de embalaje.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Los aparatos de gas causan exposición mínima a cuatro potencialmente peligroso sustancias: benceno, monóxido de carbono, formaldehido y hollín, causados primordialmente por la combustión incompleta de gas natural o gas LP (Propano). Los quemadores bien ajustados, indicados por una llama azul en vez de una llama amarilla, minimizarán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede minimizarse ventilando con una ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.

- No repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico, excepto en caso de que haya recomendaciones específicas en el manual. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- No utilice plástico para cubrir los alimentos. Utilice únicamente papel de aluminio o tapas seguras para horno.
- No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la cocina. Se puede dañar el aparato o incluso voltearse y provocar lesiones personales graves.
- **Nunca utilice su electrodoméstico para calefaccionar el ambiente.**
- Siempre utilice agarraderas o guantes de cocina al retirar los alimentos del horno o de los elementos de la superficie. Se calentarán los utensilios de cocina. **Solo utilice agarraderas secas**. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. No permita que la agarradera entre en contacto con los elementos calientes. No utilice toallas ni paños voluminosos para mover los utensilios de cocina.
- **No caliente recipientes cerrados de alimentos.** La presión podría causar una explosión que podría generar lesiones.
- La prueba para detectar fugas del aparato se debe realizar según las instrucciones del fabricante.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios por pasar por encima de la superficie de las unidades calientes, debe evitarse la colocación de gabinetes de almacenamiento sobre las unidades. Si se instalará un gabinete de almacenamiento, el riesgo puede reducirse mediante la instalación de una campana que se proyecte, de forma horizontal, un mínimo de 5 pulgadas más allá de la parte inferior de los gabinetes.

⚠ ADVERTENCIA

- Nunca utilice este aparato como un calentador para calentar o acondicionar la habitación. Se puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono.
- Pueden producirse fugas de gas en el sistema y generar un riesgo grave. Las fugas de gas pueden no detectarse solo con el sentido del olfato. Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL/CSA. Instale el detector y úselo según las instrucciones del fabricante del detector de gas.
- Para prevenir manchas o decoloración, limpie el aparato después de cada uso.

⚠ PRECAUCIÓN

- Use guantes al limpiar la cocina para evitar lesiones o quemaduras.

MATERIALES INFLAMABLES

ADVERTENCIA

Asegúrese de retirar todos los materiales del embalaje antes de la puesta en funcionamiento. Mantenga el plástico, telas, papel y otros materiales inflamables lejos de las partes del electrodoméstico que se podrían calentar.

- No almacene ni utilice materiales inflamables cerca de la cocina o sobre esta. Entre los materiales inflamables se incluyen papeles, plásticos, agarraderas, lienzos, revestimientos de paredes, cortinas y gasolina, así como otros vapores y líquidos inflamables, p. ej., grasa o aceite de cocina. Estos materiales pueden inflamarse cuando se utiliza la cocina.
- **Use vestimenta adecuada.** No use prendas holgadas o que cuelguen, ya que podría prenderse fuego en contacto con superficies calientes y causar quemaduras graves.
- Si posee gabinetes de almacenamiento directamente sobre la superficie de cocción, guarde en estos los objetos que use con poca frecuencia y que puedan almacenarse de manera segura en un lugar expuesto al calor. Las altas temperaturas pueden ser peligrosas para objetos volátiles como líquidos inflamables, limpiadores o aerosoles.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

PRECAUCIÓN

Asegúrese de retirar todos los materiales del embalaje antes de la puesta en funcionamiento. Mantenga el plástico, telas, papel y otros materiales inflamables lejos de las partes del electrodoméstico que se podrían calentar.

- Desconecte siempre la energía del electrodoméstico antes de que se efectúen tareas de mantenimiento.
- No permita que el papel de aluminio entre en contacto con las resistencias.

FREIDORA

- Tenga extremo cuidado al trasladar o desechar grasa caliente.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si va a freír una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras para evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogar o freír de manera efectiva. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

- No deje a niños pequeños sin vigilancia cerca de la cocina.

⚠ ADVERTENCIA

No deje solos a los niños o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando está en funcionamiento o aún caliente. Nunca debe permitir que los niños se sienten o paren en ninguna parte del electrodoméstico, ya que podrían sufrir lesiones o quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN

No almacene los elementos de interés para los niños en armarios situados cerca del aparato, ya que los niños pueden subirse al aparato para alcanzarlos y lesionarse gravemente.

- Deje que los utensilios calientes se enfríen en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- No debe permitir que los niños jueguen con los controles ni con ninguna otra parte del electrodoméstico.

QUEMADORES DE SUPERFICIE

⚠ ADVERTENCIA

- Incluso si la llama del quemador superior se apaga, el gas sigue saliendo hacia el quemador hasta que la perilla se coloque en la posición Off. Si huele gas, abra la ventana de inmediato y ventile el área durante cinco minutos antes de volver a usar el quemador. No deje los quemadores encendidos sin upervisión.
- **Use el tamaño adecuado de sartén.** No use sartenes inestables o que puedan volcarse con facilidad. Seleccione utensilios de cocina con fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir los quemadores. Para evitar derrames, asegúrese de que la olla tenga el tamaño suficiente para contener los alimentos de manera adecuada. Esto ahorrará tiempo de limpieza y evitará la acumulación riesgosa de alimentos, ya que las salpicaduras o los derrames que quedan en la cocina pueden encenderse. Las sartenes no deben superar las 11 pulgadas(280 mm) de diámetro. El uso de sartenes de gran tamaño podría decolorar las áreas de acero inoxidable alrededor del perímetro de la placa de cocina. Limpie las áreas descoloridas con limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable. Use sartenes con mangos que se puedan sostener con facilidad y que permanezcan fríos.

⚠ PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que todos los controles de superficie estén en la posición **Off** antes de suministrar gas a la cocina.
- Nunca deje los quemadores de superficie sin supervisión en ajustes de altas temperaturas. Las salpicaduras o los derrames dejados sobre la cocina pueden arder.
- Coloque siempre las perillas en la posición **Lite** al encender los quemadores superiores y asegúrese de que se hayan encendido.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no se extienda sobre el borde de la olla. Las llamas excesivas son peligrosas.
- Use solo agarraderas secas, las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No deje que las agarraderas se acerquen a las llamas al levantar una olla u otra pieza de la batería de cocina. No use una toalla u otro paño abultado. Use siempre agarraderas.
- Al usar recipientes de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre la cocina.

⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar quemaduras por ignición de materiales inflamables y derrames, gire las manijas de los utensilios de cocina hacia el lado o la parte posterior de la cocina sin extenderlos sobre las hornallas adyacentes.
- Nunca deje objetos sobre la placa de cocción. El aire caliente de la ventilación puede hacer que los objetos inflamables ardan y aumente la presión de los recipientes cerrados, lo que puede hacer que estallen.
- Vigile con atención los alimentos que se frían en llama alta.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si freirá una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras para evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogado o fritura profunda efectivos. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.
- No cocine los alimentos directamente sobre llama abierta en la placa de cocción.
- Los alimentos a freír deben estar lo más secos posible. La humedad de los alimentos puede provocar burbujas en la grasa caliente y que esta se derrame en los laterales de la sartén.
- Nunca mueva una sartén con grasa caliente, en especial una freidora. Espere a que se enfríe.
- No coloque elementos de plástico sobre las unidades de la cocina, ya que se pueden derretir si están demasiado cerca del orificio de ventilación.
- Mantenga todo tipo de plásticos lejos de la superficie de los quemadores.
- Para prevenir quemaduras, siempre asegúrese de que los controles para todos los quemadores estén en la posición **Off** y que todas las rejillas estén frías antes de tratar de quitarlas.
- Si huele a gas, desconecte el gas del electrodoméstico y llame a un técnico de servicio cualificado. Nunca use una llama abierta para localizar una fuga.
- Coloque siempre las perillas en posición **Off** antes de quitar las ollas de la cocina.
- No levante la placa de cocción. Levantar la placa de cocción puede causar daño y un uso inadecuado del electrodoméstico.
- Si el electrodoméstico se ubica cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas que podrían tocar las hornallas de superficie y provocar un incendio.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones.
- Manténgase alejado del electrodoméstico mientras fríe.
- Vigile los alimentos que se estén friendo a una temperatura alta o media-alta.

SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA

- Las hornallas superficiales podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las áreas cercanas a las hornallas superficiales podrían calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, **NO TOQUE LAS HORNALLAS SUPERFICIALES NI LAS ÁREAS CERCANAS** ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entren en contacto con las hornallas o las superficies cercanas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Esto incluye la placa de cocción y el área sobre la puerta del horno.
- **No cocine en una placa de inducción rota.** Si la placa de inducción está rota, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa de inducción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Apague el aparato para evitar posibles descargas eléctricas y póngase en contacto inmediatamente con un técnico calificado.
- No utilice la superficie de la placa de inducción de vidrio como tabla de cortar.
- No coloque ni almacene objetos que puedan derretirse o incendiarse en la placa de inducción de vidrio, incluso cuando no se esté usando.
- Seleccione cacerolas que tengan fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir los elementos de calefacción.
- Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Utilice siempre batería de cocina.
- Siempre apague las hornallas antes de retirar la batería de cocina. No se confíe del sensor de ollas.

⚠ ADVERTENCIA

No deje calentando grasas o aceites sin vigilancia en la placa de cocción. Los derrames pueden provocar incendios.

- La placa de inducción no está diseñada para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- **Gire las manijas de los recipientes hacia dentro, para que no se extiendan hacia las hornallas adyacentes.** Esto reduce el riesgo de quemaduras, el riesgo de incendio con materiales inflamables y derrames debido a contacto involuntario con la batería de cocina.
- Limpie de inmediato los derrames en el área de cocción para prevenir una tarea de limpieza más complicada posteriormente.
- Algunos limpiadores pueden generar vapores peligrosos si se aplican sobre una superficie caliente.
- No coloque objetos de metal como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa de inducción, ya que pueden calentarse.
- Coloque siempre la sartén en el centro de la hornalla sobre la que está cocinando. **Nunca deje las hornallas sin supervisión en configuraciones de altas temperaturas.** El contacto adecuado de la batería de cocina con el quemador también mejorará la eficiencia. Las ebulliciones causan derrames humeantes y grasosos que podrían prenderse fuego.
- **Limpie la placa de inducción con precaución.** No utilice esponjas o paños para limpiar derrames en un área de cocción caliente. Utilice un rascador de metal adecuado. Si se usa una esponja o paño húmedo para limpiar derrames en un área de cocción caliente, puede causar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente.
- No encienda las hornallas antes de colocar la batería de cocina.
- No almacene objetos pesados sobre la superficie de la placa de inducción que pudieran caerse y dañarla.
- No coloque papel de aluminio ni artículos plásticos, como salero y pimentero, soportes para cucharas o envoltorios plásticos, ni ningún otro material sobre la cocina cuando esté en funcionamiento.
- No utilice esponjas de lana de acero, esponjas para fregar ni esponjas abrasivas de limpieza. Estas pueden rayar la superficie.

USO DE SOUS VIDE

PRECAUCIÓN

- Utilice únicamente bolsas de plástico de aptas para alimentos o bolsas hechas de materiales recomendados por el fabricante para su uso en la cocina.
- Deje que el sous vide se enfríe antes de limpiar o drenar el baño de agua.
- Asegúrese de que el nivel de agua en la bandeja de sous vide permanece entre las líneas de llenado mínimo y máximo antes y después de agregar las bolsas de comida.
- No opere el módulo sous vide si el nivel de agua no está entre estas líneas. Si lo hace, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio.
- No toque el agua en el módulo sous vide hasta que se haya enfriado. Utilice pinzas para sacar bolsas en el baño de agua. El incumplimiento de esta precaución puede provocar quemaduras.
- Deje enfriar el módulo sous vide antes de tocar cualquier superficie. Use un guante de horno mientras opera el sous vide para evitar quemaduras u otras lesiones.
- No deje agua en el baño de agua después de su uso. Deje que el módulo se enfríe antes de vaciar el baño y secarlo con un paño limpio.
- No coloque ni guarde objetos en la cubierta de vidrio del sous vide. Hacerlo puede dañar la cubierta.
- Utilice únicamente bolsas diseñadas para sellar al vacío.
- El sellado al vacío no evita que los alimentos se estropeen. Refrigere los alimentos perecederos.
- Los bordes afilados en los alimentos, como huesos o fideos secos, pueden perforar las bolsas durante el sellado al vacío. Envuelva los bordes afilados con toallas de papel o alimentos más suaves.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD DE EMPACADO Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

- Lávese siempre las manos cuidadosamente con agua y jabón antes y después de manipular los alimentos.
- Mantenga todas las superficies de trabajo y utensilios limpios y desinfectados antes y después de empacar los alimentos.
- La temperatura, la humedad, la acidez y el contenido de sal o azúcar de los alimentos pueden influir en el crecimiento de microorganismos potencialmente nocivos en los alimentos.
- Por seguridad, los alimentos frescos (perecederos) sellados al vacío deben mantenerse en las "zonas seguras": refrigerados a 40°F/4°C o menos o calentados a 130°F/55°C o más.
- Las bolsas selladas al vacío de alimentos cocinados pueden enfriarse rápidamente sumergiéndolas en agua helada (mitad hielo/mitad agua) durante 30 a 60 minutos y luego refrigeradas hasta 48 horas o congeladas hasta por un año..

SUGERENCIAS PARA AHORRAR ENERGÍA

- Utilice piezas de la batería de cocina proporcionadas para la cantidad de alimentos que va a cocinar y así ahorrar energía al calentarlos. Calentar un litro de agua requiere más energía en una olla de tres litros, que en una de un litro.
- Haga coincidir el tamaño del quemador o la hornalla de la placa de cocción con el tamaño del recipiente en uso. Utilizar una hornalla grande para una sartén pequeña desperdicia energía térmica, y la superficie expuesta de la hornalla es un riesgo de quemadura o incendio.

SEGURIDAD DURANTE EL USO

- Las partes accesibles podrían calentarse cuando se utiliza la parrilla.
- Cuando deseche la cocina, corte el cable de alimentación.

SEGURIDAD AL LIMPIAR

- Por su seguridad, no utilice limpiadores con agua o vapor a alta presión para limpiar el aparato.

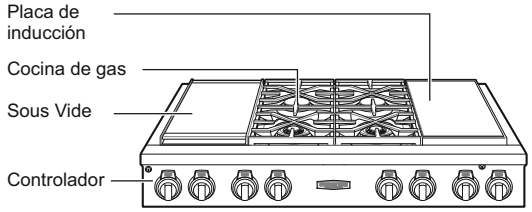
MODO CORRECTO DE COCINAR CARNES Y AVES

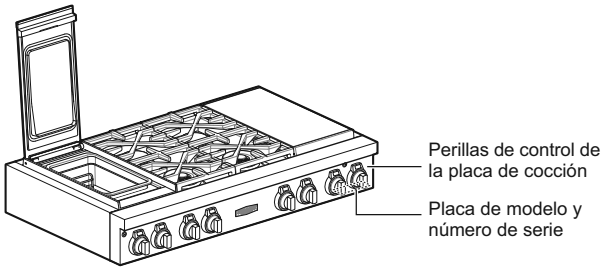
- Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien las carnes rojas y aves. La USDA ha indicado las siguientes como las temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:
  - Carne molida de vaca: 160 °F
  - Aves: 165 °F
  - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F
  - Pescado/mariscos: 145 °F

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

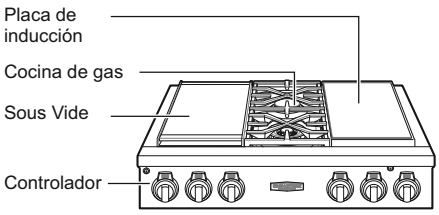
Piezas

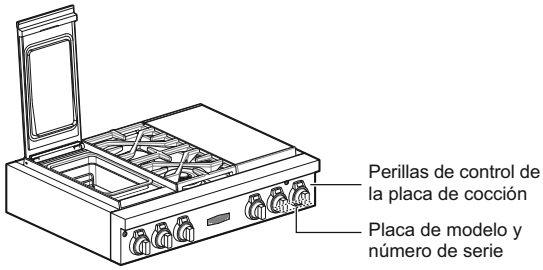
Modelo: SKSRT480SIS





Modelo: SKSRT360SIS





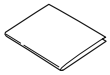
Accesorios

Accesorios incluidos

Manual del propietario (1 c/u)

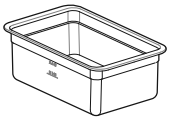
Kit de conversión para boquilla de LP

Boquilla de placa de cocción
- SKSRT480SIS (8 c/u)
- SKSRT360SIS (4 c/u)

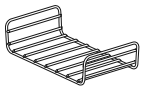


Guía de instalación (1 c/u)

Sous vide accesorios de módulo



Baño (1 c/u)



Sous vide rejilla (1 c/u)

NOTA

- Si faltan accesorios, llame al 1-855-790-6655 o visite nuestro sitio web en: www.signaturekitchensuite.com
- Para su seguridad y para extender la vida útil del producto, solo debe utilizar componentes autorizados.
- El fabricante no es responsable del mal funcionamiento del producto ni de accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.
- Las imágenes de esta guía podrían ser diferentes a los componentes y accesorios reales, que están sujetos a cambios a discreción del fabricante, sin previo aviso, con fines de mejorar el producto.

INSTALACIÓN

Especificaciones del producto

La apariencia y las especificaciones detalladas en este manual podrían variar, debido a mejoras constantes en el producto.

