



ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

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.**

SKSRT360GS

SKSRT480GS



MFL71677607_02

www.signaturekitchensuite.com

Copyright © 2024 Signature Kitchen Suite. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

9 PRODUCT OVERVIEW

- 9 Parts
- 9 Accessories

10 INSTALLATION

- 10 Product Specifications
- 10 Before Installing the Rangetop
- 12 Ventilation Requirements
- 12 Proper Location
- 15 Gas Supply
- 15 Installing the Rangetop
- 17 Connecting the Rangetop to Gas
- 18 Electrical Connections
- 19 Checking Ignition of the Surface Burners

20 OPERATION

- 20 Control Panel Overview
- 21 Changing Settings
 - 21 Sabbath Mode
 - 21 Wi-Fi
 - 21 Smart Diagnosis™
- 22 Using the Cooktop
 - 22 Cooktop Modules
 - 22 Cooktop Timers
- 23 The Gas Surface Burners
 - 23 Before Use
 - 23 Using the Gas Surface Burners
 - 24 Setting the Flame Size
 - 24 In Case of Power Failure
 - 24 Cookware for Gas Burners
 - 25 Extra Low Simmer (Small Burners Only)
 - 25 Using a Wok
 - 25 Using Stove-Top Grills
- 26 The Gas Built-in Griddle

28 SMART FUNCTIONS

- 28 LG ThinQ Application
- 29 Smart Diagnosis™ Function
- 29 Open Source Software Notice Information
- 29 FCC Notice
- 29 FCC RF Radiation Exposure Statement
- 30 Industry Canada Statement
- 30 IC Radiation Exposure Statement

31 MAINTENANCE

- 31 Control Panel
- 31 Gas Surface Burners
- 32 Burner Grates
- 32 Gas Cooktop Surface
- 33 Griddle
- 34 Exterior
- 34 Front Manifold Panel and Knobs

35 TROUBLESHOOTING

- 35 FAQs
- 36 Before Calling for Service

37 LIMITED WARRANTY

- 37 USA
- 38 CANADA
- 40 Not Covered by Warranty (for all countries)

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.

USING GRIDDLE **CAUTION**

- Don't touch the griddle before it has cooled.
- Don't allow grease to accumulate in the griddle tray. Empty the griddle tray after every use. If you do not, a grease fire may occur.
- Do not block the griddle vent by placing objects in front of the vent.
- Do not pour cold water on the hot griddle. Doing so may crack the griddle.
- Clean and dry the griddle thoroughly before first use to remove any residual oils from manufacturing.

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.

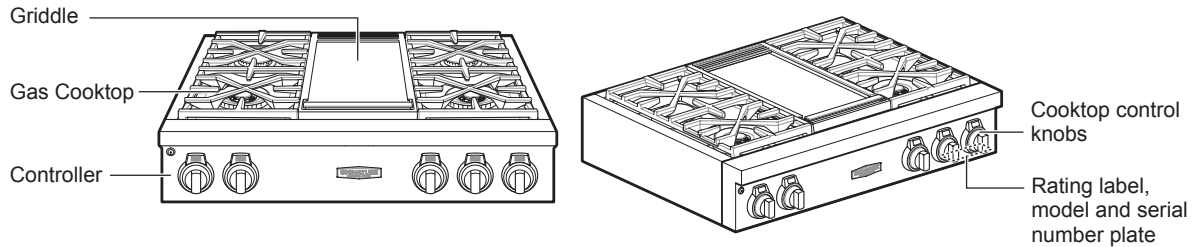
COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

- 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

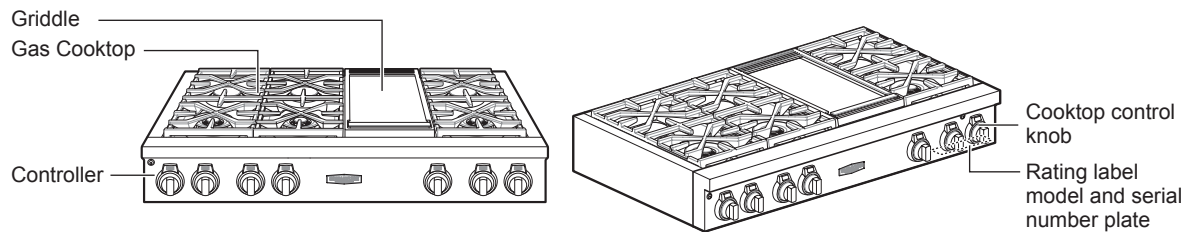
PRODUCT OVERVIEW

Parts

Model: SKSRT360GS

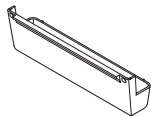


Model: SKSRT480GS



Accessories

Included Accessories

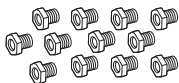


Grease Tray
(1ea)



Owner's manual
(1 ea)

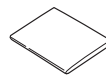
LP Nozzle Conversion Kit



Cooktop nozzles
SKSRT360GS (8 ea)
SKSRT480GS (12 ea)



Griddle nozzle (1ea)



Installation guide (1 ea)

NOTE

- If accessories are missing, call [1-888-289-2802 (CANADA), 1-855-790-6655 (USA)] 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	SKSRT360GS, SKSRT480GS
Description	SKSRT360GS : 36" Gas Rangetop SKSRT480GS : 48" Gas Rangetop
Electrical requirements	120 VAC 60 Hz 444 W
Power Cable	4 1/4 ft. (1.3 m) 3-Prong Grounding Plug
Gas / Electric Location	Left Rear
Rangetop Dimensions	SKSRT360GS : 35 ⁷ / ₈ " (911 mm) (W) x 8 ¹⁵ / ₁₆ " (228 mm) (H) x 26 ³ / ₄ " (679 mm) (D) SKSRT480GS : 47 ⁷ / ₈ " (1216 mm) (W) x 8 ¹⁵ / ₁₆ " (228 mm) (H) x 26 ³ / ₄ " (679 mm) (D)
Countertop Cutout Dimensions	SKSRT360GS : 36" (914.4 mm) (W) x 7 ¹³ / ₁₆ " (198 mm) (H) x min. 24" (610 mm), max. 25" (635 mm) (D) SKSRT480GS : 48" (1219.2 mm) (W) x 7 ¹³ / ₁₆ " (198 mm) (H) x min. 24" (610 mm), max. 25" (635 mm) (D)
Height to Cooking Surface	36" (91.4 cm)

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

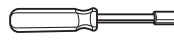
Tools Needed



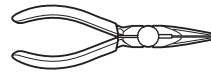
Phillips screwdriver



Flat-blade screwdriver



1/4" Nut driver



Pliers



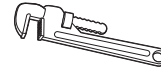
Level



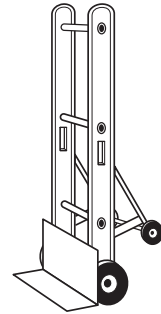
Open-end or adjustable wrench



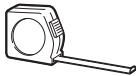
Safety glasses



Pipe wrench (2)
(one for support)



Dolly



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

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.

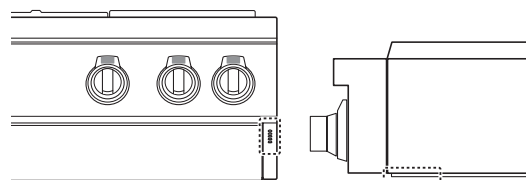
- Installations without a hood require a 36" minimum distance to any overhead combustible surface.

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.

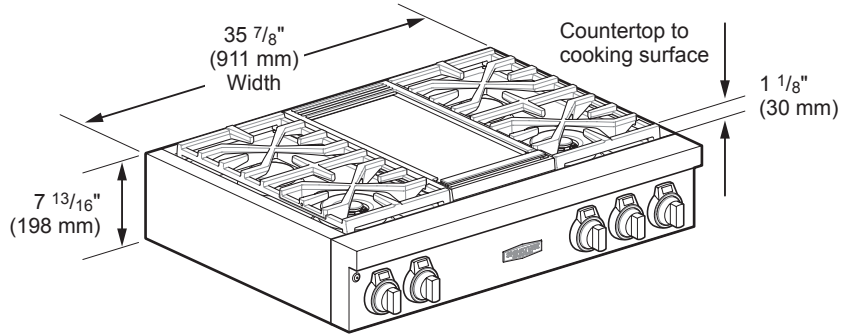


- **This rangetop is for indoor, household use only.**
- **If the rangetop is located near a window, do not hang long curtains or paper blinds on that window.**
- **Make sure that the wall coverings, countertop and cabinets around the rangetop can withstand the heat (up to 194 °F) generated by the appliance.**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