Modelos de Cocinas	SKSDR480SIS, SKSDR480GS
Descripción	SKSRT480SIS: Cocina de Combustible Dual de 48" SKSRT360SIS: Cocina de Combustible Dual de 36"
Requisitos eléctricos	SKSRT480SIS : 4,7 kW 120/240 VAC 19 A, 4,3 kW 120/208 VAC 19 A SKSRT360SIS : 4,7 kW 120/240 VAC 19 A, 4,3 kW 120/208 VAC 19 A
Cable de alimentación	5,2 pies (1,6 m) Conducto
Ubicación del Gas/de la Electricidad	Lateral trasero izquierdo
Dimensiones de la Cocina	SKSRT480SIS : 47 $^{7}/_{8}$" (1216 mm) (Ancho) x 8 $^{15}/_{16}$" (228 mm) (Alto) x 26 $^{3}/_{4}$" (679 mm) (Profundidad) SKSRT360SIS : 35 $^{7}/_{8}$" (911 mm) (Ancho) x 8 $^{15}/_{16}$" (228 mm) (Alto) x 26 $^{3}/_{4}$" (679 mm) (Profundidad)
Dimensiones del Corte de la Mesada	SKSRT480SIS : 48" (1219,2 mm) (Ancho) x 7 $^{25}/_{32}$" (198 mm) (Alto) x mín. 24" (610 mm), máx. 25" (635 mm) (Profundidad) SKSRT360SIS : 36" (914,4 mm) (Ancho) x 7 $^{25}/_{32}$" (198 mm) (Alto) x mín. 24" (610 mm), máx. 25" (635 mm) (Profundidad)
Altura hasta la Superficie de Cocción	36" (91,4 cm)
Peso neto	SKSRT480SIS : 192,7 lb (87,4 kg) SKSRT360SIS : 149,5 lb (67,8 kg)

Antes de Instalar la Cocina

ADVERTENCIA

- **Debe seguir con exactitud la información de este manual.** No hacerlo podría causar un incendio, descarga eléctrica, daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- **Use guantes durante el procedimiento de instalación.** De no hacerlo, podría sufrir lesiones corporales.
- Asegúrese de que ninguna parte se haya aflojado durante el envío.

En el Commonwealth de Massachusetts

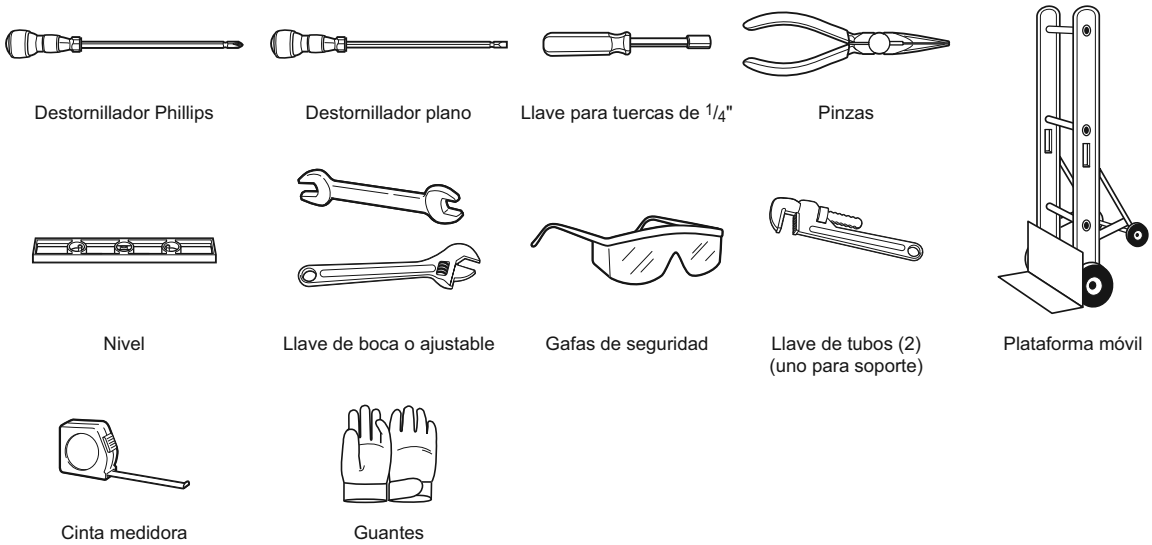
- Un plomero certificado o un instalador de gas deben instalar este producto.
- Cuando utilice válvulas de bola para corte de gas, deben ser del tipo de manija en T.
- Cuando use un conector de gas flexible, no debe superar los 3 pies de longitud.

NOTA

- Cumpla todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- Solicite al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o fusible. Márquelo para que sea fácil de detectar.
- Al igual que cuando se usa cualquier electrodoméstico que genera calor, siga las medidas básicas de seguridad.
- Asegúrese de que un instalador o técnico de servicio cualificado instale y conecte a tierra correctamente el electrodoméstico, de acuerdo con las instrucciones de instalación.
- Las tareas de ajuste y mantenimiento deben ser realizadas únicamente por técnicos de servicio o instaladores de cocinas de gas calificados.

Preparación para instalación

Herramientas necesarias



Materiales que podría necesitar

- Válvula de corte de línea de gas
- Sellador de juntas de tubería que resista la acción del gas natural y LP
- Conector de artefacto metálico flexible (3/4" o 1/2" NPT x 1/2" D. I.)
  Nunca use un conector viejo cuando instale una cocina nueva.
- Adaptador de unión abocardada para conexión a línea de suministro de gas (3/4" o 1/2" NPT x 1/2" D. I.)
- Adaptador de unión abocardada para conexión al regulador de presión de la cocina (1/2" NPT x 1/2" D. I.)
- Detector líquido de fugas o agua jabonosa
- Caja de conexiones
- Tuercas para cable
- Conector para conducto de 3/4"

Requisitos de Ventilación

Se recomienda que estas cocinas se instalen junto con una campana de ventilación adecuada.

Debido a la alta capacidad calorífica de esta unidad, se debe prestar especial atención a la instalación de la campana e instalación de conductos para asegurar que se cumple con el código de construcción local.

ADVERTENCIA

No instale este producto con una campana de cortina de aire u otra campana de estufa que funcione soplando aire hacia abajo en la superficie de cocción. Este flujo de aire podría interferir con el funcionamiento de los quemadores de gas, resultando en un riesgo de incendio o explosión.

Vea a continuación la distancia mínima desde la superficie de cocción hasta cualquier superficie horizontal por encima de la cocina. El incumplimiento de este espacio libre podría resultar en un riesgo de incendio.

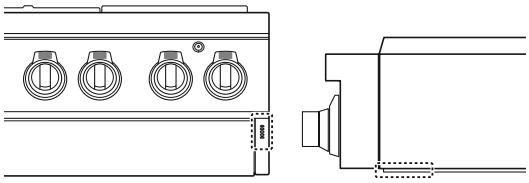
- Las instalaciones sin campana requieren una distancia mínima de 36" respecto a cualquier superficie combustible superior.

Ubicación adecuada

- Si la unidad debe colocarse adyacente a los gabinetes, se requieren los espacios libres indicados en "Instalación de espacios libres". Los mismos espacios libres se aplican a las instalaciones de isla, a excepción de los gabinetes de arriba, que deben tener un espacio bastante ancho para aceptar la campana de isla ensanchada.
- La cocina no debe empotrarse en alacenas más allá del borde de la cara frontal. (Ver "Dimensiones del producto y Espacios libres")
- La profundidad máxima de los gabinetes instalados a ambos lados de la campana es de 13" (330 mm). Los gabinetes de pared deben estar a 18" (457 mm) por encima de la encimera.
- Hay un espacio libre mínimo de 36" (914 mm) requerido entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior de un gabinete no protegido. Se puede usar un espacio libre de 30" (762 mm) cuando la parte inferior del gabinete de madera o de metal esté protegida por un material ignífugo de 1/4" (6 mm) como mínimo, cubierto con no menos de una chapa de acero del N.º 28 MSG, acero inoxidable de 0.015" (0.38 mm) de espesor, 0.024" (0.61 mm) de aluminio, o 0.02" (0.51 mm) de espesor de cobre.
- Las superficies no inflamables están especificadas en el Código Nacional del Gas Combustible (ANSI Z223.1, edición actual).
  Los espacios libres de materiales no combustibles no forman parte del alcance del código ANSI Z21.1 y no están certificados por CSA. Las distancias de menos de 36 pulgadas (914,4 mm) deben ser aprobadas por los códigos locales o la autoridad local que tenga jurisdicción.

PRECAUCIÓN

- La cocina debe estar en un nivel adecuado para funcionar correctamente.
- **Evite colocar gabinetes sobre la cocina.** Para minimizar el peligro ocasionado al estirarse sobre las llamas de las hornallas encendidas, instale una campana de ventilación sobre la cocina, que se proyecte hacia delante cinco pulgadas al frente de los gabinetes como mínimo.
- **No coloque la cocina donde podría sufrir fuertes corrientes de aire.** Los paneles laterales izquierdos y derechos son 5 mm más altos que la base de la cocina. Asegúrese de que no estén bloqueados los lados de la cocina que suministran aire fresco para la ventilación.



- **Esta cocina está prevista para uso hogareño y en interiores solamente.**
- **Si la cocina se ubica cerca de una ventana, no coloque cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana.**
- **Asegúrese de que los revestimientos de pared, la mesada y las alacenas alrededor de la cocina puedan soportar el calor (más de 194°F) generado por el electrodoméstico.** Podría producirse cambios de color, deslaminación o derretimiento. Esta cocina ha sido diseñada para cumplir con la temperatura máxima permitida para gabinetes de madera de 194 °F.

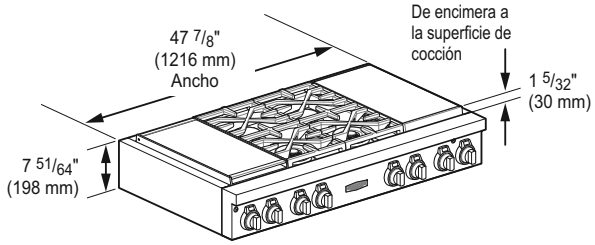
Distancias de Instalación

La ubicación de los quemadores de gas y los módulos de las placas de cocción varían según el modelo de cocina.

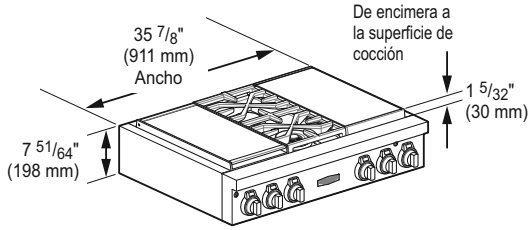
Información Importante sobre la Instalación

Las cocinas usan una sola fase, un cable de cuatro hilos, 120/240 volt, 60 Hertz, CA solamente con suministro de electricidad a tierra.

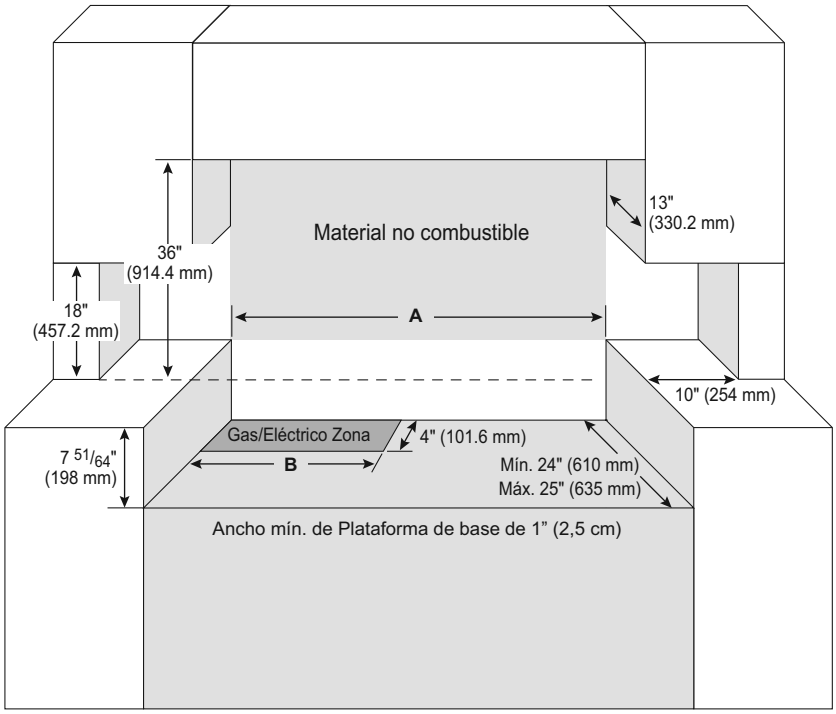
Modelo: SKSRT480SIS



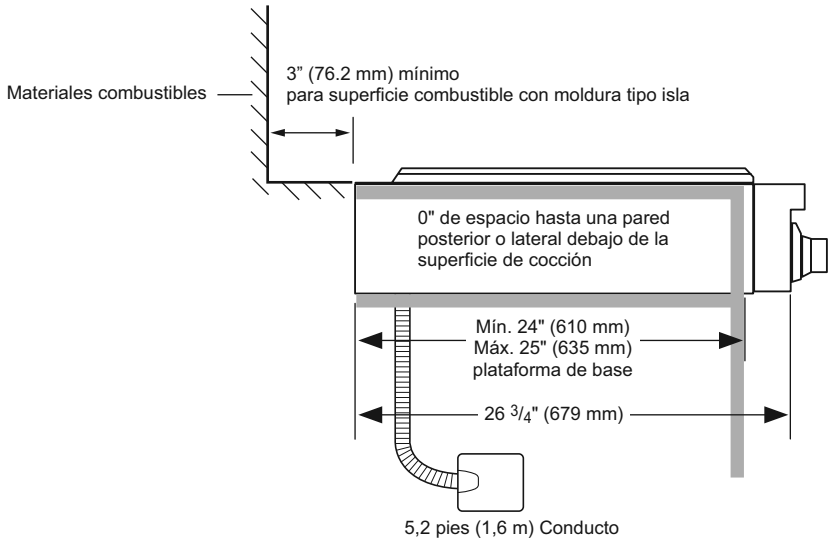
Modelo: SKSRT360SIS



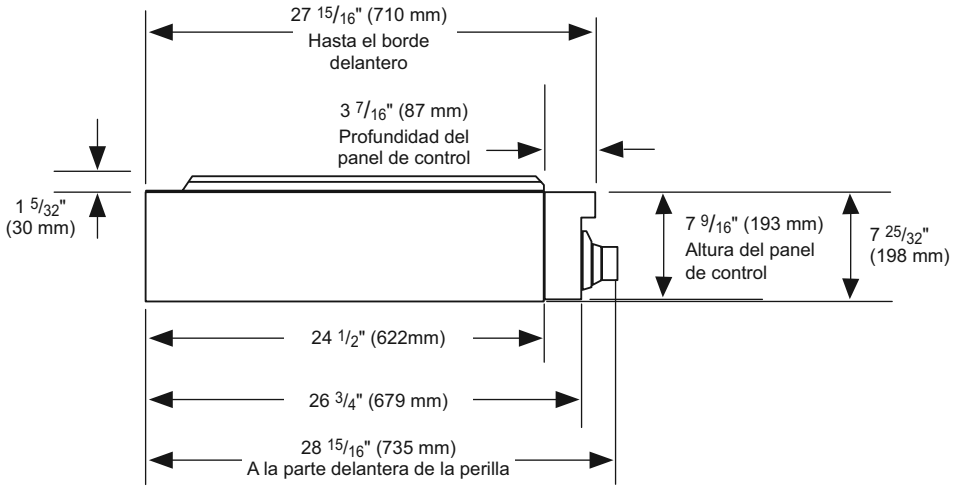
Ubicaciones de suministros universales



Modelo	SKSRT480SIS	SKSRT360SIS
A	48" (1219,2 mm)	36" (914,4 mm)
B	16" (406,4 mm)	16" (406,4 mm)

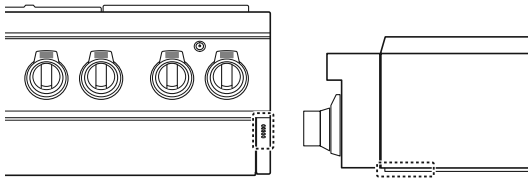


Dimensiones del producto y espacios libres



Ventilación

- **No coloque la cocina donde podría sufrir fuertes corrientes de aire.** Los paneles laterales izquierdos y derechos son 5 mm más altos que la base de la cocina. Asegúrese de que no estén bloqueados los lados de la cocina que suministran aire fresco para la ventilación.



Suministro de gas

Su cocina está diseñada para funcionar con una presión de 5" de columna de agua a gas natural o 10" de columna de agua a LP.

Asegúrese de suministrar a su cocina el tipo de gas para el cual está configurada.

Esta cocina es convertible para uso con gas natural o LP. Al usar la cocina con gas LP, un instalador de gas LP calificado debe realizar la conversión antes de intentar hacer funcionar la cocina.

Para un funcionamiento adecuado, la presión del gas natural suministrada al regulador debe estar entre 6" y 10.5" de columna de agua.

Para usar con gas LP, la presión suministrada al regulador debe estar entre 11" y 13" de columna de agua. Al verificar el funcionamiento correcto del regulador, la presión de entrada debe ser, como mínimo, 1" más que la presión operativa (del colector) según se indica anteriormente.

El regulador de presión ubicado en la entrada de la cocina debe permanecer en la línea de suministro, ndependientemente de qué tipo de gas se utilice.

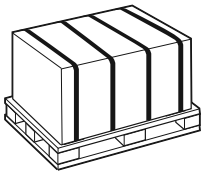
Un conector metálico flexible utilizado para unir la cocina al suministro de gas debe tener un diámetro interior de $^5/_8$" y una longitud máxima de 5 pies. En Canadá, los conectores flexibles deben ser conectores metálicos de pared simple de menos de 6 pies de longitud.

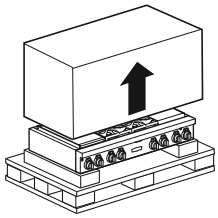
Instalar la Cocina

Desembalar la Cocina

PRECAUCIÓN

- **Peligro de Peso Excesivo: Debe usar 2 o más personas para mover e instalar el electrodoméstico.** El no hacerlo puede causar lesiones en la espalda u otras lesiones.