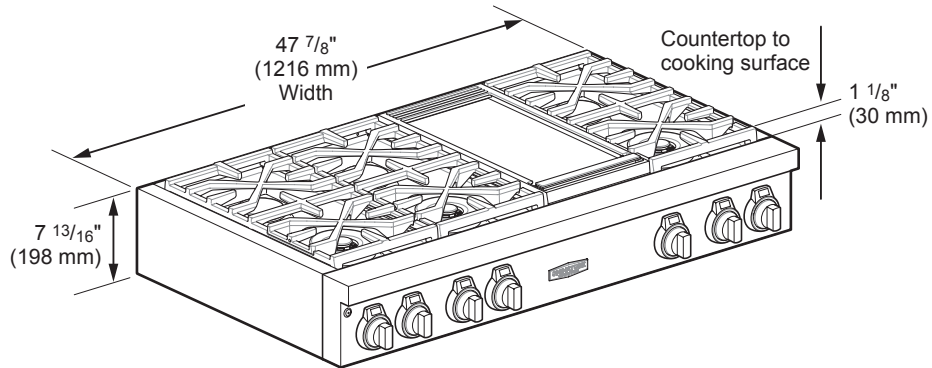
Install Clearances

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

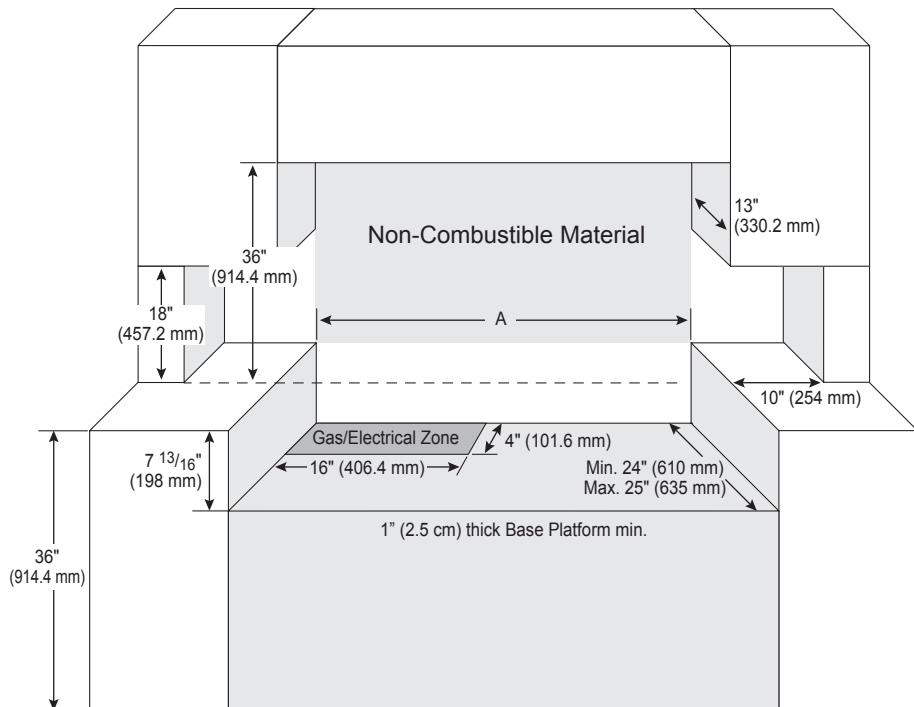
Model: SKSRT360GS



Model: SKSRT480GS

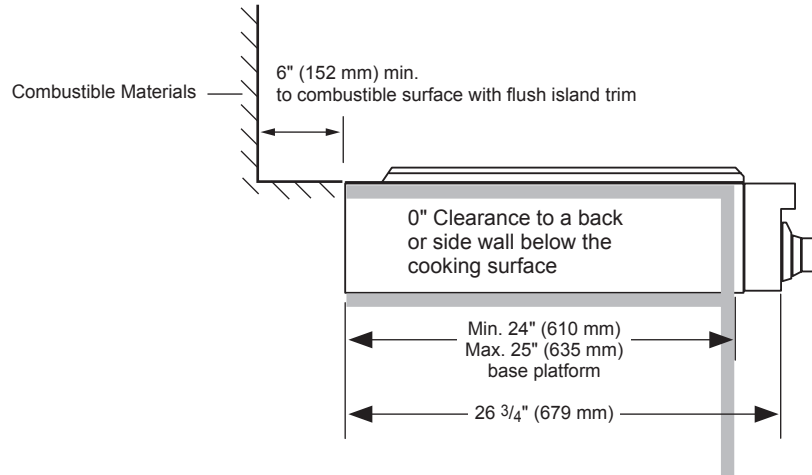


Universal Utility Locations

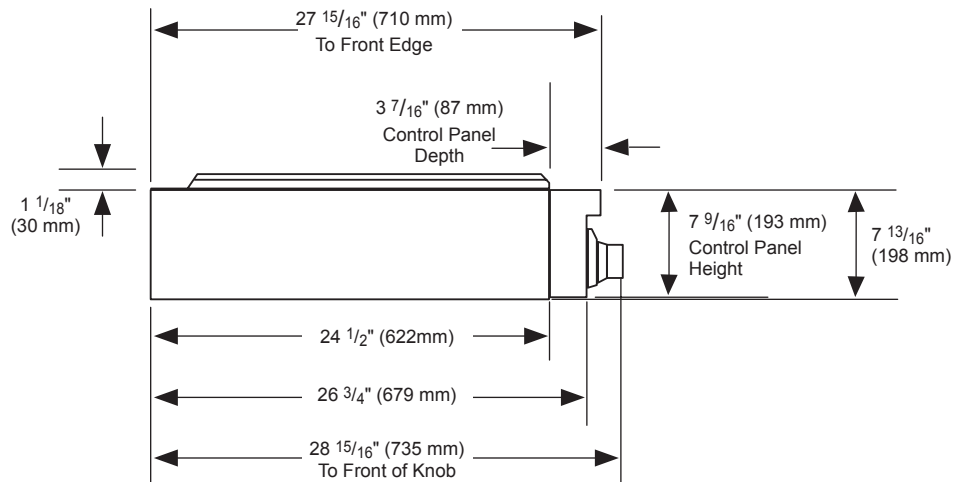


Model	SKSRT360GS	SKSRT480GS
A	36" (914.4 mm)	48" (1219.2 mm)

14 INSTALLATION

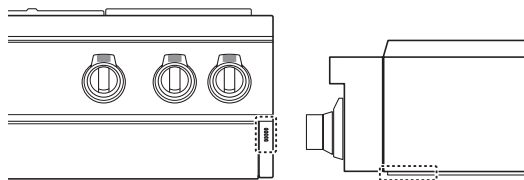


Product Dimensions and Clearances



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.

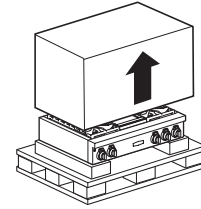
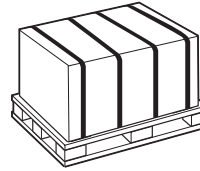
A flexible metal appliance connector used to connect the rangetop to the gas supply line should have an I.D. of $\frac{5}{8}$ " and a maximum length of 5 feet. In Canada, flexible connectors must be single wall metal connectors less than 6 feet in length.

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.



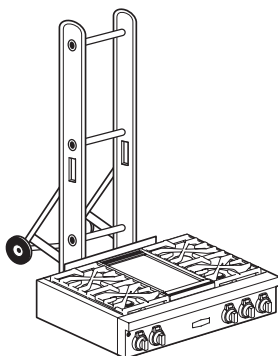
- 1 Cut the packing straps. Lift the carton straight up. Remove packing material, tape and any temporary labels from the appliance before using. Leave the adhesive-backed foam layer over the brushed-metal surface, to protect the finish from scratches. Do not remove any warning-type labels, the model 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. Do not remove the griddle element.

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.

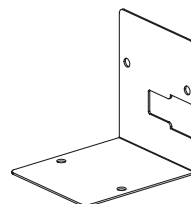


- 2 Transport the rangetop on the furniture dolly close to its final location, tip the rangetop back to level, and carefully remove the dolly.

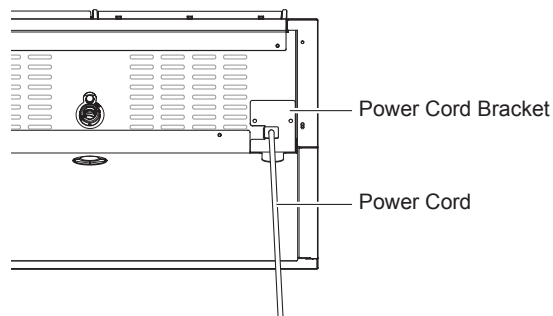
Installing the Power Cord Bracket

- 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.

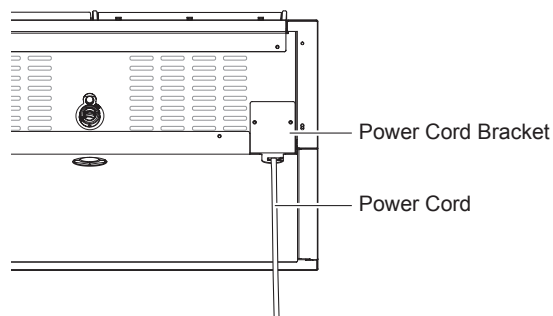
Power Cord Bracket



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.

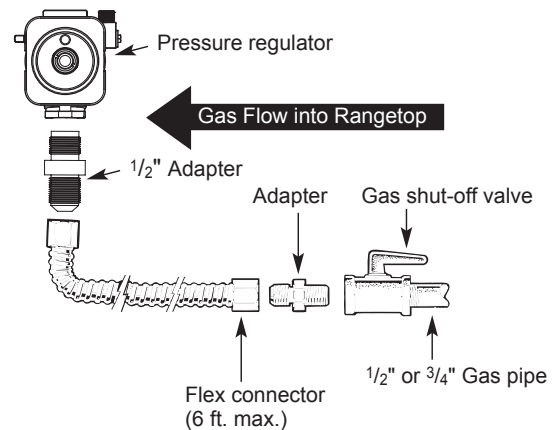
Check all gas connection joints and fittings for leaks with a non-corrosive leak detection fluid. Wipe off fluid after checking.

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).

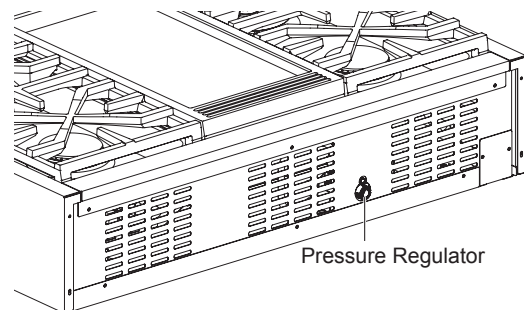
Flexible Connector Hookup



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 Requirements

Connect to a 120 Volt, 60 Hz, properly grounded dedicated circuit protected by a 15 or 20 Amp circuit breaker, or slow blow fuse.

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.

Grounding

IMPORTANT: FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY GROUNDED.

The power cord of this appliance is equipped with a 3-prong (grounding) plug which mates with a standard 3-prong grounding wall receptacle to minimize the possibility of electric shock hazard from this appliance.

The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

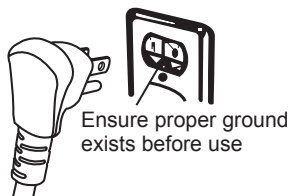
Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.

DO NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, CUT OR REMOVE THE THIRD (GROUND) PRONG FROM THE POWER CORD.

Do not use an adapter plug. Disconnecting the power cord places undue strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter ground terminal.

Installation must conform 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.

Required Method



CAUTION

Have the circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

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.

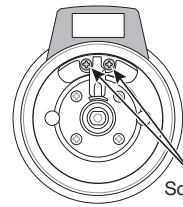
NOTE

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

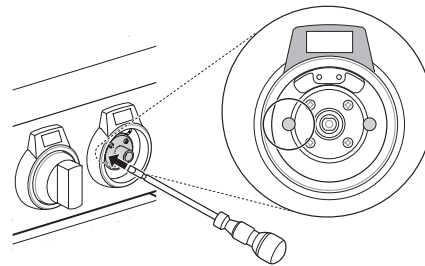
Adjusting the Surface Burner to the Low Flame (Simmer) Setting

- The continuous simmer setting (Simmer or S4 position) needs to be adjusted on all burners.
- The Extra Low Simmer settings (S1 to S3 position) on the small 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.