1 Corte las correas de embalaje. Levante la caja hacia arriba. Quite el material de embalaje, la cinta y cualquier etiqueta temporal del electrodoméstico antes de usarlo. Deje la capa de espuma con adhesivo sobre la superficie de metal pulido para proteger el acabado de rayones. No quite las etiquetas de advertencias, ni tampoco las etiquetas del modelo, número de serie o la de la Ficha Técnica que está ubicada en la parte trasera de la cocina.

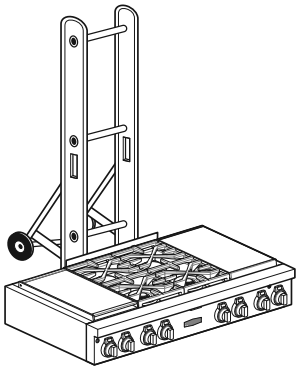
2 Las rejillas, los cabezales de las hornallas, las tapas de las hornallas y las bandejas se deben quitar para facilitar la manipulación.

Mover la Cocina

PRECAUCIÓN

- No mueva la cocina mediante el panel de control.
- Quite anillos, relojes y cualquier otro artículo suelto que podría dañar o enredarse con la unidad.
- Las superficies ocultas podrían tener bordes filosos. Use guantes y tenga cuidado cuando toque la superficie por detrás del electrodoméstico o debajo de este.
- No use una carretilla de mano o un carro de electrodomésticos en la parte delantera de la unidad. Tómela desde la parte trasera solo si usa un carro.
- Es muy recomendable que se use un carro de muebles con ruedas suaves o un elevador de aire para mover este producto debido a su peso. El peso se debe apoyar de manera uniforme en toda la parte inferior.

1 Levante con cuidado la cocina desde el palé y coloque el carro en la parte trasera de la cocina. Use ayuda extra, según sea necesaria, para quitar el producto del palé. Para evitar daños a los lados de la cocina, cubra las esquinas debajo de las correas en el carro.



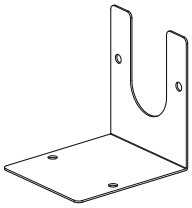
2 Traslade la cocina en el carro de muebles cerca de su ubicación final, incline la cocina nuevamente al nivel y quite con cuidado el carro.

Instalar el Soporte de Cable de Alimentación

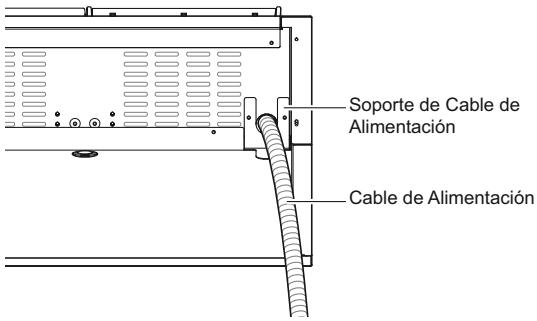
1 La cocina se envía con soporte de cable de alimentación volteado hacia atrás.

2 Durante la instalación, quite los 2 tornillos que sostienen el soporte en el lugar y dé vuelta el soporte para que la abertura en forma de U esté en la parte trasera.

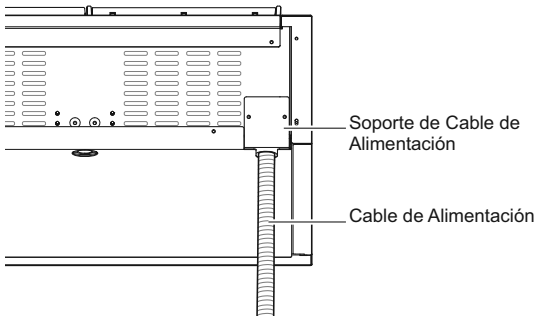
Soporte de Cable de Alimentación



Como se envía



Reensamblado para la instalación



Conectar la Cocina al Gas

Este artefacto debe instalarse de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de estos, según lo establecido en el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 o, en Canadá, conforme al Código de Instalación de Gas y Propano, CSA B149.1.

Apague la válvula de suministro de gas del electrodoméstico antes de quitar el electrodoméstico anterior y déjelo apagado hasta que la conexión del nuevo electrodoméstico se haya completado.

Debido a que la tubería rígida restringe el movimiento del electrodoméstico, se debe usar un conector de electrodomésticos de metal flexible certificado por CSA International excepto que los códigos locales exijan una conexión de tubería rígida.

Se debe instalar una válvula manual en una ubicación accesible en la tubería de gas externa a la cocina con el fin de abrir o cerrar el suministro de gas a la cocina.

Nunca reutilice un conector viejo cuando instale una cocina nueva.

Para prevenir las fugas de gas, use un sellador de juntas de tuberías calificado en todas las roscas externas.

1. Un tubo de entrada se instala en el lateral trasero. Conecte una manguera de gas que contenga una rosca interior NPT de 1/2" hasta el tubo de entrada usando una llave inglesa.
2. Aplique compuesto sellante o cinta de teflón en la conexión.
3. Una vez que estén hechas todas las conexiones, lleve todos los controles del electrodoméstico a la posición de **Apagado** y prenda la válvula principal de suministro de gas. Pueden aparecer fugas de gas en su sistema y crear peligro. Puede ocurrir que las fugas de gas no se detecten solo por el olor.

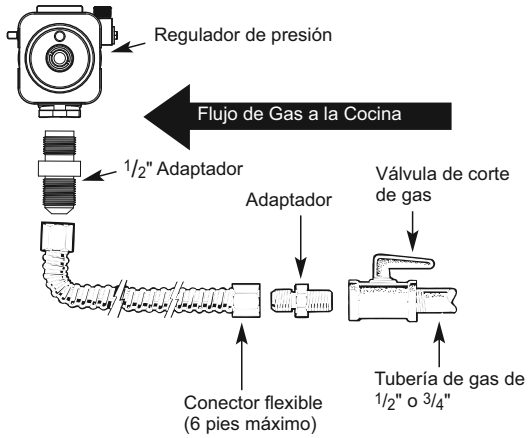
   Chequee todas las juntas y los accesorios de las conexiones de gas para detectar fugas con un fluido de detección de fugas no corrosivo. Limpie el fluido después de chequear.

   Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL/CSA. Instale y use de acuerdo con las instrucciones de instalación.

⚠ ADVERTENCIA

- No use una llama para detectar fugas de gas.
- El artefacto y su válvula de corte individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema en que se empleen presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3.5 kPa).
- • El artefacto debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas, por medio del cierre de su válvula de corte manual individual, durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas con presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 psi (3.5 kPa).

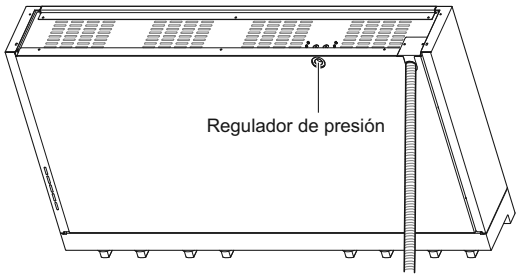
Montaje del conector flexible



Instalador: Informe al consumidor la ubicación de la válvula de corte del gas.

Ubicación del Regulador de Presión

El regulador de presión se ubica en la parte trasera de la cocina, en el lado izquierdo.



NOTA

Esta cocina deja la posibilidad de que la salida/el ajuste de fábrica se use con gas natural. Si se modifica para usar con gas GLP, lea las instrucciones de conversión de gas GLP (propano) que se encuentran la bolsa de accesorios del kit de conversión.

Conexiones Eléctricas

Requisitos de Conexión Eléctrica

Siga los requisitos de conexión eléctrica a continuación. Asegúrese de que la protección del circuito dedicado esté preparada como se recomienda y que la cocina esté conectada a tierra correctamente.

NOTA IMPORTANTE

Asegúrese de que un instalador o técnico de servicio cualificado instale y conecte a tierra correctamente la cocina.

- Si se utiliza una fuente eléctrica externa, cuando se instala el electrodoméstico se debe contar con una conexión a tierra que cumpla los códigos locales o, en ausencia de estos, según lo establecido en el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1-02.
- Esta cocina debe estar alimentada con el voltaje y la frecuencia adecuados y conectada a un circuito derivado adecuadamente conectado a tierra, protegido por un disyuntor o fusible. Para el disyuntor o fusible requerido para este modelo, vea la placa de características para encontrar el consumo de voltaje y consultar a continuación para obtener el amperaje del disyuntor o fusible.
- Esta cocina puede consumir hasta 4.700 W en 240 VCA. Se debe usar un disyuntor de 30 A con calibre de alambre (AWG) #10.
- Se debe proporcionar un conector de conducto con certificación UL en la caja de conexiones.

ADVERTENCIA

- **Se debe desconectar la energía eléctrica mientras se realizan las conexiones eléctricas.**
  - De lo contrario, esto puede provocar lesiones graves personales, la muerte o descargas eléctricas.
- **Las nuevas instalaciones de circuito derivado (1996 NEC), las casas móviles, los vehículos recreativos o las instalaciones en las cuales los códigos locales prohíben las conexiones a tierra a través del conductor neutro requieren conexión de circuito derivado de 4 cables.**
- **Una conexión inadecuada del cableado de aluminio de la casa a los cables de cobre puede provocar un peligro eléctrico o incendio. Use solo conectores diseñados para unir cobre a aluminio y siga muy de cerca el procedimiento recomendado por el fabricante.**
- **Se requiere una conexión eléctrica a tierra en este electrodoméstico.**
- **Asegúrese de que el cable de alimentación no esté pinzado por objetos pesados.** De lo contrario, esto puede provocar quemaduras graves o descargas eléctricas.
- No coloque un fusible en un circuito neutro o a tierra.
- No conecte el cable a tierra a las líneas de tuberías de plástico, las líneas de gas o las tuberías de agua caliente.

Conexión Eléctrica

Prepare la conexión eléctrica de la siguiente manera:

1. Apague el disyuntor o quite los fusibles del circuito derivado de la cocina.
2. Con la cocina posicionada directamente en frente de la apertura de la alacena, conecte el conducto flexible a la caja de conexiones eléctricas. Posicione el conducto de manera que pueda tenderse por encima de la cocina en un bucle natural una vez que se instale la cocina.
3. Si los códigos locales permiten la conexión del conductor a tierra del marco al cable neutro (blanco), siga las instrucciones para la conexión del circuito de 3 cables.
4. Si se usa en casas móviles, nuevas construcciones o vehículos recreativos, o si los códigos locales no permiten la conexión del conductor a tierra del marco al cable neutro (blanco), siga las instrucciones para la conexión del circuito de 4 cables.

NOTA IMPORTANTE

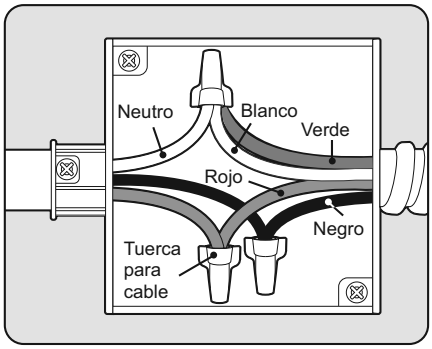
- La cocina debe estar cableada (cableado directo) en la caja de conexiones aprobada. Un enchufe y receptáculo no se permite en estos productos.
- NO ACORTE el conducto flexible. El conector de conducto debe estar firmemente sujeto a la caja de conexiones, y el conducto flexible debe estar firmemente sujeto al conector del conducto. Si el conducto flexible no cabe en el conector, no instale la cocina hasta obtener un conector del tamaño adecuado.
- Necesitará comprar un conector de conducto apropiado para completar la conexión del conducto a la caja de conexiones.

Conexión de Circuito de 3 Cables

Para conectar un circuito de tres cables, siga los siguientes pasos:

1. Conecte el cable a tierra verde y el cable neutro blanco en la cocina al cable neutro blanco o gris en el circuito derivado, usando una tuerca para cable.
2. De acuerdo con los códigos locales, conecte el cable rojo en la cocina al cable rojo (L2) en el circuito derivado, usando una tuerca para cable.
3. De acuerdo con los códigos locales, conecte el cable negro en la cocina al cable negro (L1) en el circuito derivado, usando una tuerca para cable. Si el cableado de la casa usa conductores de aluminio, vea la ADVERTENCIA en la página anterior.
4. Instale una cubierta para la caja de conexiones.

Caja de Conexiones

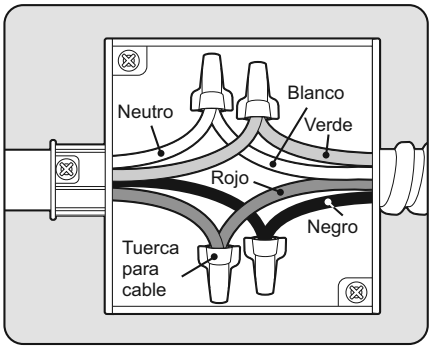


Conexión de Circuito de 4 Cables

Para conectar un circuito de cuatro cables, siga los siguientes pasos:

1. Separe los cables a tierra y los cables blancos en la cocina si fuera necesario.
2. De acuerdo con los códigos locales, conecte el cable a tierra verde en la cocina al cable a tierra verde en el circuito derivado, usando una tuerca para cable. Si el cableado de la casa usa conductores de aluminio, vea la ADVERTENCIA en la página anterior.
3. De acuerdo con los códigos locales, conecte el cable blanco en la cocina al cable neutro blanco o gris en la cocina en el circuito derivado, usando una tuerca para cable.
4. De acuerdo con los códigos locales, conecte el cable rojo en la cocina al cable rojo (L2) en el circuito derivado, usando una tuerca para cable.
5. De acuerdo con los códigos locales, conecte el cable negro en la cocina al cable negro (L1) en el circuito derivado, usando una tuerca para cable. Si el cableado de la casa usa conductores de aluminio, vea la ADVERTENCIA en la página anterior.
6. Instale una cubierta para la caja de conexiones.

Caja de Conexiones



Verificación de encendido de los quemadores de superficie

Encendido eléctrico

Seleccione la perilla de un quemador de superficie y empuje mientras gira hasta la posición **Lite**. Oirá un clic que indica el funcionamiento correcto del módulo de chispa.

Cuando el aire de las líneas de suministro se haya purgado, el quemador debe encenderse en 4 segundos. Después de que se encienda el quemador, gire la perilla para retirarla de la posición **Lite**. Pruebe con cada quemador sucesivamente hasta verificarlos todos.

Calidad de las llamas

Debe confirmar visualmente la calidad de combustión de las llamas de los quemadores.

A **Llamas amarillas**- Solicite mantenimiento.

B **Puntas amarillas en conos externos**- Esto es normal para el gas LP.

C **Llamas azul claro**- Esto es normal para gas natural.

NOTA

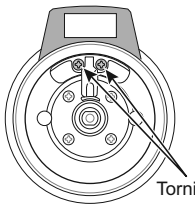
- Con gas LP, es normal detectar algunas puntas amarillentas en los conos externos.

Ajuste del quemador de superficie en la configuración Llama baja (Fuego lento)

- El ajuste continuo de cocción a fuego lento debe ajustarse en todos los quemadores.
- Los ajustes de Extra Slow Simmer en los quemadores pequeños (15K BTU) se ajustan automáticamente cuando la llama se apaga y se prende.

1 Retire el mando del quemador que se esté ajustando.

2 Desatornille los 2 tornillos para retirar la placa de bloqueo.

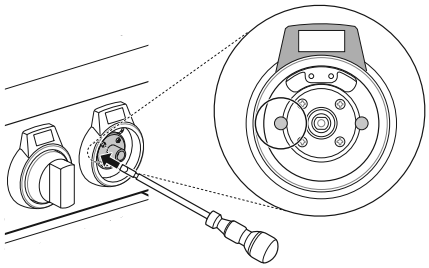


3 Vuelva a montar el mando del quemador.

4 Prenda todos los quemadores de la superficie.

5 Gire la perilla de la hornalla que se está ajustando a la posición de cocción lenta o S4, y retire la perilla.

6 Inserte un destornillador pequeño de punta plana en la abertura del eje de la válvula a la izquierda, y gire el tornillo de ajuste hasta que la llama alcance el tamaño deseado.



NOTA

- Sostenga el eje de la válvula con una mano mientras gira el tornillo para ajustar con la otra.
- Para la hornalla central trasera del modelo SKSRT360SIS, inserte el destornillador en la abertura del eje de la válvula a la derecha.

7 Vuelva a montar la placa de bloqueo y el mando del quemador más grande.

8 Pruebe la estabilidad de la llama.

Prueba 1: Gire rápidamente el mando desde el ajuste más alto hasta la posición Simmer o S4. Si la llama se apaga, aumente el tamaño de la llama y pruebe nuevamente.

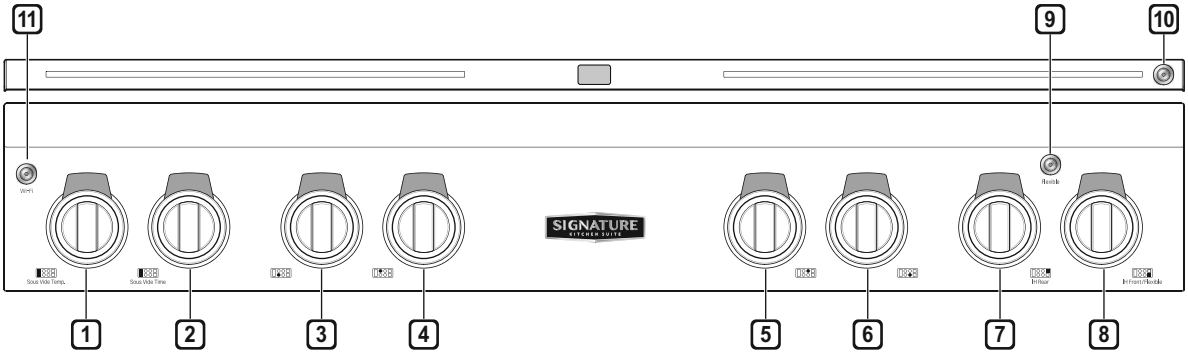
9 Repita los pasos 1-8 para cada quemador de gas de superficie.

FUNCIONAMIENTO

Descripción general del panel de control

La posición de los mandos y botones de control varía según el modelo.

Modelo: SKSRT480SIS



1 **Control de temperatura para Sous Vide**

2 **Control de tiempo de cocción para Sous Vide**

3 **Control del quemador frontal izquierdo**

4 **Control del quemador trasero izquierdo**

5 **Control del quemador trasero derecho**

6 **Control del quemador frontal derecho**

7 **Control de elemento de inducción trasero**

8 **Control de elemento de inducción frontal**

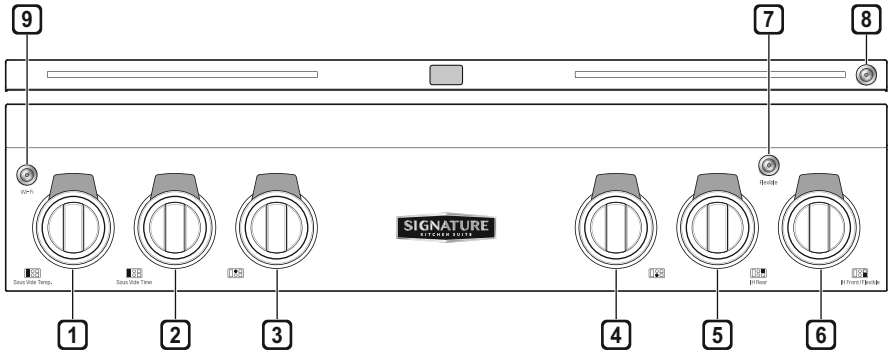
9 **Flexible On/Off**

Se utiliza para calentar recipientes grandes en la superficie de inducción.

10 **Luz de noche On/Off**

11 **Wi-Fi On/Off**

Modelo: SKSRT360SIS



1 **Control de temperatura para Sous Vide**

2 **Control de tiempo de cocción para Sous Vide**

3 **Control del quemador trasero centro**

4 **Control del quemador frontal centro**

5 **Control de elemento de inducción trasero**

6 **Control del quemador frontal derecho**

7 **Flexible On/Off**

Se utiliza para calentar recipientes grandes en la superficie de inducción.

8 **Luz de noche On/Off**

9 **Wi-Fi On/Off**

Cambio de las configuraciones

Modo Sabbat

El modo Sabbat se usa en el Sabbat Judío y en las Festividades.

Cuando la cocina está en modo Sabbat, el temporizador y las funciones de alarma están deshabilitadas.
Los módulos de la placa de cocción están deshabilitados en el modo Sabbat, excepto por las hornallas a gas.

El símbolo "Sb" que se visualiza no cambiará cuando estén en funcionamiento las hornallas a gas.

Configurar el Modo Sabbat

1. Presione y mantenga presionados los botones Wi-Fi y Luz nocturna al mismo tiempo por 3 segundos.
2. Suena un pitido corto y todos los anillos de perillas muestran el símbolo "Sb".
3. El modo Sabbat no se apaga automáticamente. Para detener manualmente el modo Sabbat, presione y mantenga presionados los botones Wi-Fi y Luz nocturna al mismo tiempo por 3 segundos.

NOTA

- La función de cocción extra lenta en la hornalla pequeña (15K BTU) se controla electrónicamente y se apaga y enciende automáticamente. No utilice la función de cocción a fuego lento en el quemador pequeño en el modo Sabbath (Día de descanso).
- Las hornallas a gas en uso cuando se interrumpe el suministro eléctrico continuarán funcionando en modo Sabbat.

Wi-Fi

Conecte el aparado a la red inalámbrica doméstica para utilizar la función del inicio remoto y otras funciones inteligentes.
Para obtener más información, consulte la sección Funciones inteligentes.

Configuración de la red inalámbrica

1. Mantenga presionado el botón de la red inalámbrica durante 3 segundos.
2. El LED de la red inalámbrica parpadea para indicar que ya se puede iniciar la configuración.
3. Conecte el aparato a la red inalámbrica a través de la aplicación del teléfono inteligente.
4. Después de finalizar la instalación de la red inalámbrica, se enciende el LED.
5. Para desconectar el aparato de la red, elimínelo de los aparatos registrados en la aplicación.

Smart Diagnosis™

Se puede ejecutar Smart Diagnosis™ a través de una aplicación del teléfono inteligente. Para obtener instrucciones detalladas, consulte "Función de Smart Diagnosis" en la sección Funciones inteligentes.

- No se dispone de la función de diagnóstico auditivo.

Uso de la estufa

Módulo de cocina

El tamaño y la ubicación de las hornallas a gas varían según en el modelo de cocina.

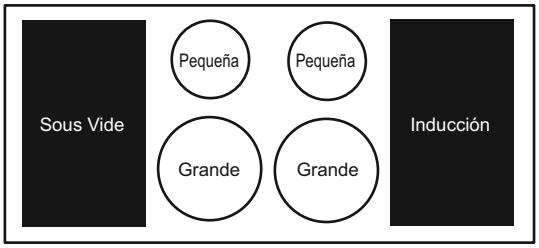
Los quemadores grandes son los quemadores primarios para la mayoría de tipos de cocción. Los quemadores pequeños se utilizan para alimentos delicados como salsas o alimentos que requieren poco calor durante un tiempo de cocción largo.

El módulo sous vide utiliza un baño de agua para cocinar alimentos que han sido sellados al vacío en bolsas.

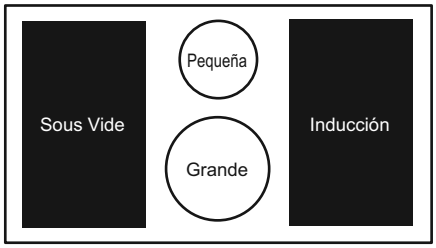
Los elementos de inducción utilizan un campo magnético para calentar de manera rápida y eficiente sólo los utensilios de cocina, no la superficie de la superficie de la estufa.

Disposición de la Placa de Cocción

Modelo: SKSRT480SIS



Modelo: SKSRT360SIS



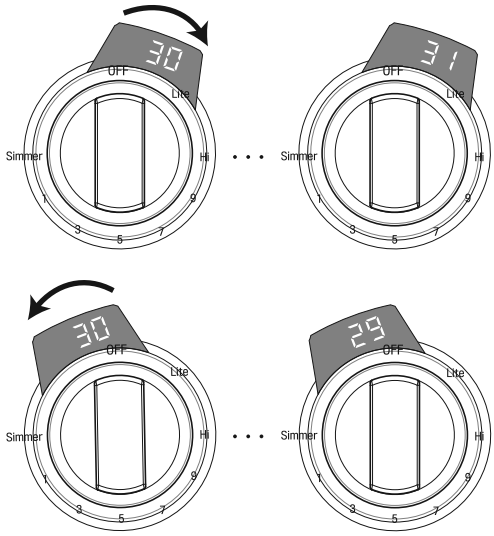
Temporizadores de cocina

Cada mando de control de la cocina tiene una pantalla LED en la parte superior que proporciona información como el nivel de calor, la temperatura o el tiempo restante. Los mandos de control de los elementos de la cocina de gas y de la placa de inducción incluyen una función timer. Los números azules LED exhiben los niveles de la temperatura y los números rojos LED exhiben la cuenta descendiente del contador de tiempo.

Ajuste de los temporizadores de la cocina

Un temporizador de cocina sólo se puede configurar cuando el elemento está en uso. Una vez finalizado el temporizador, suena un timbre hasta que el elemento se apaga.

1. Presione y gire el mando para encender el elemento.
2. Ajuste un temporizador girando el anillo LED de detrás del mando. Gire el anillo LED hacia la derecha o hacia la izquierda y manténgalo pulsado para aumentar o disminuir el tiempo.
3. Suelte el anillo LED cuando aparezca el tiempo deseado en la pantalla del mando.
4. La visualización del mando muestra el tiempo de cuenta atrás. Un timbre suena cuando el tiempo termina.
5. Para cancelar un temporizador, gire el anillo LED hacia la izquierda hasta que aparezca 1 en la pantalla. A continuación, vuelva a girar el anillo LED hacia la izquierda.



Placa de Cocción	Rango de Tiempo
Placa de Cocción a Gas	1 min – 12 hrs.
Módulo Cocción al Vacío	1 min – 48 hrs.
Placa de Cocción a Inducción	1 min – 12 hrs.

Uso de los quemadores de gas de superficie

Antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar.

Asegúrese de que todos los quemadores estén ubicados adecuadamente.

Las ubicaciones de las hornallas varían según el modelo de cocina.

Las ubicaciones de los quemadores se pueden encontrar en "Uso de la cocina".

Asegúrese de que todas las rejillas estén bien colocadas antes de usar el quemador.

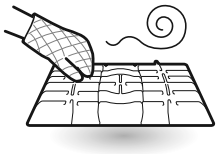
PRECAUCIÓN

No haga funcionar el quemador durante mucho tiempo sin una olla en la rejilla.

El acabado de la rejilla puede saltarse cuando no hay una olla que absorba el calor.

Asegúrese de que los quemadores y las rejillas estén fríos antes de tocarlos o de colocar una agarradera, un paño de limpieza u otros materiales sobre ellos.

Tocar las rejillas antes de que se enfríen puede causar quemaduras.



PRECAUCIÓN

QUÉ HACER SI HUELE GAS

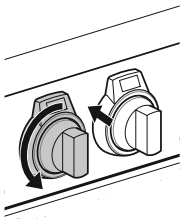
- Abra las ventanas.
- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.

NOTA

Los encendedores con chispa eléctrica de los quemadores causan un sonido de clic. Todos los encendedores de chispa de la placa de cocción se activarán cuando se encienda solo un quemador.

Uso de los quemadores de superficie de gas

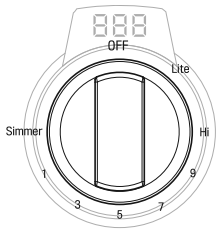
1. Asegúrese de que todos los quemadores de superficie y rejillas se colocan en las posiciones correctas.
2. Coloque los utensilios de cocina sobre la parrilla.
3. Presione el mando de control y gire a la posición **Lite** hasta que las llamas se hayan encendido.



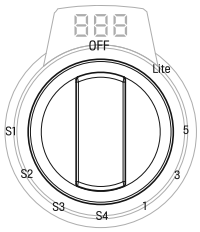
El sistema de encendido por chispa eléctrica produce un ruido de clic.

4. Gire el mando de control para controlar el tamaño de la llama.

Hornalla a gas grande



Hornalla a gas pequeña



Simmer : S1–S4

PRECAUCIÓN

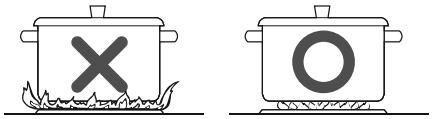
No intente desmontar o limpiar alrededor de ningún quemador mientras otro quemador esté encendido. Todos los quemadores chispean cuando cualquier quemador se prende en **Lite**. Un choque eléctrico puede resultar causando que usted golpee encima de los utensilios de cocina calientes.

NOTA

- Es normal que las llamas se enciendan y se apaguen de manera periódica durante la cocción a fuego lento extra baja (S1, S2 y S3).
- Es normal que oiga ocasionalmente los encendedores en funcionamiento mientras utiliza el quemador de gas. Por su seguridad, los encendedores se activan si la llama se sopla o desaparece momentáneamente.

Ajuste del tamaño de llama

Mire la llama, no la perilla mientras reduce el calor. Haga coincidir el tamaño de la llama con la olla que usará para calentar más rápido.



PRECAUCIÓN

Nunca permita que las llamas se extiendan hacia arriba sobre los costados de la olla.

NOTA

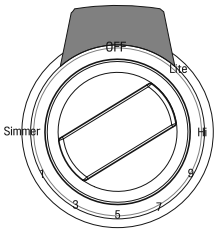
- Las llamas de los quemadores de superficie pueden volverse amarillas si hay un alto grado de humedad, por ejemplo si el día es lluvioso o si hay un humidificador cerca.
- Despues de la conversión a gas LP, las llamas pueden ser más grandes de lo normal cuando coloque una olla en la superficie del quemador.
- Al cambiar rápidamente un quemador de la superficie de fuego alto a fuego lento, asegúrese de que las llamas sigan encendidas. Consulte la página 22 para ajustar las llamas de los quemadores si es necesario.

En caso de apagón

Si experimenta un corte de energía, puede prender cuidadosamente los quemadores de superficie de gas en la cocina con una cerilla. Los quemadores de gas que estén en uso cuando la alimentación se apague continuarán funcionando normalmente.

1 Sostenga una cerilla encendida cerca del quemador, luego empuje la perilla.

2 Gire la perilla de control hasta llegar a la posición **1**.



PRECAUCIÓN

Tenga mucho cuidado al encender los quemadores con una cerilla. Esto puede causar quemaduras u otros daños.

Batería de cocina para la superficie de la cocina

Aluminio	Se recomienda el uso de batería de cocina de peso medio porque se calienta más rápido y de manera pareja. La mayoría de los alimentos se doran uniformemente en una sartén de aluminio. Use sartenes con tapas que ajusten bien cuando cocine con cantidades mínimas de agua.
Hierro fundido	Si se calienta lentamente, la mayoría de las sartenes darán resultados satisfactorios.
Acero inoxidable	Este metal por sí solo tiene propiedades de calentamiento deficientes y, en general, se combina con cobre, aluminio u otros metales para mejorar la distribución de calor. Las sartenes de combinación de metales funcionan bien si se usan con calor medio según recomienda el fabricante.
Batería de cocina esmaltada	En ciertas condiciones, el esmalte de la batería de cocina podría derretirse. Siga las recomendaciones del fabricante de la batería de cocina para conocer los mejores métodos de cocción.
Vidrio	Hay dos tipos de batería de cocina de vidrio. Para uso en horno y para usar en la superficie de la cocina.
Vitrocerámica refractaria	Se puede usar para cocinar en los quemadores o en el horno. Conduce el calor lentamente y se enfría del mismo modo. Verifique las instrucciones del fabricante de la batería de cocina para asegurarse de que puedan usarse con las cocinas de gas.

Extra Low Simmer (pequeños quemadores solamente)

- Extra Low Simmer sólo está disponible en pequeños quemadores. Para la ubicación de sus quemadores pequeños, vea la sección Lugares del quemador. La función de cocción a fuego lento en los quemadores grandes aplica calor a los alimentos de forma continua.

Extra Low Simmer controla el calor encendiendo y apagando la llama a intervalos preestablecidos. Esto permite que los alimentos como las salsas, el chocolate y el mermelada se sequen durante más tiempo sin quemarse.

- Los intervalos sin llama se hacen más largos a medida que se mueve de S3 a S1.
- El ajuste de cocción a fuego lento S4 mantiene la llama encendida continuamente.

NOTA

- Puede parecer que los quemadores están apagados durante la cocción Extra Low Simmer
- Es normal que las llamas se apaguen y se enciendan periódicamente durante el Extra Low Simmer.
- Los encendedores eléctricos funcionan automáticamente periódicamente para volver a encender los quemadores.

Usando un Wok

- Las rejillas grandes del quemador se pueden utilizar en las rejillas del wok.

Los woks de fondo plano de 14 pulgadas o más pequeños se pueden colocar directamente en la parrilla, si el fondo del wok es lo suficientemente grande para colocare sobre la misma.

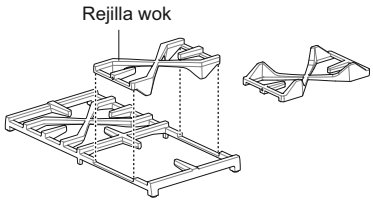
PRECAUCIÓN

Si utiliza un wok de fondo redondo, utilice la rejilla wok incluida. No utilice un anillo de soporte de wok. Colocar el anillo sobre el quemador o la rejilla puede hacer que el quemador funcione incorrectamente, dando como resultado niveles de monóxido de carbono por encima de los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.

Uso de las rejillas para wok

Las rejillas de los quemadores grandes se pueden voltear para manejar una amplia variedad de woks de fondo redondo.

1. Apague todos los quemadores y deje que las rejillas y la superficie de la cocina se enfríen antes de invertir las rejillas.
2. Voltee la rejilla del quemador grande para que la parrilla wok esté hacia arriba.
3. Utilice un wok de 14" de fondo redondo. No utilice un wok que no se quede seguro en la parrilla wok.



NOTA

- No utilice la rejilla wok con utensilios de cocina que no sea un wok.
- Limpie la rejilla wok con agua caliente y jabonosa. No utilice limpiadores de hornos, lana de acero o limpiadores abrasivos.

PRECAUCIÓN

- Apague todos los quemadores y deje que la rejilla para wok, las rejillas de los quemadores y la uperficie de cocción se enfríen antes de instalar o quitar la rejilla para wok.
- La rejilla para wok se mantiene caliente durante mucho tiempo. Use siempre un guante para horno al instalar o retirar la rejilla para wok. No guarde la rejilla para wok sobre la rejilla del quemador.
- No use recipientes de base plana o woks de tamaño incorrecto sobre la rejilla para wok. El recipiente o el wok podrían inclinarse y causar lesiones personales.
- No utilice un wok de más de 14" sobre la rejilla para wok. De lo contrario, las llamas del quemador pueden propagarse de forma excesiva y dañar la superficie de cocción.

Uso de las rejillas en superficie

No coloque rejillas sobre el quemador.