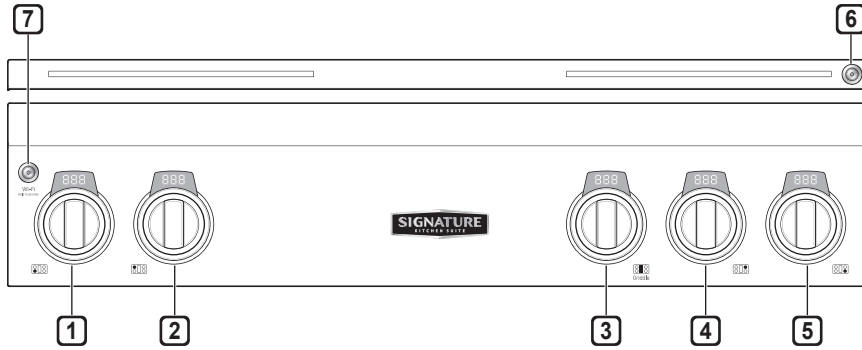
- 7 Reassemble the locking plate and burner knob.
- 8 Test the flame stability.
Test 1: Quickly turn the knob from the highest setting to the Simmer or S4 position. If the flame goes out, increase the flame size and test again.
- 9 Repeat steps 1-8 for each gas surface burner.

OPERATION

Control Panel Overview

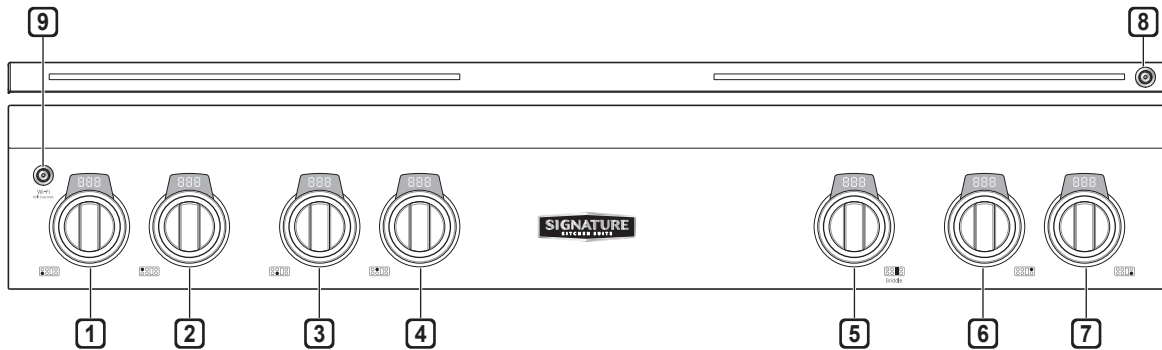
The position of the control knobs and buttons varies by model.

Model: SKSRT360GS



- 1 Left Front Burner Control
- 2 Left Rear Burner Control
- 3 Griddle Control
- 4 Right Rear Burner Control
- 5 Right Front Burner Control
- 6 Night Light On/Off
- 7 Wi-Fi On/Off

Model: SKSRT480GS



- 1 Left Front Burner Control
- 2 Left Rear Burner Control
- 3 Center Front Burner Control
- 4 Center Rear Burner Control
- 5 Griddle Control
- 6 Right Rear Burner Control
- 7 Right Front Burner Control
- 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 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.

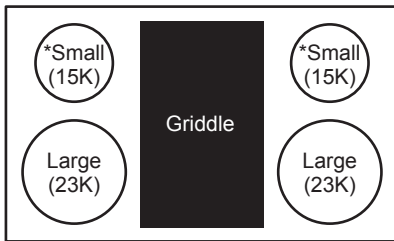
The large burners are the primary burners for most cooking. The small burners are used for delicate foods such as sauces or foods that require low heat for a long cooking time.

Depending on your model, some or all of the small burners are equipped with the Extra Low Simmer function, which controls heat by turning the flame on and off at preset intervals. The Extra Low Simmer function is available on the small burners marked with an asterisk below.

Use the griddle module for cooking eggs, burgers, pancakes, and other foods.

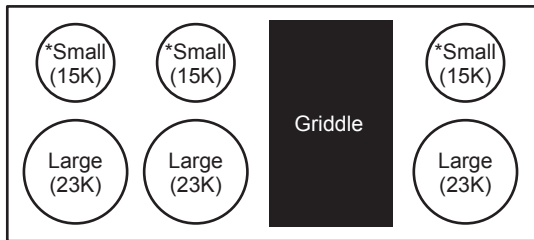
Cooktop Layouts

Model: SKSRT360GS



* Extra Low Simmer

Model: SKSRT480GS



* Extra Low Simmer

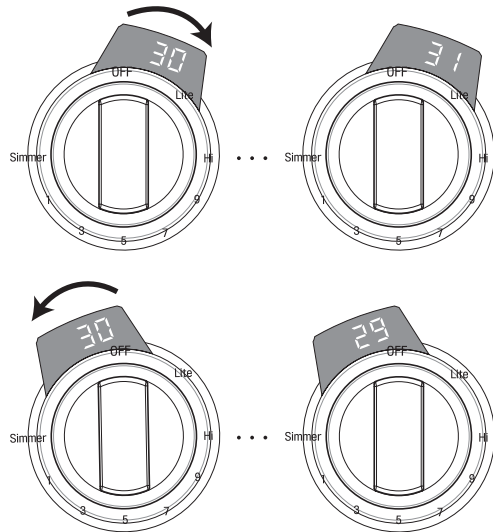
Cooktop Timers

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

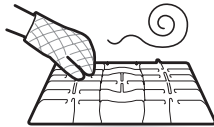
CAUTION

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

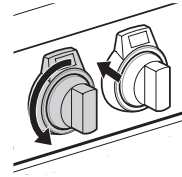
- Open windows.
- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

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.

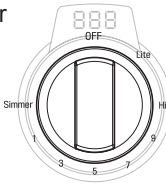


The electric spark ignition system makes a clicking noise.

- 4 Turn the control knob to control the flame size.

Large Burner with Continuous Simmer function

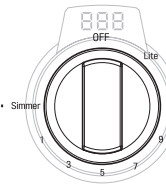
Equivalent to 650 BTU/HR



Equivalent to 23,000 BTU/HR

Small Burner with Continuous Simmer function

Equivalent to 1,300 BTU/HR

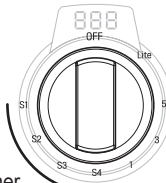


Equivalent to 15,000 BTU/HR

Small Burner with Extra Low Simmer function

Equivalent to 310 BTU/HR

Extra Low Simmer



Equivalent to 1,300 BTU/HR

CAUTION

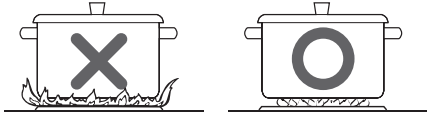
Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. All the burners spark when any burner is turned to **Lite**. An electric shock may result causing you to knock over hot cookware.

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.
- The burner settings on the control knobs are not consistent across all burners. For example, the HI setting on a large burner may be hotter than the HI setting on a small burner. The actual power for each setting varies based on burner characteristics such as the BTU and whether the burner uses a Continuous Simmer function or an Extra Low Simmer function.

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.

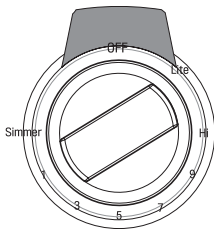
NOTE

- 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 19 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 available on some small burners, depending on your model. On these burners, the S1 to S3 settings are for Extra Low Simmer and the S4 setting is for a continuous simmer. The Simmer setting on the other small and 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.

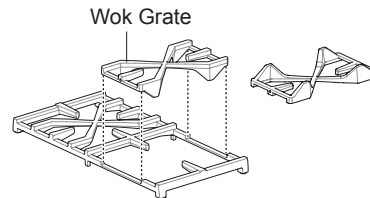
CAUTION

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.



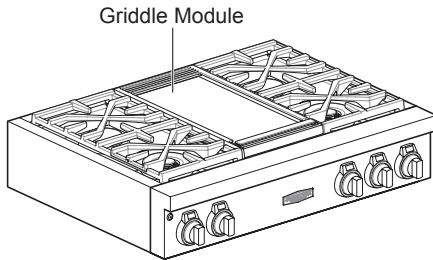
CAUTION

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.

The Gas Built-in Griddle

Use the built-in griddle instead of a saucepan for foods such as eggs, burgers, and pancakes.

Clean and dry the griddle thoroughly before using it for the first time, to remove any residual oil from manufacturing.

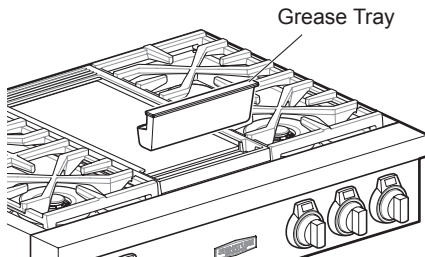


Griddle Grease Tray

Be sure to install the provided grease tray before using the griddle.

The grease tray should be removed and cleaned after every use.

- Allow the tray to cool before removing it.



Using the Griddle

- 1 Turn the Griddle knob to set the desired cooking temperature. The available temperature range is 200 °F to 450 °F (93 °C to 232 °C).
- 2 Wait for the preheat chime to sound before placing food on the griddle. The griddle has a non-stick coating. Use oil or butter to prevent foods like eggs, pancakes, bread or fish from sticking.
- 3 Turn the knob to the OFF position after cooking.

NOTE

- It is normal for the griddle to become discolored over time.
- To prevent splatters, blot moisture from food items with a paper towel before grilling.

CAUTION

- Do not remove the griddle until the cooktop surface and the griddle have completely cooled. The griddle may become very hot when the cooktop, oven or broiler are in use.

IMPORTANT NOTES

- Avoid cooking extremely greasy foods as grease spillover can occur.
- The griddle can become hot when surrounding burners are in use.
- Do not use metal utensils that can damage the griddle surface. Do not use the griddle as a cutting board.
- Do not place or store items on the griddle. The griddle can become hot when the cooktop or oven are in use.
- Cooking sprays and corn oil are not recommended for use with the griddle. Their high sugar content can make them difficult to remove after cooking.

Setting Griddle Cook Time Alarm

Use the control knob and LED ring to set the temperature and cook time for the griddle.

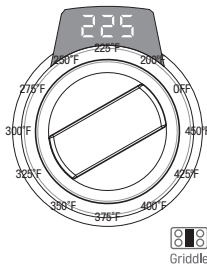
The temperature can be set from 200°F to 450°F in 25-degree increments (93°C to 232°C).

The cook time defaults to 30 minutes, but can be set from 1 minute to 12 hours in 1-minute increments.

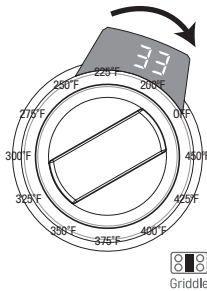
Once the cook time is complete, a chime sounds, but the griddle remains on.

For example, to set 225 °F, 33 min.

- 1 Turn the knob to select 225 °F. The display shows 225°F.



- 2 Turn the LED ring clockwise 3 times to set 33 minutes. To increase or decrease the time quickly, turn the LED ring and hold it.



Most foods benefit from a preheated griddle. Use the chart below as a guide and adjust as preferred. Preheat for approximately 10 minutes at 450°F(232°C) before cooking food.

Griddle Cooking Recommendations

Food	Setting
Eggs	325 °F - 350 °F (160 °C - 180 °C)
Bacon, Breakfast Sausage	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Toasted Sandwiches	350 °F - 375 °F (180 °C - 190 °C)
Boneless Chicken Breasts	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Boneless Pork Chops, 1" (25.4 mm) thick	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Steaks, 1" (25.4 mm) thick	400 °F - 425 °F (200 °C - 220 °C)
Ground Beef Patties, 6 ounces	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Hot Dogs	350 °F - 375 °F (180 °C - 190 °C)
Ham Slices, 1/2" (12.7 mm) thick	350 °F - 375 °F (180 °C - 190 °C)
Pancakes, French Toast	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Potatoes, Hash Browns	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)

NOTE

After cooking on the griddle for an extended period, adjust the griddle temperature settings as the griddle retains heat.

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

This feature is only available on models with Wi-Fi. The **LG ThinQ** application allows you to communicate with the appliance using a smartphone.

LG ThinQ Application Features

- **Smart Diagnosis™**
 - This function provides useful information for diagnosing and solving issues with the appliance based on the pattern of use.
- **Monitoring**
 - This function helps you check the current status, remaining time, cook settings and end time in one place.
- **Usage History**
 - See the total usage time for each burner by day, week, or month.
- **Product Notifications**
 - Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications. The notifications are triggered even if the **LG ThinQ** application is not open.

NOTE

- If you change your wireless router, Internet service provider, or password, delete the registered appliance from the **LG ThinQ** 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.

Installing LG ThinQ Application and Connecting an LG Appliance

Models with QR Code

Scan the QR code attached to the product using the camera or a QR code reader application on your smartphone.



Models without QR Code

- 1 Search for and install the **LG ThinQ** application from the Google Play Store or Apple App Store on a smartphone.
- 2 Run the **LG ThinQ** application and sign in with your existing account or create an LG account to sign in.
- 3 Touch the add (+) button on the **LG ThinQ** application to connect your LG appliance. Follow the instructions in the application to complete the process.

NOTE

- To verify the Wi-Fi connection, check that the Wi-Fi indicator 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.
- **LG ThinQ** 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 distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal becomes weak. It may take a long time to connect or fail to install the application.
- 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 may not connect or the connection may be interrupted because of the home network environment.
- If the appliance cannot be connected 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 connect the product again.

Smart Diagnosis™ Function

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

LG ThinQ Smart Diagnosis™

Use the Smart Diagnosis feature in the LG ThinQ application for help diagnosing issues with the appliance without the assistance of the SIGNATURE KITCHEN SUITE Customer Information Center. Follow the instructions in the LG ThinQ application to perform a Smart Diagnosis using your smartphone.

- 1 Download the LG ThinQ application on your smart phone.
- 2 Open the LG ThinQ 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 LG ThinQ 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 <https://opensource.lge.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@lge.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.

RF Module Specifications

Type	Frequency Range	Output Power (Max.)
Wi-Fi	2412 – 2462 MHz	< 30 dBm
Bluetooth	2402 – 2480 MHz	< 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. 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 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 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.

Industry Canada Statement

This device contains licence-exempt transmitter(s)/ receiver(s) that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's licence-exempt RSS(s). Operation is subject to the following two conditions:

- (1) This device may not cause interference.
- (2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

IC Radiation Exposure Statement

This equipment complies with IC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20 cm (7.8 inches) between the antenna and your body.

NOTE

- The manufacturer is not responsible for any radio or tv interference caused by unauthorized modifications to this equipment. Such modification could void the user's authority to operate the equipment.

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.

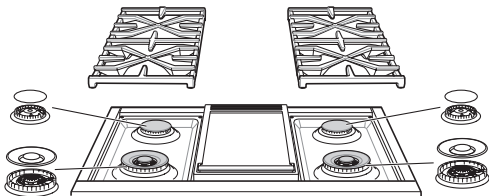
Control Panel

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

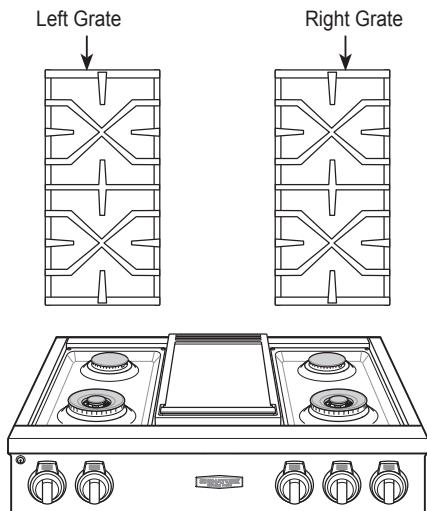
- To clean the brass burners, use mild abrasive cleaners or liquid cleaners.
- To clean port openings, use a stiff, nylon bristle tooth brush.
- Do not use steel wool or steel bristle brushes as they can scratch the brass burner surface.

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.

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.

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.

Griddle

Clean the griddle plate using hot water and liquid dish soap.

To clean heavy soil, soak the griddle plate then use a brush to remove soil. Allow the griddle plate to dry thoroughly before using.

CAUTION

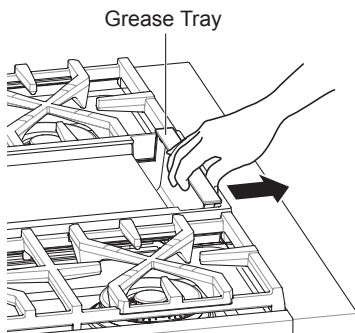
- Don't touch or clean the griddle or the grease tray until they have cooled completely.
- Grease in the grease tray may cause a grease fire. Drain and clean the grease tray after every use.
- Do not pour cold water on the hot griddle. Doing so may warp or crack the griddle.
- After using the griddle, use a heatproof silicone or wood spatula to clear grease and debris off the plate into the grease tray at the front of the griddle.

Removing the Grease Tray

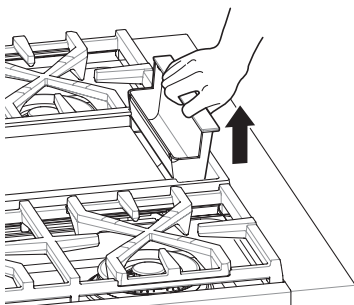
The grease tray is positioned in front of the griddle.

Leave the grease tray in place while cleaning the griddle. Allow the griddle and grease tray to cool before removing the grease tray.

- 1 Use the grease tray handle to pull the grease tray toward the front of the range.

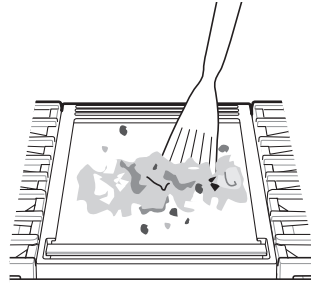


- 2 Carefully lift the grease tray up to remove it.



Cleaning the Griddle

- 1 Scrape off large food debris with a heatproof silicone or wood spatula immediately after cooking. Do not use metal utensils on the griddle.



- 2 Push oil and small debris into the grease tray at the front of the griddle.
- 3 Allow the griddle to cool completely, wipe off remaining oil with a paper towel, then clean the griddle with hot soapy water.
- 4 Use a sponge to remove remaining soil.
- 5 Remove the grease tray and empty it.
- 6 Clean the grease tray with warm water and dish soap and dry thoroughly.
- 7 Rinse the griddle in clean water, wipe it dry with a cloth, and allow it to dry thoroughly before use.

NOTE

- To clean the corners of the griddle, use a soft brush and hot, soapy water.

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

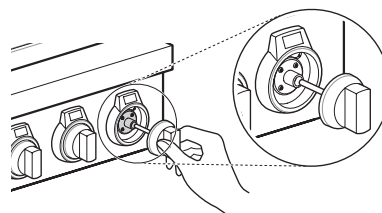
- Use warm soapy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.
- Stainless steel appliance cleaner or polish can be purchased online or from most retailers of appliances or home goods.

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.



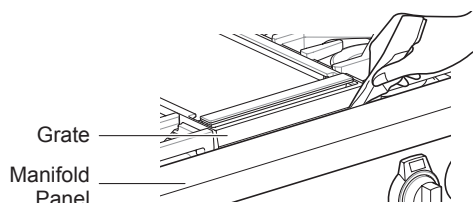
CAUTION

- 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 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.

Do I need to season the griddle before using it for the first time?

No. You should clean the griddle thoroughly with hot, soapy water before using it to remove any residual oil from manufacturing. The griddle does not have a nonstick coating, so use oil or butter when cooking eggs, pancakes, French toast, or fish.

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
Gas cooktop burners do not light or do not burn evenly.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • It is normal for small burners that have the Extra Low Simmer function to turn off and on periodically when using the S3 to S1 settings. For more details, see the Using the Extra Low Simmer section.
Burner flames are very large or yellow.	<ul style="list-style-type: none"> • If the rangetop is connected to LP gas, contact the technician who installed your rangetop or made the conversion.
Appliance does not operate.	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • The password for the Wi-Fi network was entered incorrectly. <ul style="list-style-type: none"> - Delete your home Wi-Fi network and begin the registration process again. • Mobile data for your smartphone is turned on. <ul style="list-style-type: none"> - Turn off the Mobile data on your smartphone before registering the appliance. • The wireless network name (SSID) is set incorrectly. <ul style="list-style-type: none"> - 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. <ul style="list-style-type: none"> - 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. <ul style="list-style-type: none"> - 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.
Griddle surface is scratched or dull.	<ul style="list-style-type: none"> • Metal utensils will scratch the surface of the griddle. Do not use the griddle as a cutting board. Use only silicone or wood utensils when cooking on the griddle.
Food is not cooking properly on the griddle.	<ul style="list-style-type: none"> • Wait until the griddle preheat chime sounds before starting to cook food.

LIMITED WARRANTY

USA

Should your **SIGNATURE KITCHEN SUITE** Rangetop ("Product") fail due to a defect in materials or workmanship under normal and proper 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 lawfully and used within the United States including U.S. Territories.

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, reconditioned, refurbished, or otherwise factory remanufactured.
- Replaced Product or part(s) will be the property of **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.
- Proof of original retail purchase specifying the Product model and date of purchase is required to obtain warranty service under this limited warranty.

EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ON THE PRODUCT IS LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THE ABOVE LIMITED WARRANTY. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL SIGNATURE KITCHEN SUITE OR ITS U.S. DISTRIBUTORS/DEALERS BE LIABLE FOR ANY INDIRECT, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, OR PUNITIVE DAMAGES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOST GOODWILL, LOST REVENUES OR PROFITS, WORK STOPPAGE, IMPAIRMENT OF OTHER GOODS, COST OF REMOVAL AND REINSTALLATION OF THE PRODUCT, LOSS OF USE, OR ANY OTHER DAMAGES WHETHER BASED IN CONTRACT, TORT, OR OTHERWISE. SIGNATURE KITCHEN SUITE'S TOTAL LIABILITY, IF ANY, SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID BY YOU FOR THE PRODUCT.