PRECAUCIÓN

No use rejillas sobre los quemadores de superficie. Si usa una rejilla sobre el quemador de superficie, la combustión sería incompleta, lo que generaría niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser riesgoso para su salud.

Placa de cocción por inducción

La estufa de inducción utiliza un campo electromagnético para calentar directamente sólo la sartén, no la estufa. Cualquier utensilio que pueda ser fuertemente magnetizado funcionará para la cocción por inducción.

La estufa de inducción tiene un elemento frontal y un elemento trasero. Las potencias nominales de cada elemento aparecen a continuación;

Nivel	Delantero y trasero	Flexible
Boost	3650 W	3650 W
9	2000 W	3300 W

El LED se visualiza en la parte frontal de la estufa de inducción y en cada botón de control indica el nivel de potencia de los elementos durante la cocción.

El modo Boost se puede utilizar durante 10 minutos, después de lo cual el elemento se ajusta automáticamente al nivel 9.

Beneficios de la cocción en una superficie de inducción

Velocidad y eficiencia

Las hornallas por inducción calientan más rápido y consumen menos energía. Los niveles de potencia de la inducción hacen que los líquidos hiervan rápidamente. Además, resultan eficientes para cocinar a fuego lento.

Una placa de cocción más fría

Ya sea que las hornallas por inducción estén encendidas o apagadas, su temperatura sigue siendo menor que la de las hornallas radiantes. Prácticamente, no se desperdicia calor, porque el calor se inicia con la colocación de los recipientes de cocina.

Fácil limpieza

Las hornallas a menor temperatura facilitan la limpieza. Los derrames no se pegan ni se queman, así que se limpian fácilmente.

Detección del tamaño de la olla

Un sensor detecta automáticamente el tamaño de la olla y adapta la hornalla por inducción al recipiente en uso para brindar una cocción más uniforme.

Mayor capacidad de respuesta

Las hornallas por inducción reaccionan mejor que sus contrapartes eléctricas o de gas, porque solo se calienta el recipiente con la inducción. Las hornallas por inducción calientan más fácilmente; también reaccionan más rápido cuando se reduce su temperatura para cocinar a fuego lento.

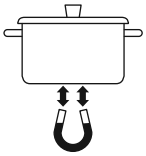
Recipientes de cocina aptos para inducción

NOTA

Antes de utilizar las hornallas por inducción, lea detenidamente estas recomendaciones sobre recipientes y las instrucciones de las secciones de detección de ollas y asegúrese de seguirlas.

Al comprar recipientes de cocina para usar en la placa cocción por inducción, busque artículos identificados por el fabricante como "induction ready" o "induction capable" (aptos para inducción) o que el fabricante declare que están específicamente diseñados para la cocción por inducción.

El material de base del recipiente debe ser magnético para que las hornallas se activen. Use un imán para comprobar que el material de base del recipiente sea el adecuado. Si el imán se pega a la parte inferior del recipiente, este se puede utilizar para la cocción por inducción.



Para obtener los mejores resultados posibles de cocción en placas de inducción, utilice solamente recipientes de cocina de acero de gran calibre y alta calidad en las hornallas por inducción. Siga las recomendaciones del fabricante respecto a los recipientes de cocina para inducción que utilizará.

Tipos de recipientes de cocina aptos para inducción

Los tres tipos de recipientes de cocina para inducción más comunes disponibles son de acero inoxidable, hierro fundido o metales esmaltados con porcelana.

- **El acero inoxidable es**, por lo general, excelente para la cocción por inducción. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.

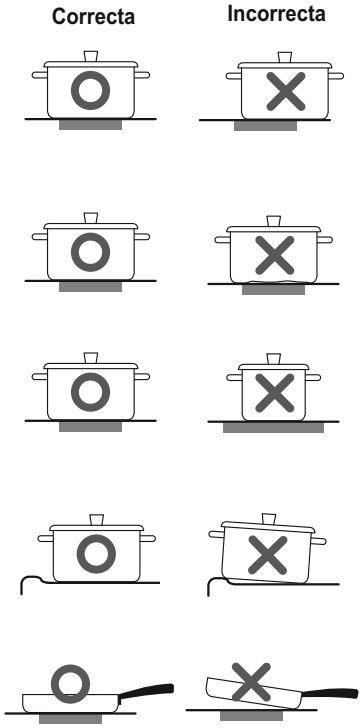
NOTA

No todos los utensilios de cocina de acero inoxidable son magnéticos; el acero inoxidable no siempre es adecuado para la cocción por inducción.

- **El hierro** fundido cocina de manera uniforme y también es bueno para la cocción por inducción. No coloque recipientes de hierro fundido sobre la placa de cocción, dado que los recipientes de hierro fundido con superficie áspera rayarán la placa de cocción de vitrocerámica.
- **Los metales esmaltados con porcelana tienen características** de calentamiento que varían en función de la calidad del metal de base. Asegúrese de que el esmaltado de porcelana sea suave para evitar rayar la superficie de cocción de vitrocerámica.

Colocación de los recipientes de cocción

Utilice el recipiente adecuado y colóquelo correctamente sobre la placa de cocción. Las hornallas no se calentarán si los sensores situados debajo de la superficie de la placa de vitrocerámica detectan alguna de las condiciones incorrectas que se ilustran a continuación. Corrija el problema antes de intentar usar la placa de cocción.



- Centre los utensilios de cocina en la superficie del elemento de cocción.
- Utilice cacerolas con fondo plano y lados rectos.
- El diámetro de la cacerola es igual o mayor que el elemento de cocción.
- El recipiente se apoya por completo en la superficie de la placa de cocción.
- El recipiente está bien equilibrado.

Quemador	Cacerola redonda (Diámetro)	Cacerola rectangular (W x L)
Delantero	5 1/2" to 7" (14 to 18 cm)	7" X 8 11/16" (18 X 22 cm)
Trasero	5 1/2" to 7" (14 to 18 cm)	7" X 8 11/16" (18 X 22 cm)
Flexible	7" to 8 11/16" (18 to 22 cm)	14 3/16" X 8 11/16" (36 X 22 cm)

NOTA

- El sensor detecta el diámetro de la cacerola según la superficie que esté en contacto real con el elemento de cocción.
- La base del utensilio de cocina puede ser demasiado pequeña para el quemador incluso si la abertura de la parte superior es lo suficientemente grande.

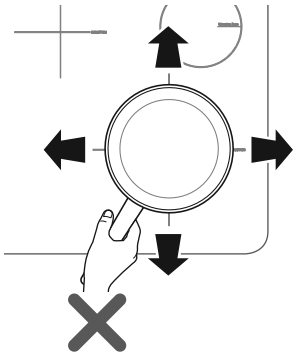
Movimiento de los recipientes sobre la placa de cocción

Siempre use recipientes de gran calibre y de alta calidad en las hornallas y no los deslice sobre la superficie cerámica. Incluso los recipientes de alta calidad pueden rayar la superficie de la placa.

NOTA

- Siempre levante los recipientes antes de moverlos sobre la superficie vitrocerámica. Cualquier recipiente cuyo fondo sea áspero o esté sucio puede marcar y rayar la superficie de la placa. Siempre debe comenzar con recipientes limpios.
- No permita que papel de aluminio o cualquier otro material que se pueda derretir entre en contacto con la placa de cocción de vitrocerámica. Si estos materiales se derriten sobre la placa de cocción, podrían dañar la superficie de vitrocerámica.

Con el tiempo, si se deslizan recipientes de cocina de cualquier tipo sobre la superficie, se producirán rayas en la placa de cocción. Las rayas dificultarán la limpieza de la superficie de vitrocerámica y degradarán el aspecto de la placa de cocción.



Sensores de ollas

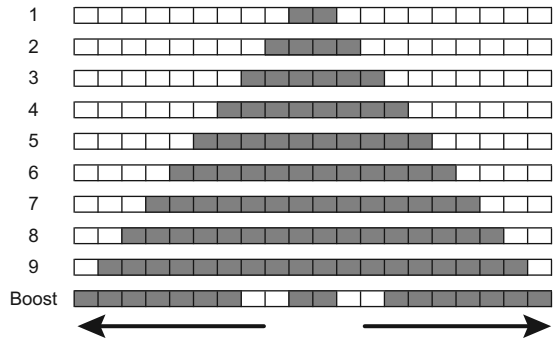
Los sensores de las hornallas situados debajo de la placa de cocción requieren que los recipientes cumplan con determinadas condiciones antes de que las hornallas de inducción puedan funcionar.

La barra de LED de la zona de cocción puede mostrar un mensaje de error de detección de olla. Si una hornalla se activa y no se detecta ningún recipiente, la barra de LED de la zona de cocción por inducción afectada oscilará. Si el recipiente no cumple con las condiciones correctas, la zona de cocción podría no calentarse.

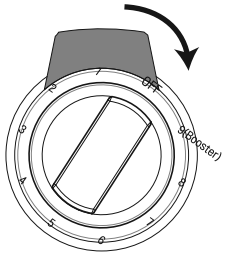
Si el problema no se corrige, la hornalla afectada se desactivará automáticamente dentro de los 30 segundos.

Ajuste de controles de superficie

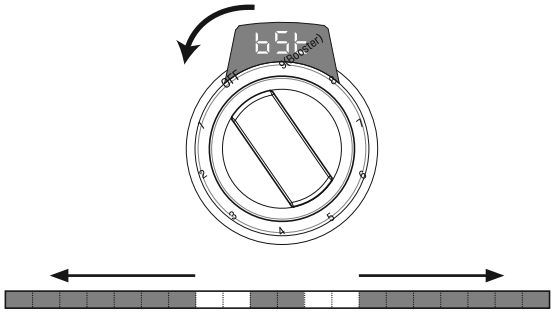
- **Barra LED de elemento de cocción**
  Hay barras LED ubicadas en la parte delantera de la superficie de la placa de inducción. Los anillos de LED en los mandos de control también indican el nivel de potencia de los elementos durante el uso.



- **Configuración del nivel de potencia disponible**
  Las barras de LED muestran los ajustes del nivel de potencia del elemento, que van de 1 a 9 hasta Boost. Ajuste los ajustes en incrementos de uno, de 1 hasta Boost. Para seleccionar 9, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta 9.



- **Nivel de intensidad Boost**
  Para activar el modo Boost, gire el mando a la izquierda de Off a 9. El modo Boost sólo está disponible inmediatamente después de activar un elemento de cocción. Cuando el elemento de cocción está ajustado al modo Boost, la barra LED parpadea y el modo Boost permanece en funcionamiento durante 10 minutos. Después de 10 minutos, el elemento de cocción vuelve automáticamente al nivel 9. Cuando se ajusta el modo Boost en un elemento de inducción, al activar el otro elemento se cancela el modo Boost en el primero.



El tiempo de funcionamiento máximo para todos los niveles de elementos excepto el modo Boost es de 12 horas.

Indicador de superficie caliente

La luz indicadora de superficie caliente se enciende siempre que cualquier área de cocción de superficie esté demasiado caliente para tocarla.

Permanece encendida después de que se apaga el elemento y hasta que la superficie se haya enfriado hasta llegar a 120 °F(50 °C). aproximadamente.

Es normal que las hornallas de la superficie se enciendan y apaguen durante la cocción en configuraciones bajas.

Uso de las hornallas

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de cocinar

- No coloque ni deposite artículos inflamables o sensibles al calor sobre la placa de cocción por inducción, incluso si la placa no está en uso.
- Coloque los recipientes en las hornallas antes de encender la placa de cocción por inducción.
- No coloque recipientes sellados sobre la placa de cocción.

Durante la cocción

- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la superficie de la placa de cocción por inducción, ya que pueden calentarse.
- Emplee este artefacto únicamente para uso doméstico normal. No está diseñado para uso comercial o industrial.
- Nunca utilice este artefacto para calentar la habitación.
- Tenga cuidado al conectar aparatos eléctricos en tomacorrientes cercanos a la placa de cocción. Evite que los cables de alimentación entren contacto con la placa de cocción o los recipientes de cocina.
- El aceite y la grasa a altas temperaturas pueden arder rápidamente. Nunca deje hornallas sin supervisión al freír alimentos.
- No utilice la placa de cocción por inducción para calentar papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio o alimentos congelados envasados en recipientes de aluminio.
- Al conectar aparatos eléctricos en enchufes cercanos a la placa de cocción, tenga la precaución de mantener los cables de alimentación lejos de la placa de cocción y de los recipientes calientes.
- Los usuarios con marcapasos e implantes cardíacos activos deben mantener la parte superior de su cuerpo a una distancia mínima de 1 pie (30 cm) de las hornallas por inducción encendidas. En caso de duda, consulte al fabricante del implante o a su médico.

Después de la cocción

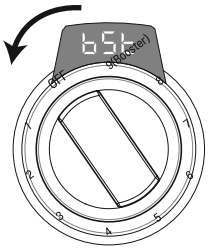
- Después de usar una hornalla por inducción, desactívela usando el control. No se confíe del sensor de ollas.

Cómo encender una hornalla

1 Empuje hacia dentro la perilla de control.

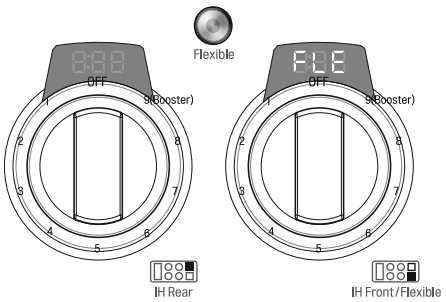
2 Gire la perilla en cualquier dirección hasta seleccionar el ajuste deseado. Se escuchará un breve sonido de alerta y la barra de LED de la hornalla mostrará su configuración actual

3 Para activar el modo Boost, gire el mando directamente de Off a 9 (Boost).
Ambos elementos de inducción no pueden ajustarse en el modo Boost al mismo tiempo.



Modo Flexible

Utilice el modo Flexible para utensilios de cocina que son demasiado grandes para caber en un elemento. Pulse el botón Flexible entre los dos mandos de control para activar el modo Flexible.



En el modo Flexible, ambos sensores del elemento de cocción están encendidos. Cuando se colocan utensilios de cocina más grandes en la superficie de cocción, ambos elementos funcionan simultáneamente.

Uso del modo Flexible

- Sólo se utiliza el mando de control derecho en el modo Flexible.

1 Coloque los utensilios de cocina adecuados en la superficie de cocción por inducción.

2 Toque el botón Flexible situado entre los mandos de inducción y "FLE" se enciende en el LED del mando derecho.

3 Gire el mando derecho y ajuste el nivel de potencia.
El anillo LED muestra el nivel de potencia.

Para desactivar el modo Flexible, gire el mando derecho en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición OFF.

Configuración recomendada de cocción en superficie

Comience la mayor parte de la cocción en superficie en una configuración alta y luego llévela a una configuración baja para finalizar la cocción.

Las configuraciones sugeridas pueden necesitar ajustes, según el diseño y la calidad de los recipientes de cocina y de la cantidad de comida que se prepare.

Utilice recipientes de calidad, construidos con un material de base magnético y que cumplan con los requisitos de tamaño del recipiente mínimos y máximos.

Ajuste	Uso recomendado
9 Boost	• Utilícelo para calentar una gran cantidad de alimentos o para llevar grandes recipientes de agua al hervor
8	• Llevar líquidos al hervor • Comenzar con la cocción de la mayoría de los platos
7	• Mantener un hervor rápido, rehogar o freír • Dorado o sellado rápido de alimentos • Bistecs, chuletas, carne a la parrilla
5-6	• Mantener un hervor lento • Fritura o salteado de alimentos • Cocinar sopas, salsas y aderezos • Huevos, pancakes
2-4	• Cocinar alimentos estofados o al vapor • Cocción a fuego lento
1	• Mantener calientes los alimentos • Derretir chocolate o manteca • Cocción a fuego lento

Sugerencias para precalentar recipientes

La cocción por inducción puede hacer que el tiempo requerido para calentar utensilios de cocina sea menor que el necesario en cocinas de hornallas radiantes o de gas.
No utilice las configuraciones más altas para precalentar recipientes de cocina sin alimentos. Los recipientes de cocina transmitirán demasiado calor a la placa de cocción, la cual se apagará automáticamente para evitar daños. Debido a que se calientan lentamente, los recipientes de cocina de hierro fundido se pueden precalentar sin alimentos con las configuraciones más altas, pero no más de 2 minutos. Después de eso, baje la configuración del quemador antes de agregar alimentos.
Preste mucha atención a todos los alimentos mientras cocina en la placa de cocción y hasta terminar con todos los procesos de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN

Recuerde que la superficie de cocción por inducción inicialmente calienta los recipientes **MUY RÁPIDO** si el recipiente no contiene alimentos.

Si la placa de cocción de inducción se sobrecalienta, automáticamente reduce el nivel de potencia o se apaga para evitar daños al producto. Si se apaga la placa de cocción de inducción, APAGUE los controles del quemador, luego seleccione un nivel de potencia inferior.

Coloque el nivel de potencia en 7 al precalentar recipientes de cocina grandes como una parrilla o placa.

Ruidos durante el funcionamiento de la placa de cocción

Los procesos electrónicos involucrados en la cocción por inducción pueden crear ruidos de fondo. Es posible que escuche un zumbido leve cuando cocine sobre la placa de cocción. Estos ruidos son parte del proceso de cocción por inducción y se consideran normales.
Algunos recipientes de cocina emitirán zumbidos, según su construcción o su material principal. El zumbido puede notarse más si el contenido del recipiente está frío. A medida que el recipiente se caliente, el ruido disminuirá. El ruido también disminuirá si se reduce el nivel de potencia.

NOTA

- Cuando se utiliza la placa de cocción por inducción, los ruidos de funcionamiento se perciben más durante la cocción en modo Boost. Pero no es normal que se produzcan ruidos muy fuertes durante la cocción por inducción.
- El ventilador de la placa de cocción puede encenderse para reducir la temperatura del producto, aún y cuando los elementos calentadores no estén en uso.

Manejo de energía

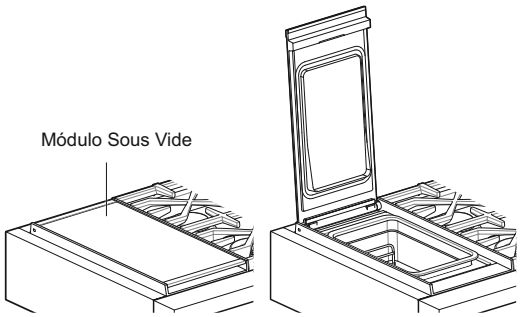
La placa de inducción contiene elementos de cocción emparejados, los cuales están restringidos para extraer una cierta cantidad máxima de energía.
El modo Boost no puede utilizarse cuando se usan ambos elementos de inducción.

NOTA

- Si el calor combinado de las hornallas de superficie es suficientemente alto, la salida de la placa de cocción a inducción se reduce para evitar daños al producto.
- Si la placa de cocción de inducción se sobrecalienta, automáticamente reduce el nivel de potencia o se apaga para evitar daños al producto.
- Ambos elementos de la estufa de inducción no pueden utilizar el modo Boost al mismo tiempo.

Sous Vide

La cocción de Sous vide utiliza un baño de agua caliente para cocinar alimentos "a baja temperatura y lentamente". Úselo para cocinar carnes, pescados, mariscos, aves de corral o verduras. Los alimentos deben envasarse al vacío en bolsas antes de colocarlas en el baño de agua.



Beneficios de Sous Vide

Las temperaturas más bajas y los largos tiempos de cocción utilizados en la cocción bajo vide proporcionan muchos beneficios.

Más saludable

En comparación con otros métodos de cocción, sous vide retiene la mayoría de los nutrientes originales en los alimentos.

Seguro y conveniente

Los largos tiempos de cocción utilizados en la cocción sous vide permiten que los alimentos sean pasteurizados. Debido a que los alimentos se envasan al vacío antes de cocinar, las bolsas sin abrir se pueden enfriar rápidamente y almacenar fácilmente después de cocinar.

Resultados crujientes y húmedos

El control de la temperatura fina de la cocina sous vide es una excelente manera de lograr la textura perfecta cuando se cocina carne y aves de corral. Las bajas temperaturas utilizadas retienen más de la humedad en los alimentos que los métodos convencionales de cocción. Después de cocinar, un golpe de calor final en una sartén añade el perfecto acabado crujiente.

Sellado por vacío

Para obtener los mejores resultados, utilice un sellador de vacío y bolsas de plástico aptas para su uso alimenticio cuando se cocina sous vide.

1. Sazone la comida como desee y vacíela en una bolsa de plástico.
2. Revise la bolsa para asegurarse de que esté hermética y completamente sellada.

NOTA

- No intente empaquetar objetos con puntos afilados que puedan penetrar y desgarrar el plástico, como huesos de pescado o conchas duras.

Uso de Sous Vide

1 Abra la tapa del módulo sous vide y retire el baño de agua.

2 Compruebe la parte inferior del baño de agua y dentro del módulo por si hay agua o residuos. Limpie el baño y el módulo si es necesario.

3 Llene el baño con agua entre las líneas Max y Min.

4 Coloque el baño lleno de agua en el módulo de sous vide y coloque la rejilla en el baño.

5 Cierre completamente la cubierta del módulo.

6 Gire el mando de Sous Vide Temp en el sentido de las agujas del reloj para ajustar la temperatura de cocción deseada.

7 En caso de precalentamiento: Cuando suene la alarma de precalentamiento, abra la cubierta del sous vide y coloque las bolsas de alimentos selladas en la rejilla del baño de agua.

8 Gire el mando del temporizador Sous Vide para ajustar el tiempo de cocción deseado.

9 Cuando termine de cocinar, abra la cubierta del módulo sous vide y retire la bolsa de alimentos con pinzas.

10 Vuelva a colocar los mandos de Temp en la posición OFF.

11 Deje que el baño de agua se enfríe, luego retire el baño y drene el agua.

PRECAUCIÓN

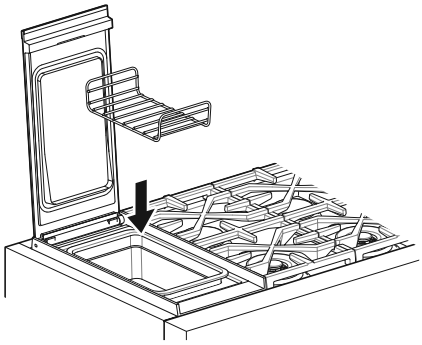
- Al abrir la cubierta, tenga cuidado con el escape de vapor y agua caliente condensada. Existe peligro de quemaduras.
- Recuerde volver a colocar el botón Sous Vide Temp en la posición OFF después de usarlo.
- Cuando se abre la cubierta después de la cocción sous vide, el vapor puede condensarse y caer en el módulo. Una vez que el módulo se enfríe, retire la humedad con una toalla seca.
- Los alimentos crudos o no pasteurizados nunca deben ser servidos a individuos inmunodeprimidos altamente susceptibles. El Código Alimentario de los Estados Unidos recomienda que, por razones de seguridad, los alimentos no se guarden entre 41°F/5°C y 135°F/57°C por más de cuatro horas.

NOTA

- Si no hay agua en el baño de agua, la alarma suena y aparece "HS" en la pantalla del mando.

Uso de la rejilla

Utilice siempre la rejilla cuando cocine en el módulo sous vide. La rejilla le ayuda a evitar que los alimentos se apoyen en el fondo del baño de agua, lo que podría causar que se cocinen de manera desigual. Instale la rejilla con las asas hacia arriba como se muestra.



Cocción sin precalentar

Para utilizar el módulo sous vide sin precalentar, siga las instrucciones anteriores de "Uso de Sous Vide", pero coloque las bolsas de alimentos selladas en la rejilla del baño de agua en el paso 4. Simplemente ignore la alarma de precalentamiento.

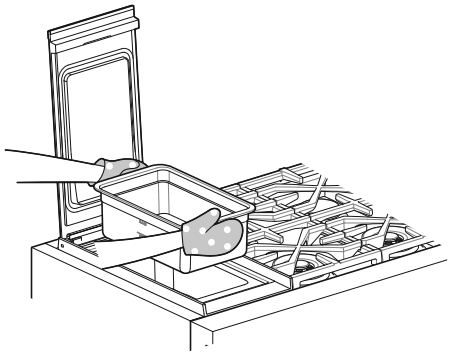
Consejos para cocinar Sous Vide

- Asegúrese de que la bolsa de alimentos esté completamente sumergida en el baño de agua. Si no se sumerge por sí sola, utilice una placa o un recipiente resistentes al calor para que baje por su propio peso mientras se cuece.
- Para un precalentamiento y cocción más rápidos, cubra el baño de agua.
- Añadir un aceite sabroso dentro de la bolsa, como aceite de oliva virgen extra, puede mejorar los resultados. La grasa adicional actúa como un aislante para mantener hidratados los cortes más magros de proteína y también se puede utilizar como parte de la salsa para la comida.
- Como regla general, los cortes más magros de carne, pollo, pescado y marisco toman menos tiempo para cocinarse. Los cortes más duros toman más tiempo. El tamaño y el número de elementos que se cocinan también afectan al tiempo y a la temperatura necesarios para cocinar los alimentos.
- La textura de los alimentos después de la cocción sous vide puede ser diferente de lo que usted espera. Esta textura no es incorrecta, simplemente diferente. La comida será consistentemente más jugosa y tierna que cuando se utilizan métodos de cocción convencionales.
- Tenga en cuenta que los alimentos más grandes o más pesados aumentarán el nivel del agua cuando se coloquen en el baño de agua. Las primeras veces, usted deberá comprobar el nivel de agua necesario colocando brevemente la bolsa del alimento en el baño antes de calentarlo.
- Para tiempos de cocción más largos, puede que tenga que agregar agua durante la cocción para mantener el nivel de agua por encima de la línea mínima del baño de agua.

- Las bolsas de plástico para sellar al vacío son seguras para cocinar. Busque bolsas que no tengan BPA y estén diseñadas para cocinar.
- Las bolsas selladas al vacío son anaeróbicas (libres de oxígeno). Para evitar que las bacterias anaeróbicas se formen dentro de las bolsas, mantenga las bolsas cerradas refrigeradas antes y después de cocinar. Si usa las bolsas para una cocción posterior, colóquelas en agua helada inmediatamente después de la cocción para bajar rápidamente la temperatura, y luego guarde las bolsas en el refrigerador o el congelador.
- Al igual que con cualquier alimento perecedero, evite dejar alimentos sellados al vacío en la zona de peligro establecida por la USDA (40°F a 140°F o 4°C a 60°C) durante un período de tiempo prolongado y asegúrese de que el alimento alcance una temperatura interna de consumo seguro.
- Una de las principales causas de las enfermedades transmitidas por alimentos son los métodos inadecuados de almacenamiento de los alimentos cocinados. El uso del refrigerador para enfriar los alimentos calientes puede reintroducir las bacterias en los alimentos. Guarde las sobras de alimentos en recipientes pequeños y poco profundos que se enfríen más rápido y permita que lleguen a temperatura ambiente antes de refrigerarlos.
- No intente cerrar al vacío los alimentos que estén calientes, congelados o muy húmedos. El sellador de vacío no podrá sellar adecuadamente estos alimentos.
- Para obtener mejores resultados, selle los alimentos en tamaños de porciones y en una sola capa. La comida se cocinará más rápido y es menos probable que pase tiempo en la zona de peligro establecida por la USDA.
- No llene con demasiados alimentos el baño de agua. Se obtienen mejores resultados cuando hay mucha agua entre el alimento y las paredes del baño de agua.

Movimiento del baño de Sous Vide

Algunos usuarios podrían encontrar más conveniente colocar el baño de agua vacío en el módulo de sous vide antes de llenarlo con agua para cocinar. Después de cocinar, deje que el baño de agua se enfríe antes de retirar el agua con una taza de medir grande hasta que el baño de agua sea lo suficientemente ligero como para levantarlo fácilmente. Si sigue este método, tenga cuidado de no derramar agua en la cavidad del sous vide antes o después de cocinar.



PRECAUCIÓN

- No retire el baño de agua hasta que se haya enfriado completamente. El agua caliente puede quemarse o derramarse, y el baño caliente podría dañar la encimera.
- Utilice pinzas resistentes para colocar bolsas dentro o para sacarlas del baño de agua caliente. No use sus manos desprotegidas.
- La superficie de la cocina puede calentarse cuando se cocina al vacío.
- Si el baño de agua debe ser movido cuando la estufa está en uso, use guantes de horno y tenga cuidado de no dejar que los brazos toquen utensilios de cocina calientes o superficies calientes en la superficie de la placa.
- Evite derramar agua sobre la placa o en la cavidad de sous vide.

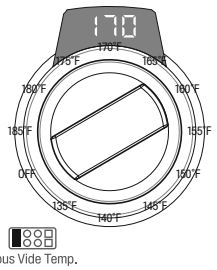
Ajuste de temperatura del Sous Vide

Establezca la temperatura del sous vide antes de ajustar el tiempo de cocción. Gire el mando de control para seleccionar una de las temperaturas por defecto en el mando.

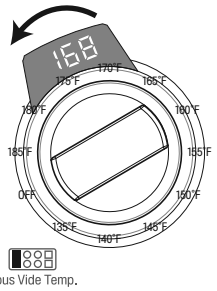
Para seleccionar una temperatura entre los valores por defecto, gire el mando hasta la temperatura predeterminada más cercana. A continuación, gire el anillo LED detrás del mando a la izquierda o a la derecha para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 1 grado. El rango de temperatura disponible es de 49 °C a 93 °C (120 °F a 200 °F).

Por ejemplo, para ajustar la temperatura a 168 °F

1 Coloque el mando en 170 °F. La pantalla mostrará 170 °F.



2 Gire el anillo LED en sentido contrario a las agujas del reloj dos veces para ajustar la temperatura a 168 °F.

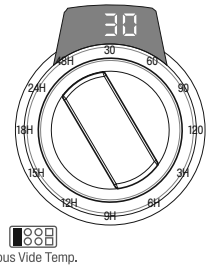


Ajuste del tiempo de cocción del Sous Vide

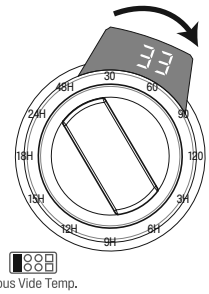
Compruebe el tiempo de cocción indicado en el mando y gire el mando hasta configurar un tiempo de cocción cercano al tiempo de cocción deseado. Gire el anillo LED a la izquierda o a la derecha para ajustar el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción puede ser ajustado entre 1 min. y 48 h en intervalos de 1 min.

Por ejemplo, para configurar 33 min.

1 Coloque el mando en 30 min. La pantalla muestra 30 min.



2 Gire el anillo LED en el sentido de las agujas del reloj 3 veces para ajustar 33 min.

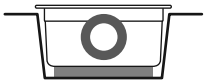


Montaje del baño de agua

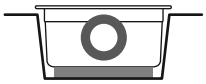
- La colocación correcta del baño de agua es importante para que el sensor del sous vide detecte la temperatura del agua en el baño y caliente bien el agua.
- Para evitar dañar la cubierta del sous vide, asegúrese de que el baño de agua esté instalado correctamente antes de cerrar la cubierta.
- Mantenga la cavidad del sous vide y la parte inferior del baño de agua libre de agua o residuos. Si no lo hace, podría causar un mal funcionamiento del calentador.

Correcta

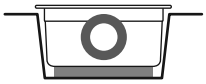
- El baño de agua está correctamente centrado en la superficie del calentador.



- Utilice el baño de agua suministrado con el producto.

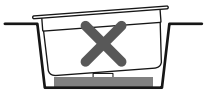


- No debe haber residuos o agua en la superficie del calentador o en el fondo del baño de agua.



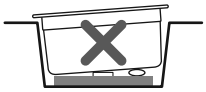
Incorrecta

- La parte inferior del baño de agua no está en contacto total con el calentador.



- Uso de baños de agua de terceros.

- Residuos o agua entre el baño de agua y el calentador.



Llenado del baño de agua

- Utilice solamente agua limpia en el baño de agua.
- Después de su uso, vacíe el baño de agua y límpielo antes de volverlo a utilizar.
- No reutilice el agua después de cocinar. Hacerlo podría causar enfermedades.
- Para obtener los mejores resultados, llene el baño con agua a 20 °C (68 °F) y mantenga el nivel de agua entre las líneas Max y Min incluso después de agregar alimentos.
- Los alimentos deben estar completamente sumergidos en agua. Añada agua si es necesario.
- Si la bolsa de alimentos flota en el agua, coloque un plato o pesos de cocina en la parte superior de la bolsa.

NOTA

- Mantenga el módulo de sous vide y el baño de agua libre de agua o residuos cuando no esté en uso. Si es necesario, limpie y seque ambos antes de usarlos.
- Tenga cuidado de no derramar agua en el producto al llenar el baño de agua.

Guía de cocina para Sous Vide

Los tiempos de cocción enumerados son solo aproximados, ya que cada tipo de alimento a cocinar es diferente en naturaleza y consistencia. Al cocinar alimentos congelados, aumente los tiempos de cocción. Consulte un libro de cocina o guía en línea sobre sous vide para obtener más detalles.

Comida		Temp. del agua (°F)	Tiempo (minutos.)
Filete (1-1.5"), costillar, lomo superior, chuleta, solomillo	Medio	135	120-180
	Bien cocido	158	45-180
Cerdo (1-2"), chuletas, sin hueso	A punto	140	60-150
	Medio bien	149	60-150
Pollo (1-1.5"), pechuga, sin hueso	Tierno	140	90-180
	Firme	149	60-180
Verduras	Raíz	185	60-240
	Tierno		20-60
Pescado (1-1.5"), filete, lomo	Medio bien	140	40-90
Huevos, grande grado A, entero, con cáscara	Hervido	167	15-30
	Bien hervido	167	45-90

FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE

La aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE le permite comunicarse con el electrodoméstico usando un teléfono inteligente.

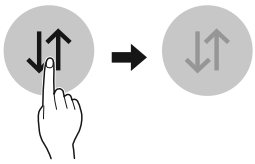
Previo a utilizar SIGNATURE KITCHEN SUITE

1 Utilice un teléfono inteligente para verificar la potencia del enrutador (Red Wi-Fi) cerca del electrodoméstico.

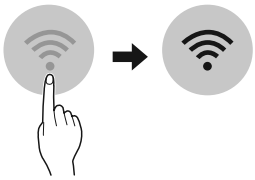
- Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es muy grande, la señal será débil. Puede que le tome más tiempo registrarse o que falle la instalación.

2 Desactive los **Datos Móviles** o **Datos Celulares** en su teléfono inteligente.

- Para Iphones, apague la red al dirigirse a **Configuración** → **Datos Celulares** → **Datos Celulares**.



3 Conecte su teléfono inteligente al enrutador inalámbrico.



NOTA

- Para verificar la conexión Wi-Fi, revise que el ícono **Wi-Fi** en el panel de control esté encendido.
- El electrodoméstico funciona únicamente con redes Wi-Fi de 2.4 GHz. Contacte a su proveedor de servicios de internet o verifique el manual del enrutador inalámbrico para revisar la frecuencia de su red.
- SIGNATURE KITCHEN SUITE no es responsable por ningún problema de conexión en red, falla, mal funcionamiento o error causado por la conexión de red.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del router. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión de red no funcione bien por cuestiones relacionadas con su proveedor de servicios de Internet.
- Es posible que la conexión Wi-Fi no se conecte o se interrumpa debido al entorno de la red doméstica.
- Si el electrodoméstico no puede registrarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desconéctelo y espere alrededor de un minuto previo a intentarlo de nuevo.
- Si el cortafuegos de su enrutador inalámbrico está activado, desactivelo o añada una excepción a éste.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice caracteres especiales)
- La interfaz de usuario (IU) del teléfono inteligente puede variar dependiendo del sistema operativo (OS) del móvil y del fabricante.
- Puede que la configuracióni de red falle si el protocolo de seguridad del router está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (es recomendado el **WPA2**) y registre el producto de nuevo.