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 EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS LIMITED 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, educate how to operate, correct wiring, or correct unauthorized repairs.
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service.
- Damage or failure 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 product owner's manual.
- Damage or failure to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of God, or any other causes beyond the control of SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- Damage or failure of the Product caused by unauthorized modification or alteration, or if the Product is used for other than the intended purpose, or any water leakage where the Product was not properly installed.
- Damage or failure of the Product caused by incorrect electrical current, voltage, or plumbing codes.
- Damage or failure of the Product caused by transportation, storage, and/or handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of the Product, unless such damage is reported within one (1) week of delivery.
- Damage or failure of the Product resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance. Improper repair includes the use of parts not authorized by **SIGNATURE KITCHEN SUITE**. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product owner's manual.

38 LIMITED WARRANTY

- Damage or failure of the Product caused by the use of parts, components, accessories, consumable cleaning products, or any other products or services that were not authorized by **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.
- Damage or missing items to any display or open box Product.
- Refurbished Product or any Product sold “As Is”, “Where Is”, “With all Faults”, or similar disclaimer.
- Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined.
- Increases in utility costs and additional utility expenses.
- Any noises associated with normal operation.
- Products used for other than normal and proper household use (e.g., commercial or industrial use) or contrary to the Product owner’s manual.
- Costs associated with removal and reinstallation of the Product for repairs, or the removal and reinstallation of the Product if it is installed in an inaccessible location or not installed in accordance with the Product Owner’s manual.
- Accessories, removable components, or consumable parts (e.g. Shelves, door bins, drawers, water/air filters, racks, light bulbs, batteries, etc., as applicable), except for internal/functional parts covered under this limited warranty.

CANADA

Should your SIGNATURE KITCHEN SUITE Dual Fuel Rangetop fail due to a defect in materials or workmanship under normal and proper use, during the warranty period set forth below, SIGNATURE KITCHEN SUITE will, at its option, repair or replace the Product upon receipt of proof of the original retail purchase. This limited warranty is valid only to the original retail purchaser of the Product and applies only to a Product distributed, purchased and used within Canada, as determined at the sole discretion of SIGNATURE KITCHEN SUITE.

WARRANTY PERIOD: (Note: If the original date of purchase cannot be verified, the warranty will begin sixty (60) days from the date of manufacture).

Dual Fuel Rangetop

Three (3) years from the date of original retail purchase.

Parts and Labor (internal/functional parts only)

- 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, reconditioned, refurbished, or otherwise factory remanufactured, all at the sole discretion of SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- Proof of original retail purchase specifying the Product model and date of purchase is required to obtain warranty service under this Limited Warranty.



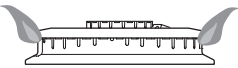
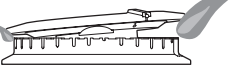
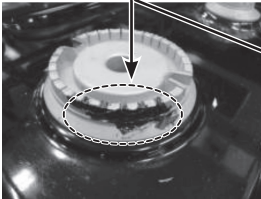
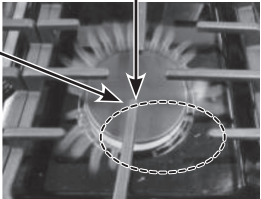
SIGNATURE KITCHEN SUITE’S SOLE LIABILITY IS LIMITED TO THE LIMITED WARRANTY SET OUT ABOVE. EXCEPT AS EXPRESSLY PROVIDED ABOVE, SIGNATURE KITCHEN SUITE MAKES NO, AND HEREBY DISCLAIMS, ALL OTHER WARRANTIES AND CONDITIONS RESPECTING THE PRODUCT, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, AND NO REPRESENTATIONS SHALL BE BINDING ON SIGNATURE KITCHEN SUITE. SIGNATURE KITCHEN SUITE DOES NOT AUTHORIZE ANY PERSON TO CREATE OR ASSUME FOR IT ANY OTHER WARRANTY OBLIGATION OR LIABILITY IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. TO THE EXTENT THAT ANY WARRANTY OR CONDITION IS IMPLIED BY LAW, IT IS LIMITED TO THE WARRANTY PERIOD SET OUT ABOVE. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL SIGNATURE KITCHEN SUITE, THE MANUFACTURER OR DISTRIBUTOR OF THE PRODUCT, BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, DIRECT, INDIRECT, PUNITIVE OR EXEMPLARY DAMAGES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOSS OF GOODWILL, LOST PROFITS, LOSS OF ANTICIPATED PROFITS, LOST REVENUE, LOSS OF USE, OR ANY OTHER DAMAGE, WHETHER ARISING DIRECTLY OR INDIRECTLY FROM ANY CONTRACTUAL BREACH, FUNDAMENTAL BREACH, TORT OR OTHERWISE, OR FROM ANY ACTS OR OMISSIONS. SIGNATURE KITCHEN SUITE’S TOTAL LIABILITY, IF ANY, SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID BY YOU FOR THE PRODUCT.

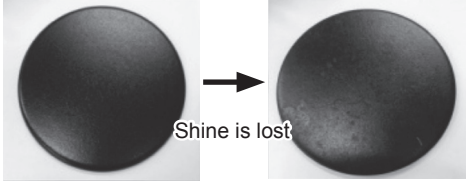

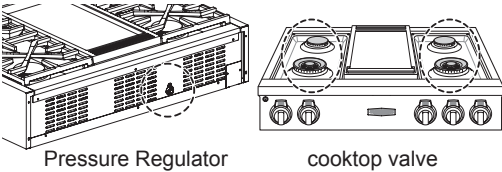
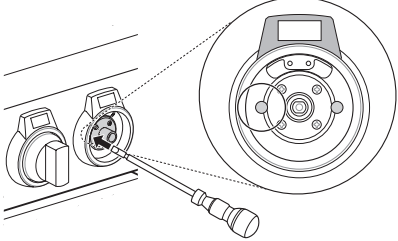
This Limited Warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from province to province depending on applicable provincial laws. Any term of this Limited Warranty that negates or varies any implied condition or warranty under provincial law is severable where it conflicts with such provincial law without affecting the remainder of this warranty's terms.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

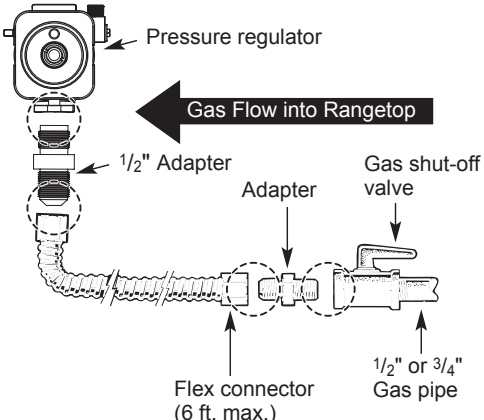
- Service trips to i) deliver, pick up, or install or; educate on how to operate the Product; ii) correct wiring or plumbing; or iii) correct unauthorized repairs or installations of the Product;
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service;
- Damage or failure resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product's owner's manual;
- Damage or failure to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of God, or any other causes beyond the control of SIGNATURE KITCHEN SUITE or the manufacturer;
- Damage or failure resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance of the Product. Improper repair includes use of parts not authorized or specified by SIGNATURE KITCHEN SUITE. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product's owner's manual;
- Damage or failure caused by unauthorized modification or alteration of the Product, or if used for other than the intended household purpose/use of the Product, or damage or failure resulting from any water leakage due to improper installation of the Product;
- Damage or failure caused by incorrect electrical current, voltage or plumbing codes;
- Damage or failure caused by use that is other than normal household use, including, without limitation, commercial or industrial use, including use in commercial offices or recreational facilities, or as otherwise outlined in the Product's owner's manual;
- Damage or failure caused by transportation and handling, including scratches, dents, chips and/or other damage to the finish of the Product, **unless** such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to SIGNATURE KITCHEN SUITE within one (1) week of delivery of the Products;
- Damage or missing items to any display, open box, refurbished or discounted Product;
- Refurbished Product or any Product sold "As Is", "Where Is", "With all Faults", or any similar disclaimer;
- Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined at the discretion of SIGNATURE KITCHEN SUITE;
- Increases in utility costs and additional utility expenses in any way associated with the Product;
- Any noises associated with normal operation of the Product;
- Replacement of light bulbs, filters, fuses or any other consumable parts;
- Replacement of any part that was not originally included with the Product;
- Costs associated with removal and/or reinstallation of the Product for repairs; and
- Shelves, drawers, handle and accessories to the Product, except for internal/functional parts covered under this Limited Warranty.
- Conversion of products from natural gas or L.P. gas;

Not Covered by Warranty (for all countries)

Problem	Cause	Prevention
<ul style="list-style-type: none"> Burners do not light 	<p>Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly</p> <p>Small burner</p>  <p>Large burner</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Check and clean the gas electrode.
<ul style="list-style-type: none"> Uneven flame 	<p>1. Improper burner cap installation</p> <p>Burner cap is properly seated. </p> <p>Burner cap is NOT properly seated. </p> <p>2. Burner ports clogged by food residue</p> <p>Ports blocked by dirt </p> <p>Flames uneven </p>	<ul style="list-style-type: none"> Check installation of burner head and cap Hardened residue should be removed using a toothbrush.

Problem	Cause	Prevention
<ul style="list-style-type: none"> Burner cap is dull or has changed color 	<ol style="list-style-type: none"> Scratching Use of detergent or abrasive cleansers <p>Small burner cap</p>  <p>Large burner cap</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 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)
<ul style="list-style-type: none"> Unit has no power 	<ol style="list-style-type: none"> House power turned off (power supply) Tripped breaker The power cord is not installed properly. 	<ul style="list-style-type: none"> Check power at main board before calling for service. Match power cord type and outlet type Properly install the power cord
<ul style="list-style-type: none"> Flames too big on converted cooktop (NP → LP) 	<p>The installer missed part of the conversion. (Check 2 parts: regulator, cooktop valve).</p>  <p>Pressure Regulator cooktop valve</p>	<ul style="list-style-type: none"> Check with installer first Refer to installation manual
<ul style="list-style-type: none"> Flame is too small or too large 	<ol style="list-style-type: none"> Variable gas pressure Installer did not check  <p>Center adjustment screw</p>	<ul style="list-style-type: none"> Check with installer first

42 LIMITED WARRANTY

Problem	Cause	Prevention
<ul style="list-style-type: none"> Gas smell 	<p>Improper connection</p> <p>Flexible Connector Hookup</p>  <p>Pressure regulator</p> <p>Gas Flow into Rangetop</p> <p>1/2" Adapter</p> <p>Adapter</p> <p>Gas shut-off valve</p> <p>Flex connector (6 ft. max.)</p> <p>1/2" or 3/4" Gas pipe</p>	<ul style="list-style-type: none"> Check with installer first

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

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

Call [1-888-289-2802 (CANADA), 1-855-790-6655 (USA)] and select the appropriate option from the menu.