Instalando la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE

Busque la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE desde la tienda Google Play o Apple App Store en un teléfono inteligente. Siga las instrucciones para descargar e instalar la aplicación.

Funciones de la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITEUITE Application Features

Smart Diagnosis™

Esta función brinda información útil para diagnosticar y resolver problemas con el aparato conforme a su patrón de uso.

Monitoreo

Consulte el estado actual de la estufa, el tiempo de cocción restante y los ajustes de cocción.

Historial de uso

Consulte el tiempo de uso total de cada quemador por día, por semana o por mes.

Push Alerts (Alertas automáticas)

Active las alertas en la aplicación para recibir notificaciones sobre el estado actual del dispositivo. Las alertas push se envían aunque la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE esté desactivada.

NOTA

- Si cambia el router inalámbrico, el proveedor de servicios de Internet o la contraseña, elimine el aparato registrado de la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE y regístrelo de nuevo.
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios con fines de mejorar el producto sin previo aviso a los usuarios.

Función Smart Diagnosis™ (Diagnóstico Inteligente)

Si tiene algún problema con el electrodoméstico, tiene la capacidad de transmitir información sobre la solución de problemas a la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE a un teléfono inteligente.

SIGNATURE KITCHEN SUITE Diagnosis™

Use la función de diagnóstico inteligente en la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE para ayudar a diagnosticar problemas sin la ayuda del Centro de información del cliente de SIGNATURE KITCHEN SUITE.

Siga las instrucciones en la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE para realizar un diagnóstico inteligente usando su teléfono inteligente.

1. Descargar la aplicación de SIGNATURE KITCHEN SUITE en el smartphone.
2. Abra la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE en el teléfono. Presione el botón Smart Diagnosis™ para pasar a la siguiente pantalla.
3. Siga las instrucciones en el teléfono inteligente.
4. Presione [?] en la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE para obtener orientación más detallada sobre cómo usar la función Wi-Fi.

NOTA

- No se puede activar Smart Diagnosis™ a menos que el aparato se pueda encender. Si el aparato no se puede encender deberá solucionar los problemas sin usar Smart Diagnosis™.

Información del aviso de software de código abierto

Para obtener el código fuente correspondiente GPL, LGPL, MPL y otras licencias de código abierto que contiene este producto, visite http://opensource.signaturekitchensuite.com. Además del código fuente, podrá descargar las condiciones de las licencias, exención de responsabilidad de la garantía y avisos de copyright.

SIGNATURE KITCHEN SUITE también le proporcionará código abierto en CDROM por un importe que cubre los gastos de su distribución (como el soporte, el envío y la manipulación) previa solicitud por correo electrónico a opensource@signaturekitchensuite.com. Esta oferta es válida durante un periodo de tres años a partir del último envío de este producto. Esta oferta es válida para cualquier persona que reciba esta información.

Especificaciones del módulo LAN inalámbrico	
Modelos	LCW-004
Rango de frecuencia	2412 MHz – 2462 MHz
Potencia de salida (max.)	< 30 dBm

Aviso de la FCC

El siguiente aviso cubre el módulo transmisor contenido en este producto.

Este equipo fue probado y se determinó que cumple con los límites para los dispositivos digitales de Clase B, en conformidad con la parte 15 de las normas de la FCC y también con la Parte 18 de las Reglas de la FCC. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, podría causar interferencias dañinas a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que dicha interferencia no pueda ocurrir en instalaciones particulares. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario intentar corregir la interferencia realizando alguna de las siguientes acciones:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a un tomacorriente en un circuito diferente de aquel en el que está conectado el receptor.
- Solicite ayuda a su vendedor o a un técnico especialista en radio o TV.

Este dispositivo cumple con la parte 15, parte 18 de las normas de la FCC. La operación está sujeta a las dos siguientes condiciones:

1) Este dispositivo no debe causar interferencia dañina, y

2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia que se reciba, incluida aquella que pueda causar un funcionamiento no deseado.

Cualquier cambio o modificación en la construcción de este dispositivo que no cuente con la aprobación expresa de la parte responsable del cumplimiento puede anular la autorización del usuario para operar este equipo.

Declaración de FCC

Este equipo genera y utiliza energía con frecuencia ISM y, si no se instala ni utiliza de manera correcta, estrictamente conforme con las instrucciones del fabricante, puede provocar interferencia con la recepción de la radio y la televisión. Ha pasado por pruebas específicas de modelo y cumple con los límites para los equipos ISM de acuerdo con la parte 18 de las Normas de FCC, que están diseñadas para proporcionar protección razonable contra dicha interferencia en la instalación residencial.

Sin embargo, no hay garantía de que no haya interferencias en una instalación en particular. Si este equipo provoca interferencias en la recepción de la radio o televisión, que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se le recomienda al usuario intentar corregir dicha interferencia mediante una o más de las siguientes sugerencias:

- Vuelva a orientar o ubicar la antena de recepción de la radio o la televisión.
- Aumente la distancia entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a un tomacorriente en un circuito diferente de aquel en el que está conectado el receptor.
- Consulte con el distribuidor o un técnico de radio/TV con experiencia para pedir ayuda.

El fabricante no se responsabiliza por ninguna interferencia en la radio o TV que causada por la modificación no autorizada de este equipo. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para entornos no controlados. Este transmisor no se debe ubicar ni operar junto con ninguna otra antena ni transmisor.

El equipo se debe instalar y operar con una distancia mínima de 20 cm (7.8 pulg.) entre la antena y su cuerpo. Los usuarios deben seguir las instrucciones de operación específicas de manera tal de cumplir con las normas de exposición a la RF.

MANTENIMIENTO

NOTA

- Dependiendo del modelo, su electrodoméstico puede contener diferentes módulos de cocina que requieren diferentes procedimientos de mantenimiento.
  Tenga cuidado al limpiar el electrodoméstico y aplique limpiadores solo según lo recomendado.

PRECAUCIÓN

- No limpie este electrodoméstico con blanqueador.
- Para evitar quemaduras, espere hasta que la placa de cocción se haya enfriado antes de tocarla.
- Siempre utilice guantes para limpiar la placa de cocción.
- No bloquee las ventilaciones ni las aberturas de aire de la cocina. Proporcionan la entrada y la salida de aire necesario para que la cocina funcione de forma adecuada con la combustión correcta.

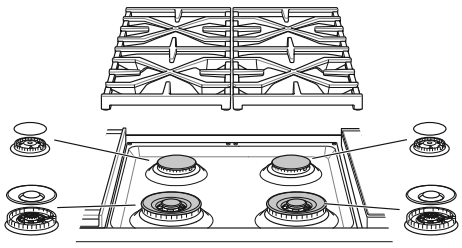
Panel de control

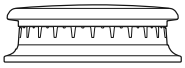
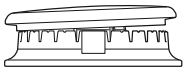
Limpie las salpicaduras con un paño húmedo usando un limpiador de cristales. Retire la suciedad más gruesa con agua tibia y jabón. No use abrasivos de ningún tipo.

Quemadores de superficie a gas

Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas

Es posible retirar las rejillas y las tapas y los cabezales de los quemadores para limpiarlos y brindarles mantenimiento.



	Quemador general
La tapa del quemador está bien colocada.	
La tapa del quemador NO está bien colocada.	

Limpieza de las tapas/los cabezales del quemador

Para lograr que la llama salga pareja y libremente, las aberturas en los cabezales de los quemadores deben estar iempre limpias. Las tapas y los cabezales del quemador (y el conjunto de tapa y cabezal del quemador oval) se pueden levantar.

- Lave las tapas del quemador con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia. Deje correr el agua sobre el quemador oval desde el vástago inferior para eliminar la suciedad.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones. Golpear un electrodo con un objeto rígido puede dañarlo.
- Para limpiar alimentos quemados, sumerja los cabezales del quemador en una solución de agua caliente y detergente líquido suave durante 20 a 30 minutos. Si las manchas son difíciles de sacar, use un cepillo de dientes o un cepillo de alambre.
- Los quemadores no funcionarán bien si los electrodos o los puertos del quemador están obstruidos o sucios.
- Los cabezales y las tapas del quemador se deben limpiar regularmente, especialmente después de derrames excesivos.
- Los quemadores no se encenderán si ha retirado la tapa.

PRECAUCIÓN

- No golpee los electrodos con nada duro. Hacerlo podría dañarlos.
- No use lana de acero ni polvos abrasivos para limpiar los quemadores.
- No raye ni arañe los accesorios de los orificios de la base de la hornilla de cobre.
- Es normal que los quemadores de latón se empañen con el uso.

NOTA

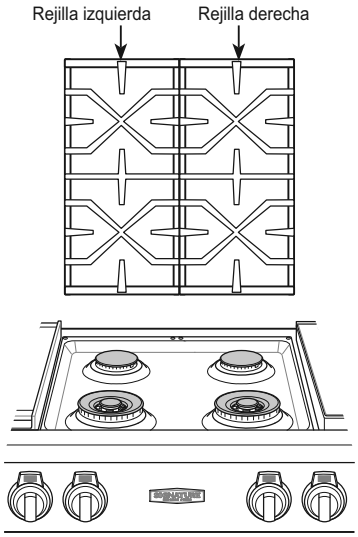
- Para limpiar los quemadores de latón, utilice limpiadores abrasivos o limpiadores líquidos.
- Para limpiar los orificios de los puertos, utilice cepillo de dientes de cerdas de nylon duras.
- No use lana de acero o cepillos de cerdas de acero, ya que pueden rayar la superficie de la hornilla de cobre.

Después de la limpieza de las tapas/ los cabezales del quemador

Sacuda los restos de agua y deje que se sequen bien. Colocar el quemador oval al revés permitirá que el agua drene con más facilidad. Vuelva a colocar las tapas y los cabezales de los quemadores sobre los electrodos en la placa de cocción, en el lugar correcto de acuerdo a su tamaño. Asegúrese de que el agujero del cabezal del quemador esté ubicado sobre el electrodo.

Rejillas de los quemadores

Las rejillas de wok convertibles se deben utilizar en la parte delantera, y las rejillas restantes en la parte posterior.



NOTA

No haga funcionar un quemador durante un período prolongado sin colocar recipientes sobre la rejilla. El acabado de la rejilla puede saltarse cuando no hay una olla que absorba el calor.

Limpieza de las rejillas de los quemadores

PRECAUCIÓN

- No levante las rejillas hasta que se hayan enfriado.
- No coloque la rejilla en el horno durante el modo de autolimpieza.

- Las rejillas se deben lavar regularmente y después de derrames.
- Lave las rejillas con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia.
- Después de limpiar las rejillas, deje que se sequen completamente y colóquelas bien sobre los quemadores.

Limpieza de la superficie de la placa de cocción

PRECAUCIÓN

- Para evitar quemaduras, no limpie la superficie de la placa de cocción hasta que se haya enfriado.
- No levante la superficie de la placa de cocción. Levantar la superficie de la placa de cocción puede provocar daños y un funcionamiento incorrecto de la cocina.
- En caso de derramar agua sobre la cocina, séquela de inmediato. Si queda agua sobre la cocina por un periodo prolongado, la superficie de esta puede perder color.

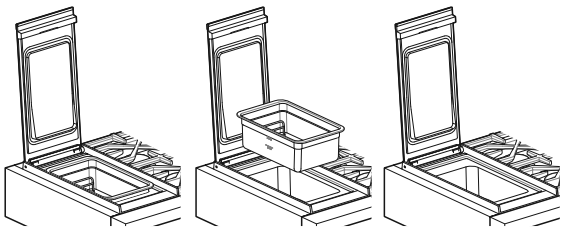
Los alimentos con alto contenido de ácido o azúcares pueden quitar el brillo si se asientan. Lave y enjuague estas manchas inmediatamente después de que la superficie se haya enfriado. Si se trata de otros derrames, como salpicaduras de aceite, grasa, etc., lave con agua y jabón cuando la superficie se haya enfriado; luego, enjuague y lustre con un paño seco.

Módulo Sous Vide

PRECAUCIÓN

- Durante el funcionamiento, la manija de sous vide podría calentarse. Utilice guantes de horno cuando lo manipule durante y después de su uso.
- Deje que el baño de agua se enfríe antes de retirarlo. Use guantes de horno cuando retire el baño de agua. No toque el calentador debajo del baño.
- Evite derramar agua en el módulo sous vide al mover el baño de agua lleno.
- Evite que la condensación abra la cubierta de sous vide con una toalla seca.
- No utilice limpiadores abrasivos o almohadillas abrasivas para limpiar el módulo sous vide. Éstos arañan la superficie.

- Limpie el exterior del módulo sous vide con un paño suave y húmedo o una esponja, usando jabón suave para platos y agua tibia.
- Para limpiar el interior del módulo, utilice una toalla de papel o un paño suave y limpio para limpiar alimentos o líquidos. Humedezca un paño suave con agua jabonosa suave y limpie suavemente.
- Después de la limpieza, seque bien con un paño suave y limpio.



Placa de inducción

PRECAUCIÓN

- No utilice limpiadores de placas de cocción de vitrocerámica en otras superficies de la cocina.
- No utilice almohadillas de limpieza ni almohadillas de limpieza abrasivas. Pueden dañar la superficie de inducción.
- Para su seguridad, utilice un manguito para el horno o el soporte de la olla cuando use el rascador para limpiar la superficie de cocción caliente.
- Lea y siga todas las instrucciones y advertencias en la etiqueta de la crema de limpieza.

Utilice solamente un limpiador para placa de cocción de vitrocerámica en la placa de inducción. Otras cremas podrían no ser tan efectivas o podrían rayar, dañar o manchar la superficie de cocción por inducción.

Para mantener y proteger la superficie de la inducción, siga estos pasos:

1. Antes de usar la placa de cocción por inducción por primera vez, límpiela con un limpiador para placas de cocción por inducción de vitrocerámica. Esto ayudará a protegerla y facilitará la limpieza.
2. Agite bien la crema de limpieza. Aplique unas gotas de limpiador directamente sobre la placa de inducción.
3. Use una toalla de papel para limpiar toda la superficie de la placa de inducción.
4. Enjuague con agua limpia y utilice un paño seco o una toalla de papel para eliminar todos los residuos de limpieza.

NOTA

- No caliente la placa de inducción hasta que se haya limpiado a fondo.
- Use limpiador para placas de cocción por inducción de vitrocerámica diariamente para mantener la placa como nueva.

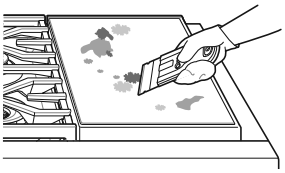
IMPORTANTE

Si se derrite azúcar o un alimento que contenga azúcares (conservas, ketchup, salsa de tomate, jaleas, dulces, siropes, jarabes, chocolate) o plásticos o papel de aluminio en la superficie de la placa de inducción, retire el material fundido INMEDIATAMENTE con un rascador metálico (no dañará la superficie de cocción decorada) mientras la superficie de cocción sigue caliente para evitar el riesgo de dañar la superficie vitrocerámica. Para su seguridad, utilice un manguito para el horno o un soporte de olla mientras raspe la superficie de cocción caliente.

Residuo quemado

Siga estas instrucciones para quitar residuos quemados de la superficie de la placa de cocción por inducción de vitrocerámica.

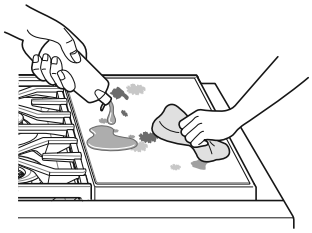
1 Mientras la superficie de la placa de cocción por inducción esté todavía caliente, retire todos los alimentos derramados y restos quemados de la superficie de vitrocerámica con un raspador metálico adecuado. (Al igual que cuando se raspa la pintura de una ventana, no dañará la superficie decorada de cocción.) Sostenga el rascador en un ángulo de 30° respecto a la superficie de la placa de inducción.



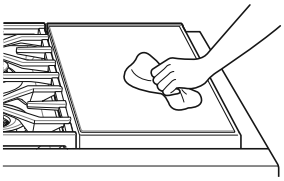
NOTA

- No use una hoja desafilada ni con muescas.
- Para evitar quemaduras, utilice un guante para horno o una agarradera cuando use la espátula metálica.

2 Cuando la superficie de cocción se haya enfriado, aplique unas gotas (aproximadamente del tamaño de una moneda) de un limpiador para placa de cocción de vitrocerámica en el área de cada quemador y pase la crema de limpieza sobre la superficie de la placa de cocción por inducción con una toalla de papel húmeda.



3 Enjuague con agua limpia y seque la superficie de la placa de cocción con una toalla de papel limpia y seca.

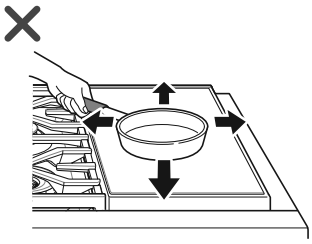


Rayas y marcas del metal

- Tenga cuidado de no deslizar las ollas ni las sartenes por la placa de cocción. Si lo hace, el metal dejará marcas en la superficie.
- Para quitar estas marcas, use un limpiador para placas de cocción por inducción de vitrocerámica y una esponja diseñada para limpieza de placas de cocción por inducción de vitrocerámica.

PRECAUCIÓN

La batería de cocina con fondo desigual o disparejo puede marcar o rayar la superficie de la placa de cocción.



- No deslice metal ni vidrio por la superficie de la placa de cocción.
- No use la batería de cocina con suciedad acumulada en el fondo.