Visit our website at <https://www.signaturekitchensuite.com>.

By mail (Canada) : 20 Norelco Drive, North York, ON, M9L 2X6

Or by mail (U.S.A) : **SIGNATURE KITCHEN SUITE** Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813
ATTN: CIC



MANUAL DEL PROPIETARIO

ESTUFA

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.**

SKSRT360GS

SKSRT480GS



MFL71677607_02

www.signaturekitchensuite.com

Copyright © 2024 Signature Kitchen Suite. Todos los Derechos Reservados.

ÍNDICE

3 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

9 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

- 9 Piezas
- 9 Accesorios

10 INSTALACIÓN

- 10 Especificaciones del producto
- 10 Antes de Instalar la Cocina
- 12 Requisitos de Ventilación
- 12 Ubicación adecuada
- 15 Suministro de gas
- 15 Instalar la Cocina
- 17 Conectar la Cocina al Gas
- 18 Conexiones eléctricas
- 19 Verificación de encendido de los quemadores de superficie

20 FUNCIONAMIENTO

- 20 Descripción general del panel de control
- 21 Cambio de las configuraciones
 - 21 Modo Sabbath
 - 21 Wi-Fi
 - 21 Smart Diagnosis™
- 22 Uso de la estufa
 - 22 Módulo de cocina
 - 22 Temporizadores de cocina
- 23 Uso de los quemadores de gas de superficie
 - 23 Antes de usar
 - 23 Uso de los quemadores de superficie de gas
 - 24 Ajuste del tamaño de llama
 - 24 En caso de apagón
 - 24 Batería de cocina para la superficie de la cocina
 - 25 Extra Low Simmer (pequeños quemadores solamente)
 - 25 Usando un Wok
 - 25 Uso de las rejillas en superficie
- 26 La plancha de gas integrada

28 FUNCIONES INTELIGENTES

- 28 Aplicación LG ThinQ
- 29 Función Smart Diagnosis™ (Diagnóstico Inteligente)
- 29 Información del aviso de software de código abierto
- 29 Aviso de la FCC
- 29 Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC
- 30 Declaración de Industry Canada
- 30 Declaración sobre Exposición a Radiación de la IC

31 MANTENIMIENTO

- 31 Panel de control
- 31 Quemadores de superficie a gas
- 32 Rejillas de los quemadores
- 32 Limpieza de la superficie de la placa de cocción
- 33 Plancha
- 34 Exterior
- 34 Panel frontal y mandos

35 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- 35 PREGUNTAS FRECUENTES
- 36 Antes de llamar al servicio técnico


37 GARANTÍA LIMITADA


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

ESPAÑOL

 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 peligrosas sustancias: benceno, monóxido de carbono, formaldehído 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 use este artefacto para calentar el ambiente como si fuera un calefactor. Hacerlo podría causar 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 supervisión.
- **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.

USO DE LA PLANCHA

PRECAUCIÓN

- No toque la plancha antes de que se haya enfriado.
- No permita que la grasa se acumule en la bandeja de la plancha. Vacíe la bandeja de la plancha después de cada uso. Si no lo hace, puede producirse un incendio de grasa.
- No bloquee el respiradero de la plancha colocando objetos en frente del respiradero.
- No vierta agua fría sobre la superficie de la plancha caliente. Hacerlo podría romper la plancha.
- Limpie y seque completamente la plancha antes de usarla por primera vez, para eliminar cualquier aceite residual de la fabricación. La plancha se puede retirar de la estufa y está diseñada para una fácil limpieza.

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.

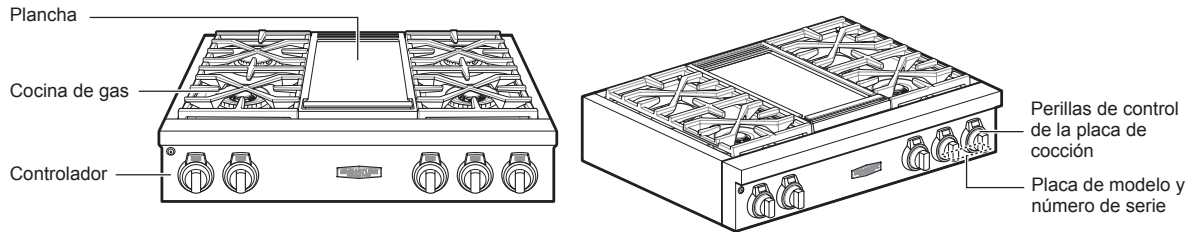
MODO CORRECTO DE COCINAR CARNES Y AVES

- 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

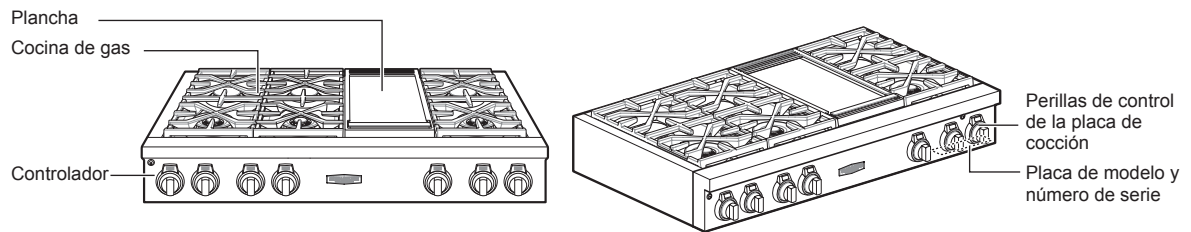
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Piezas

Modelo: SKSRT360GS

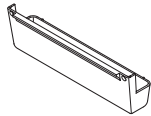


Modelo: SKSRT480GS



Accesorios

Accesorios incluidos

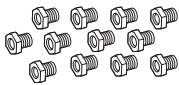


Charola para grasa (1 c/u)



Manual del propietario (1 c/u)

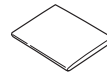
Kit de conversión para boquilla de LP



Boquilla de placa de cocción
SKSRT360GS (8 c/u)
SKSRT480GS (12 c/u)



Boquilla de plancha (1 c/u)



Guía de instalación (1 c/u)

NOTA

- Si faltan accesorios, llame al [1-888-289-2802 (CANADA), 1-855-790-6655 (EE. UU.)] 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	SKSRT360GS, SKSRT480GS
Descripción	SKSRT360GS : 36" Gas Rangetop SKSRT480GS : 48" Gas Rangetop
Requisitos eléctricos	120 VAC 60 Hz 540 W
Cable de alimentación	4 1/4 ft. (1.3 m) 3 puntas redondas (de conexión a tierra)
Ubicación del Gas/de la Electricidad	Lateral trasero izquierdo
Dimensiones de la Cocina	SKSRT360GS : 35 7/8" (911 mm) (Ancho) x 8 15/16" (228 mm) (Alto) x 26 3/4" (679 mm) (Profundidad) SKSRT480GS : 47 7/8" (1216 mm) (Ancho) x 8 15/16" (228 mm) (Alto) x 26 3/4" (679 mm) (Profundidad)
Dimensiones del Corte de la Mesada	SKSRT360GS : 36" (914,4 mm) (Ancho) x 7 13/16" (198 mm) (Alto) x mín. 24" (610 mm), máx. 25" (635 mm) (Profundidad) SKSRT480GS : 48" (1219,2 mm) (Ancho) x 7 13/16" (198 mm) (Alto) x mín. 24" (610 mm), máx. 25" (635 mm) (Profundidad)
Altura hasta la Superficie de Cocción	36" (91,4 cm)

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

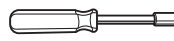
Herramientas necesarias



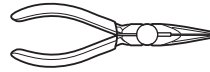
Destornillador Phillips



Destornillador plano



Llave para tuercas de 1/4"



Pinzas



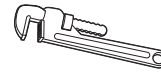
Nivel



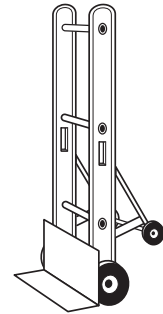
Llave de boca o ajustable



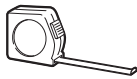
Gafas de seguridad



Llave de tubos (2)
(uno para soporte)



Plataforma móvil



Cinta medidora



Guantes

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

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.

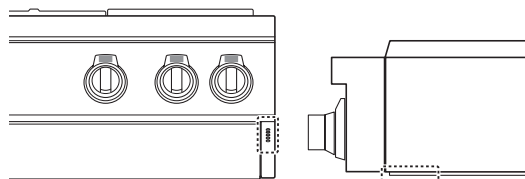
Ubicación adecuada

- 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.

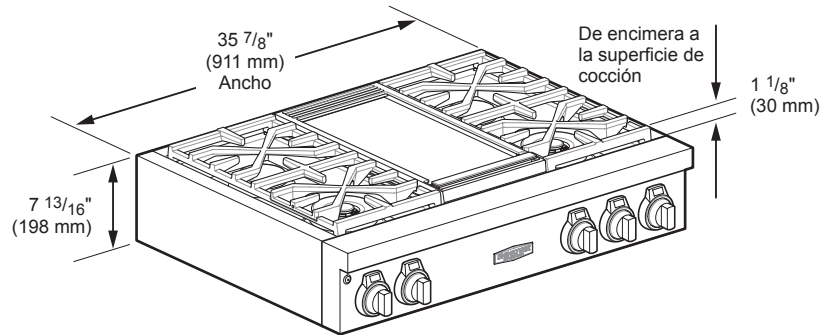


- Esta cocina está prevista para uso hogareño y en interiores solamente.
- Si la cocina se ubica cerca de una ventana, no coloque cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana.
- Asegúrese de que los revestimientos de pared, la mesada y las alacenas alrededor de la cocina puedan soportar el calor (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.