Exterior

Moldura pintada y decorativa

Para limpieza general, utilice un paño con agua caliente jabonosa. Para suciedad más difícil y grasa acumulada, aplique un detergente líquido directamente sobre la suciedad. Dejar actuar durante 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. No utilice limpiadores abrasivos.

Superficies de acero inoxidable

Para evitar arañazos, no utilice almohadillas de lana de acero:

1. Coloque una pequeña cantidad de limpiador o pulimento de electrodomésticos de acero inoxidable sobre un paño húmedo o una toalla de papel.
2. Limpie un área pequeña, frotando con el grano del acero inoxidable si es aplicable.
3. Limpie con una toalla de papel limpia y seca o un paño suave.
4. Repita según sea necesario.

NOTA

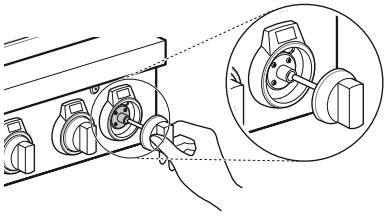
- Use agua tibia jabonosa o un limpiador o pulidor de acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie metálica.
- El limpiador o pulidor de artefactos de acero inoxidable se puede comprar en línea o en la mayoría de los vendedores minoristas de electrodomésticos o artículos para el hogar.

Panel frontal y mandos

Siempre es mejor limpiar el panel múltiple después de cada uso de la placa de cocción. Para limpiarlo, use un paño húmedo y agua jabonosa suave o una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y pula con un paño suave.

Los mandos de control pueden retirarse para una fácil limpieza.

1. Para limpiar los mandos, asegúrese de que tienen el indicador de posición centrado en la parte superior o la posición de apagado y tire de ellos directamente desde su base.
2. Para reemplazar los mandos, asegúrese de que los mismos tengan el indicador de posición centrado en la posición superior o **Off**, y deslícelos directamente sobre la base.



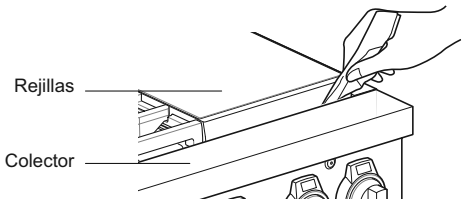
PRECAUCIÓN

- No utilice detergentes abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas de fregado de plástico o limpiadores de hornos en el panel. Si lo hace dañará el acabado.
- No trate de doblar los mandos tirando de ellos hacia arriba o hacia abajo, y no cuelgue una toalla u otros objetos sobre ellos. Esto puede dañar el eje de la válvula de gas.
- No intente quitar los anillos LED de detrás de los mandos de control.

NOTA

Para evitar arañazos, no utilice limpiadores abrasivos en ninguno de estos materiales.

Retire los residuos que se acumulan en las fisuras con un paño doblado o un cuchillo de mesa.



NOTA

Tenga cuidado de no rayar la superficie.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Qué tipo de batería de cocina se recomienda para usar con la placa de cocción?

- Las sartenes deben tener fondo plano y laterales rectos.
- Use solamente sartenes de metal grueso.
- El tamaño de la sartén debe coincidir con la cantidad de comida que se preparará y el tamaño de la hornalla.
- Use tapas herméticas.
- Solamente use woks de base plana o de base redonda de 14" cuando use una rejilla para wok provista por SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- Las cacerolas usadas con la placa de cocción por inducción deben tener una base magnética.

¿Por qué los elementos calentadores parecen encenderse y apagarse durante el uso de la placa de cocción?

Según el ajuste de su placa de cocción es NORMAL el ciclo de encendido y apagado de los elementos de cocción.

¿Qué debo hacer para eliminar manchas difíciles en mi placa de inducción?

La placa de inducción debe limpiarse después de cada uso para evitar manchas permanentes. Cuando cocine alimentos con alto contenido de azúcar, como salsas de tomate, limpie la mancha con un rascador mientras la placa esté caliente. Use un guante de horno cuando raspe para prevenir quemaduras. Para obtener más detalles sobre la limpieza de la cocina, consulte la sección MANTENIMIENTO de este manual del propietario.

Antes de llamar al servicio técnico

Antes de llamar para solicitar servicio, revise esta lista. Puede ahorrarle tiempo y gastos. La lista incluye sucesos comunes que no son consecuencia de problemas de fabricación ni de los materiales de este electrodoméstico.

Síntomas	Causas/soluciones posibles
El control de inducción pita y el LED del mando indican cualquier código de error F33~F45.	• Error de control electrónico. Gire el mando a la posición central OFF para borrar la pantalla y detener el pitido. Si el fallo se repite, registre el número de fallo. Gire el mando a la posición central OFF y llame al servicio técnico.
Los botones de control de Sous-Vide y el LED del mando muestran cualquier código de error F62.	• Error de control electrónico. Gire el mando a la posición central OFF para borrar la pantalla y detener el pitido. Si el fallo se repite, registre el número de fallo. Gire el mando a la posición central OFF y llame al servicio técnico.
Los quemadores de superficie de la cocina de gas no se prenden ni queman uniformemente.	• Asegúrese de que el electrodoméstico esté correctamente conectado al suministro eléctrico y conectado a tierra. • Quite los quemadores y límpielos. Revise el área de los electrodos en búsqueda de alimentos o grasa quemada. Consulte Limpieza de las tapas/los cabezales del quemador en la sección MANTENIMIENTO. • Asegúrese de que las partes del quemador estén bien instaladas. Consulte Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas en la sección MANTENIMIENTO.
Las llamas del quemador son muy altas o amarillas.	• Si la cocina está conectada a gas GLP, comuníquese con el técnico que la instaló o realizó la conversión.
El electrodoméstico no funciona.	• Asegúrese de que el electrodoméstico esté correctamente conectado al suministro eléctrico. Chequee los disyuntores. • El cableado de servicio no está completo. Comuníquese con su electricista para solicitar asistencia. • Corte de energía. Verifique las luces de la casa para asegurarse. Llame a la empresa de electricidad local para solicitar servicio.
Problema al conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi.	• La contraseña de la red Wi-Fi fue ingresada de forma incorrecta. - Borre su red Wi-Fi doméstica e inicie el proceso de registro de nuevo. • Los datos móviles de su teléfono inteligente están activados. - Desactive los datos móviles en su teléfono inteligente antes de registrar el dispositivo. • El nombre de la red inalámbrica (SSID) está configurado incorrectamente. - El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números en inglés. (No utilice caracteres especiales.) • La frecuencia del router no es de 2,4 GHz. - Sólo se admite una frecuencia de router de 2,4 GHz. Ajuste el router inalámbrico a 2,4 GHz y conecte el dispositivo al router inalámbrico. Para comprobar la frecuencia del router, consulte con su proveedor de servicios de Internet o con el fabricante del router. • La distancia entre el aparato y el router es demasiado grande. - Si el electrodoméstico está muy lejos del router, puede que la señal sea débil y que no sea posible configurar la conexión correctamente. Acerque el router al electrodoméstico o compre e instale un repetidor Wi-Fi.
El módulo sous vide emite un pitido durante el funcionamiento	• Esta alarma suena cuando el módulo sous vide es operado sin agua en el baño de agua. - Llene el baño de agua hasta el nivel recomendado antes de usarlo.
El mando de control LED de sous vide indica "HS"	• El nivel de agua ha caído por debajo de la marca mínima en el baño María. - Añadir agua al baño María. • La temperatura del agua en el baño María es muy alta. - Permita que el agua se enfríe antes de manipular el baño María.

GARANTÍA (EE. UU.)

Si su Cocina de Combustible Dual SIGNATURE KITCHEN SUITE falla debido a un defecto en materiales o mano de obra en uso normal en el hogar, durante el período de garantía establecido a continuación, SIGNATURE KITCHEN SUITE puede, según su criterio, reparar o cambiar el producto. Esta garantía limitada solo es válida para el comprador minorista original del producto y será vigente solo cuando se compre y use dentro de los Estados Unidos y de los territorios estadounidenses. Se exige el comprobante de compra minorista original para solicitar servicio por garantía según esta garantía limitada.

Warranty Period	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Tres (3) años a partir de la fecha de compra minorista original	Piezas y mano de obra	SIGNATURE KITCHEN SUITE suministrará las piezas y la mano de obra para reparar o reemplazar las piezas defectuosas.

- Los productos y las piezas de repuesto están garantizados durante el tiempo restante del período original de garantía o noventa (90) días, lo que resulte mayor.
- Los productos y las piezas de repuesto pueden ser nuevos o reparados.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, LO QUE INCLUYE SIN LÍMITE, LAS GARANTÍAS DE APTITUD COMERCIAL O IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR. SALVO POR LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS EXIGIDAS POR LA LEY, ES DE DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESA MENCIONADO ANTERIORMENTE. NI EL FABRICANTE NI SU DISTRIBUIDOR EN LOS ESTADOS UNIDOS SERÁN RESPONSABLES DE NINGÚN DAÑO INCIDENTAL, EMERGENTE, INDIRECTO NI PUNITIVO DE NINGÚN TIPO, LO QUE INCLUYE SIN LÍMITE, INGRESOS O GANANCIAS PERDIDOS O CUALQUIER OTRO DAÑO CONTRACTUAL, EXTRACONTRACTUAL O DE OTRO TIPO.

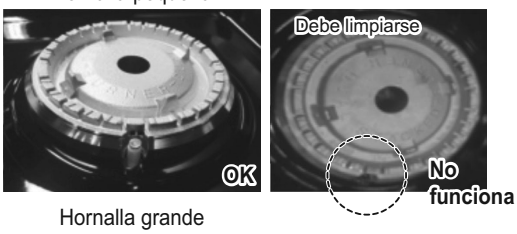
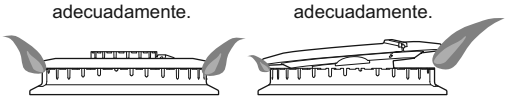
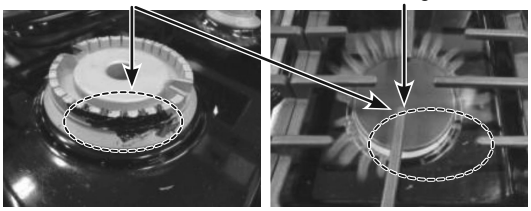
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, o limitaciones a la duración de la garantía implícita, por lo que la exclusión o limitación anteriormente mencionadas podrían no corresponder en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted cuente con otros derechos que varían según el estado.

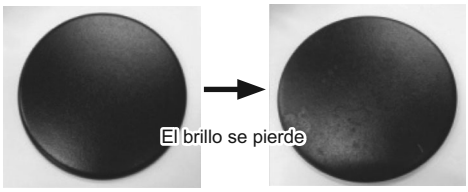
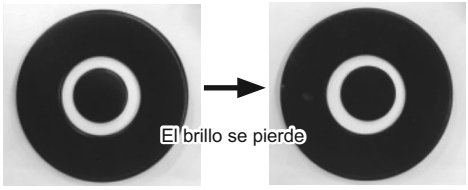
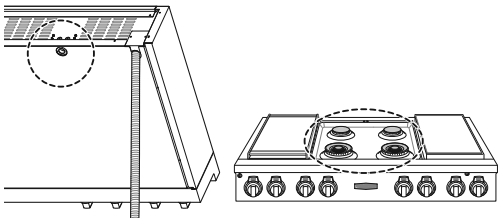
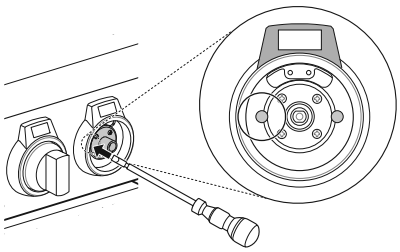
ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

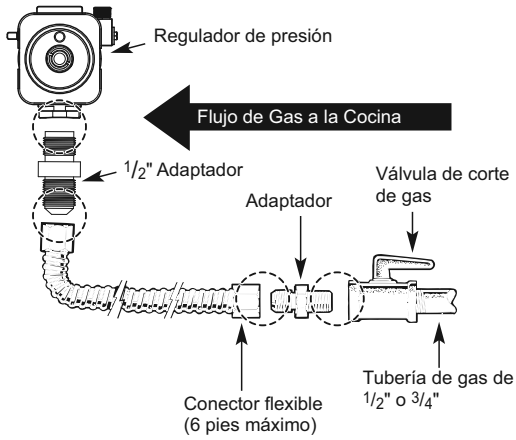
- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar, o instalar o reparar el producto; instrucciones al cliente sobre la operación del producto; reparación o reemplazo de fusibles o corrección de cableado o plomería, o corrección de reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Incapacidad del producto para el funcionar debido a fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o a un servicio eléctrico inadecuado.
- Daños causados por tuberías de agua rotas o con fugas, tuberías de agua congeladas, líneas de drenaje restringidas, suministro de agua inadecuado o interrumpido, o suministro de aire inadecuado.
- Daños resultantes de operar el producto en una atmósfera corrosiva o contraria a las instrucciones esbozadas en el manual del propietario del producto.
- Daños al producto causados por accidentes, pestes y alimañas, rayos, viento, incendio, inundaciones o hechos de fuerza mayor.
- Daños o fallas causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas, o si se usa para otro fin que no sea el previsto, o por fugas de agua donde la unidad no se haya instalado correctamente.
- Daños o fallas causados por corriente o voltaje eléctricos incorrectos, o por códigos de fontanería, por uso comercial o industrial, o por uso de accesorios, componentes o productos de limpieza consumibles no aprobados por SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- Daños causados por el transporte y el manejo, incluye rayas, muescas, astillado y otros daños al acabado del producto, a menos que tales daños resulten de defectos de los materiales o de la fabricación y se informen dentro del plazo de una (1) semana de la entrega.
- Daños o artículos faltantes a productos reacondicionados, comprados con descuento, con la caja abierta o que hayan estado en exhibición.
- Productos cuyos números de serie originales hayan sido retirados, alterados o no se puedan determinar fácilmente. Los números de serie y de modelo, junto con el comprobante de venta minorista original, son necesarios para validar la garantía.
- Aumentos en los costos de los servicios públicos y otros gastos adicionales de dichos servicios.
- Reparaciones cuando el producto se use de otra forma que no sea uso doméstico usual y normal (p. ej., uso comercial, en oficinas e instalaciones recreativas) o contraria a las instrucciones esbozadas en el manual del propietario del producto.
- Costos asociados con el retiro del producto de su casa para realizar reparaciones.

- La extracción y nueva instalación del producto si está instalado en una ubicación inaccesible o si no está instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación publicadas, incluyendo los manuales de instalación y del propietario de SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- Daños ocasionados por el mal uso, abuso, o por instalación, reparación o mantenimiento inapropiados. Una reparación inapropiada incluye el uso de piezas no autorizada o especificadas por SIGNATURE KITCHEN SUITE.

Las siguientes circunstancias no están cubiertas por la garantía:

Problema	Causa	Prevención
• Los quemadores no se encienden	Los puertos o electrodos de los quemadores obstruidos o sucios no permiten que el quemador funcione correctamente Hornalla pequeña  Hornalla grande 	• Revise y limpie el electrodo de gas.
• Llama desigual.	1. Instalación incorrecta de la tapa del quemador La cabeza del quemador está asentada adecuadamente. La cabeza del quemador NO está asentada adecuadamente.  2. Los puertos del quemador están obstruidos con restos de alimentos. Los puertos están bloqueados por suciedad. Llamas desiguales 	• Revise la instalación de la cabeza y la tapa del quemador. • Los residuos endurecidos deben removerse con un cepillo de dientes.

Problema	Causa	Prevención
• La tapa del quemador está apagada o ha cambiado de color	1. Rascar 2. Uso de limpiadores detergentes o abrasivos Tapa de hornalla pequeña  Tapa de hornalla grande  	• No utilice lana de acero o limpiadores abrasivos para limpiar. • Para eliminar los restos de alimentos quemados, remoje los cabezales del quemador en agua caliente durante 20-30 minutos. No utilice detergente.
• La unidad no tiene energía eléctrica.	1. Se apagó la energía eléctrica de la casa (suministro de alimentación eléctrica) 2. El interruptor se activó. 3. El cable de alimentación no está instalado correctamente.	• Revise la energía eléctrica del tablero principal antes de llamar al servicio técnico. • El tipo de cable de alimentación debe coincidir con el del tomacorriente. • Instale correctamente el cable de alimentación.
• Las llamas son demasiado grandes en el anafe convertido (NP → LP).	El instalador no realizó parte de la conversión. (Revise 2 partes: regulador, válvula del anafe).  Regulador de presión Válvula del anafe	• Consulte primero con el instalador. • Consulte el manual de instalación.
• La llama es demasiado pequeña o demasiado grande.	1. Presión de gas variable. 2. El instalador no verificó.  Tornillo de ajuste central	• Consulte primero con el instalador.

Problema	Causa	Prevención
• Olor a gas.	Conexión incorrecta **Flexible Connector Hookup**  	• Consulte primero con el instalador.

El costo de la reparación o el reemplazo en estas circunstancias excluidas estará a cargo del consumidor.

CÓMO OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

Si no tiene acceso a Internet y necesita ayuda para utilizar su producto o desea programar un servicio, puede ponerse en contacto con SIGNATURE KITCHEN SUITE al número de abajo.

Para asistencia o servicio, llame al 1-855-790-6655.

Si necesita más ayuda, puede escribir a SIGNATURE KITCHEN SUITE con cualquier pregunta o duda a la siguiente dirección:

SIGNATURE KITCHEN SUITE, 201 James Record Road, Huntsville, Alabama 35813

Para obtener información adicional sobre el producto, visite nuestro sitio web en www.signaturekitchensuite.com

MEMO

MEMO

MEMO

SIGNATURE
KITCHEN SUITE

Customer Information Center

For inquires or comments, call:
1-855-790-6655 USA

Printed in Korea