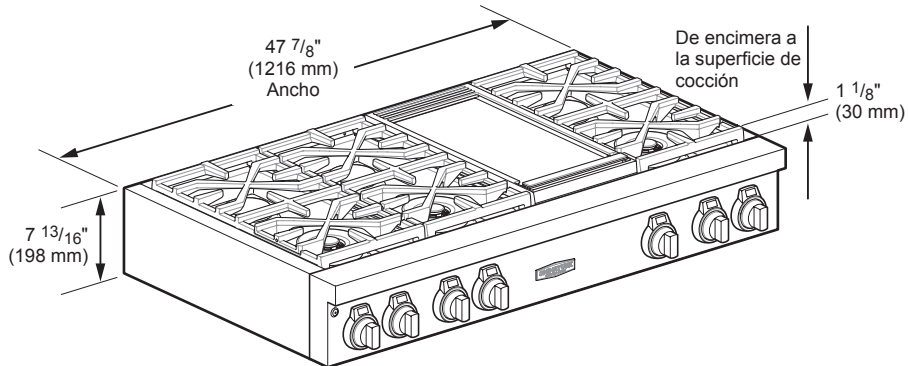
Distancias de Instalación

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

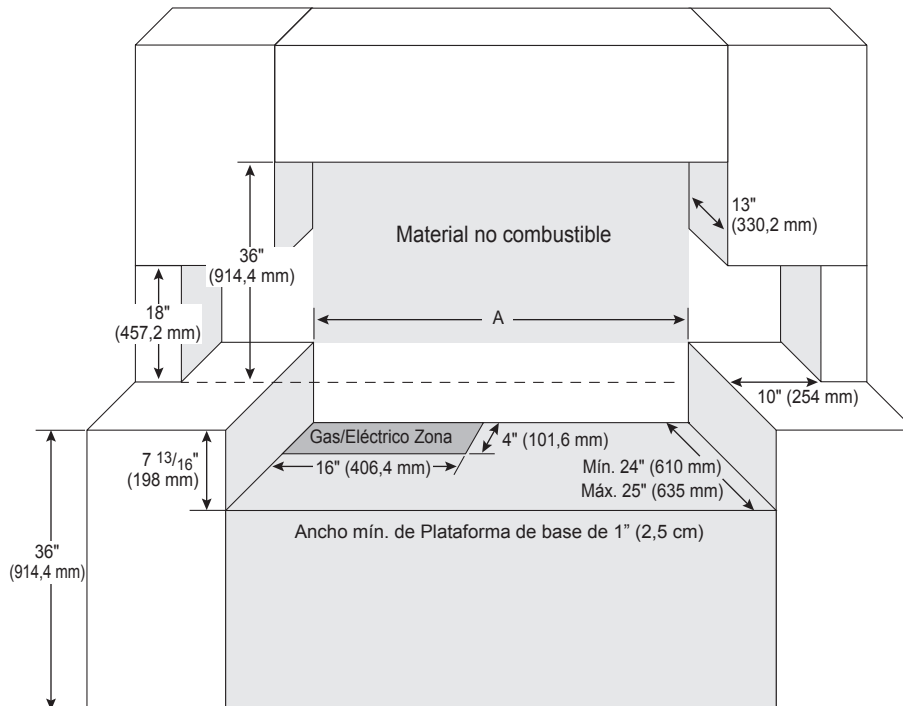
Modelo: SKSRT360GS



Modelo: SKSRT480GS



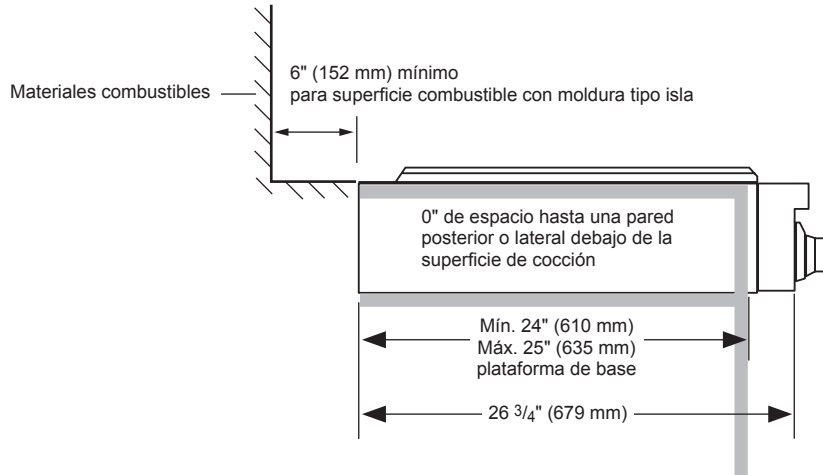
Ubicaciones de suministros universales



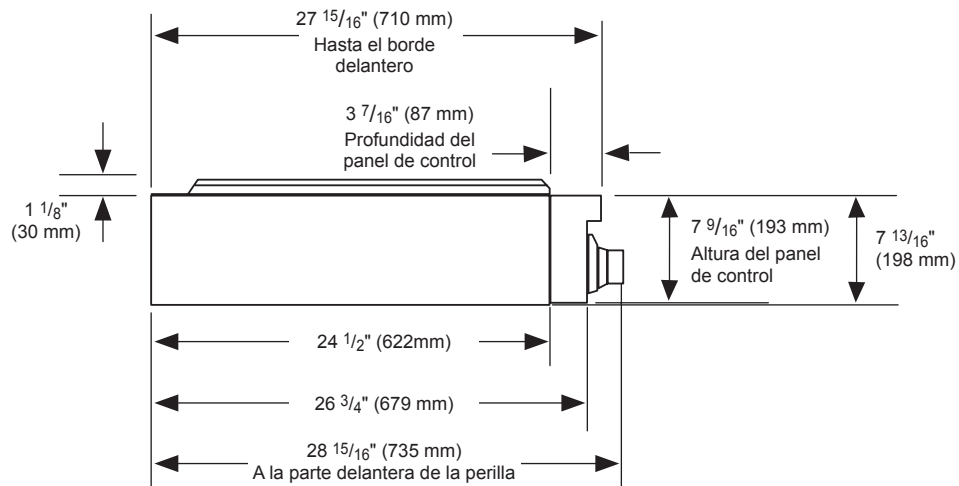
Modelo	SKSRT360GS	SKSRT480GS
A	36" (914,4 mm)	48" (1219,2 mm)

ESPAÑOL

14 INSTALACIÓN

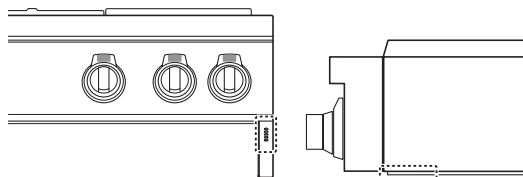


Dimensiones del producto y espacios libres



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, independientemente de qué tipo de gas se utilice.

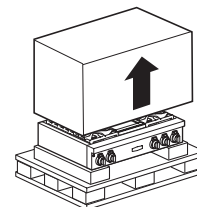
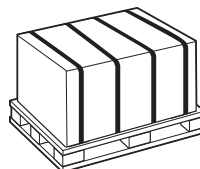
Un conector metálico flexible utilizado para unir la cocina al suministro de gas debe tener un diámetro interior de $\frac{5}{8}$ " y una longitud máxima de 5 pies. En Canadá, los conectores flexibles deben ser conectores metálicos de pared simple de menos de 6 pies de longitud.

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.



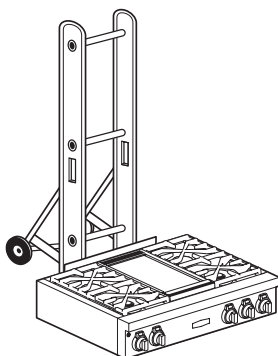
- 1 Corte las correas de embalaje. Levante la caja hacia arriba. Quite el material de embalaje, la cinta y cualquier etiqueta temporal del electrodoméstico antes de usarlo. Deje la capa de espuma con adhesivo sobre la superficie de metal pulido para proteger el acabado de rayones. No quite las etiquetas 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. No quite el elemento de plancha.

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.

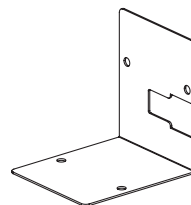


- 2 Traslade la cocina en el carro de muebles cerca de su ubicación final, incline la cocina nuevamente al nivel y quite con cuidado el carro.

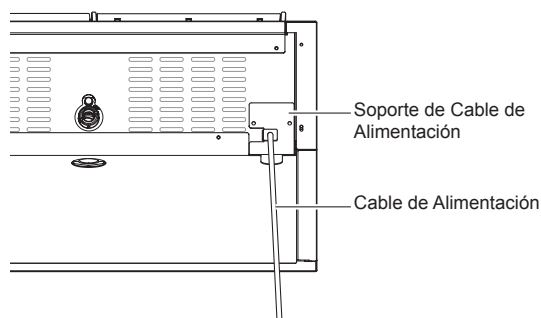
Instalar el Soporte de Cable de Alimentación

- 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.

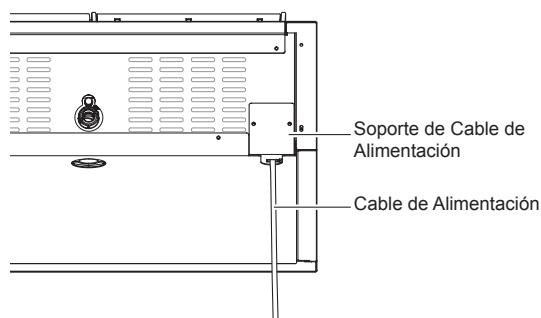
Soporte de Cable de Alimentación



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.

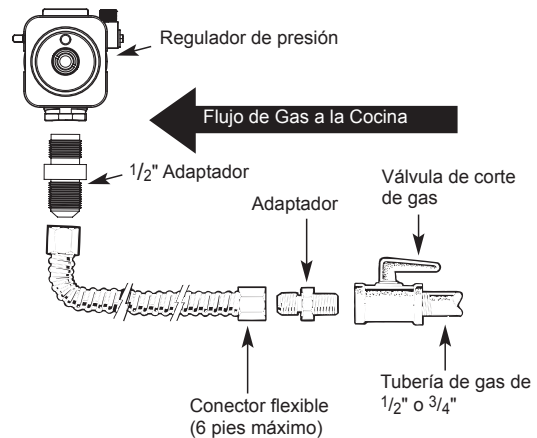
Chequee todas las juntas y los accesorios de las conexiones de gas para detectar fugas con un fluido de detección de fugas no corrosivo. Limpie el fluido después de chequear.

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).

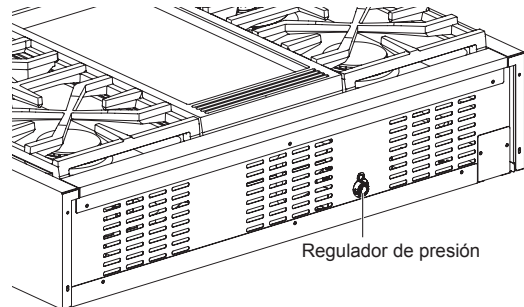
Montaje del conector flexible



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 en la bolsa de accesorios del kit de conversión.

Conexiones eléctricas

Requisitos eléctricos

Debe conectarse a un circuito exclusivo conectado a tierra de forma adecuada de 120 V y 60 Hz protegido por interruptor de circuito de 15 o 20 A o fusibles de fusión lenta.

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.

Conexión a tierra

IMPORTANTE: POR RAZONES DE SEGURIDAD PERSONAL, ESTE APARATO DEBE CONTAR CON UNA CONEXIÓN A TIERRA ADECUADA.

El cable de alimentación de este aparato está equipado con un enchufe de 3 puntas redondas (de conexión a tierra) que coincide con un receptáculo de pared estándar para enchufes de 3 puntas, para minimizar la posibilidad de descarga eléctrica desde el aparato.

El cliente debe solicitar que un electricista calificado verifique el receptáculo y el circuito para asegurarse de que la conexión a tierra sea adecuada.

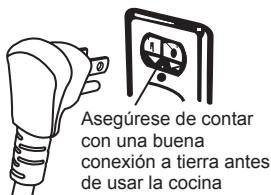
Si encontrara un receptáculo de pared estándar para dos puntas, es responsabilidad personal y obligación del cliente reemplazarlo por uno con tres puntas con conexión a tierra adecuada.

EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA, CORTE NI RETIRE LA TERCERA PUNTA (DE CONEXIÓN A TIERRA) DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN.

No utilice un enchufe adaptador. Desconectar el cable de alimentación genera tensión indebida en el adaptador y genera una falla eventual en el terminal a tierra del adaptador.

La instalación debe cumplir 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.

Método requerido



PRECAUCIÓN

El cliente debe solicitar que un electricista calificado verifique el circuito para asegurarse de que el receptáculo tenga la conexión a tierra adecuada.

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.

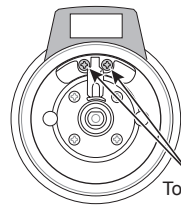
NOTA

- 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)

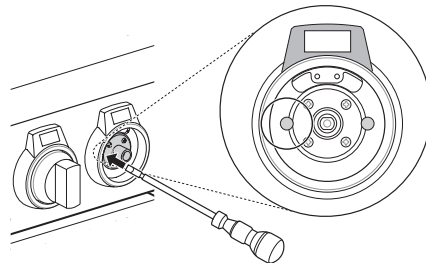
- Debe ajustarse la configuración de fuego lento continuo (posición fuego lento o posición S4) en todos los quemadores.
- Las configuraciones de fuego extra lento (posición S1 a S3) de los quemadores pequeños se ajustan automáticamente a medida que la llama se apaga y se enciende.

- 1 Retire el mando del quemador que se esté ajustando.
- 2 Desatornille los 2 tornillos para retirar la placa de bloqueo.



Tornillos para la placa de bloqueo (2 c/u)

- 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.

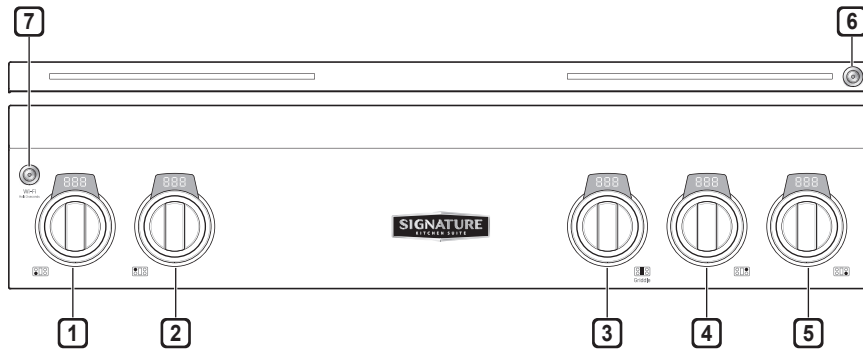
- 7 Vuelva a montar la placa de bloqueo y el mando del quemador más grande.
- 8 Pruebe la estabilidad de la llama.
Prueba 1: Gire rápidamente el mando desde el ajuste más alto hasta la posición Simmer o S4. Si la llama se apaga, aumente el tamaño de la llama y pruebe nuevamente.
- 9 Repita los pasos 1-8 para cada quemador de gas de superficie.

FUNCIONAMIENTO

Descripción general del panel de control

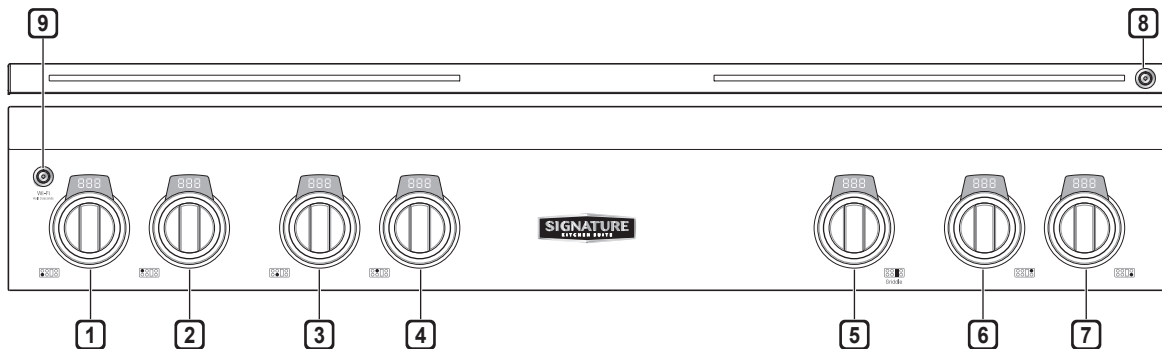
La posición de los mandos y botones de control varía según el modelo.

Modelo: SKSRT360GS



- | | |
|--|--|
| 1 Control del quemador frontal izquierdo | 5 Control del quemador frontal derecho |
| 2 Control del quemador trasero izquierdo | 5 Luz de noche On/Off |
| 3 Control del plancha | 7 Wi-Fi On/Off |
| 4 Control del quemador trasero derecho | |

Modelo: SKSRT480GS



- | | |
|--|--|
| 1 Control del quemador frontal izquierdo | 6 Control del quemador trasero derecho |
| 2 Control del quemador trasero izquierdo | 7 Control del quemador frontal derecho |
| 3 Control del quemador frontal centro | 8 Luz de noche On/Off |
| 4 Control del quemador trasero centro | 9 Wi-Fi On/Off |
| 5 Control del plancha | |

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 aparato a la red inalámbrica doméstica para utilizar las 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.

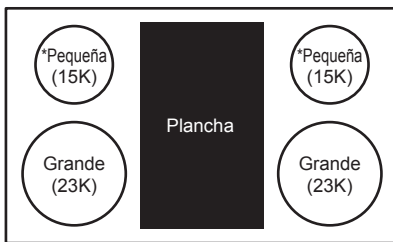
Los quemadores grandes son los quemadores primarios para la mayoría de tipos de cocción. Los quemadores pequeños se utilizan para alimentos delicados como salsas o alimentos que requieren poco calor durante un tiempo de cocción largo.

Dependiendo de su modelo, algunos o todos los quemadores pequeños incluyen la función de fuego extra lento que sirve para controlar el calor girando la llama a la posición de encendido y apagado a intervalos preestablecidos. La función de fuego extra lento está disponible en los quemadores pequeños que se muestran con un asterisco a continuación.

Use el módulo de plancha para cocinar huevos, hamburguesas, panqueques y otros alimentos.

Disposición de la Placa de Cocción

Modelo: SKSRT360GS



* Fuego Extra Lento

Modelo: SKSRT480GS



* Fuego Extra Lento

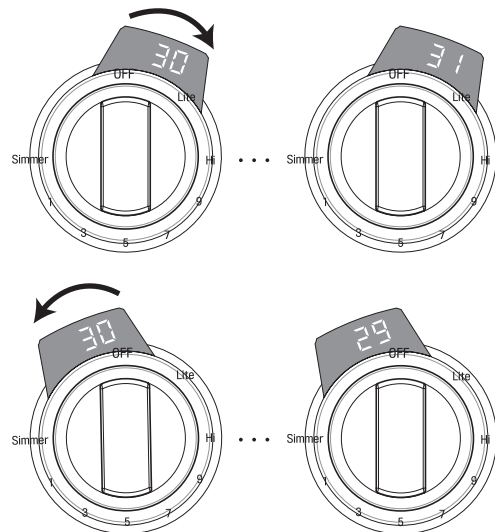
Temporizadores de cocina

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

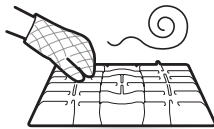
PRECAUCIÓN

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

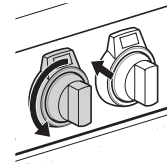
- Abra las ventanas.
- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede comunicarse con su compañía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

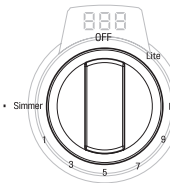


El sistema de encendido por chispa eléctrica produce un ruido de clic.

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

Quemador grande con función de Cocción a fuego lento continuo

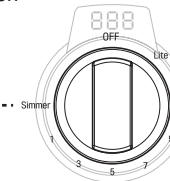
Equivalente a 650 BTU/HR



Equivalente a 23,000 BTU/HR

Quemador pequeño con función de Cocción a fuego lento continuo

Equivalente a 1,300 BTU/HR

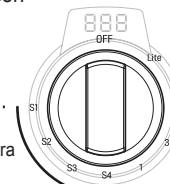


Equivalente a 15,000 BTU/HR

Quemador pequeño con función de Cocción a fuego extralento

Equivalente a 310 BTU/HR

Fuego Extra Lento



Equivalente a 15,000 BTU/HR

Equivalente a 1,300 BTU/HR

PRECAUCIÓN

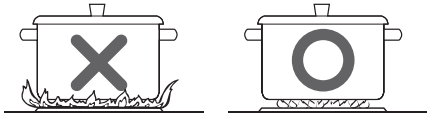
No intente desmontar o limpiar alrededor de ningún quemador mientras otro quemador esté encendido. Todos los quemadores chispean cuando cualquier quemador se prende en **Lite**. Un choque eléctrico puede resultar causando que usted golpee encima de los utensilios de cocina calientes.

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.
- La configuración del quemador en las perillas del control no es uniforme para todos los quemadores. Por ejemplo, la configuración HI (Alta) en un quemador grande puede ser más caliente que la configuración HI en un quemador pequeño. La potencia actual para cada configuración varía según las características del quemador, como la BTU o si el quemador utiliza una función de Cocción a fuego lento continuo o una función de Cocción a fuego extralento.

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.

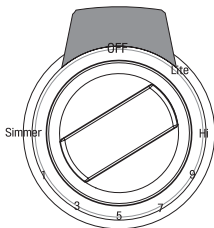
NOTA

- 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.
- Después 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 19 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)

- La función de fuego extra lento está disponible en algunos quemadores pequeños, dependiendo de su modelo. En estos quemadores, los ajustes S1 a S3 son para la función de fuego extra lento y el ajuste S4 es para la función de fuego lento continuo. El ajuste de fuego lento de los otros quemadores pequeños y grandes aplican calor a la comida 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 colocarse sobre la misma.

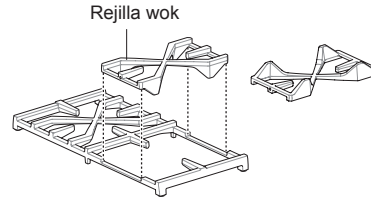
PRECAUCIÓN

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 superficie 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.



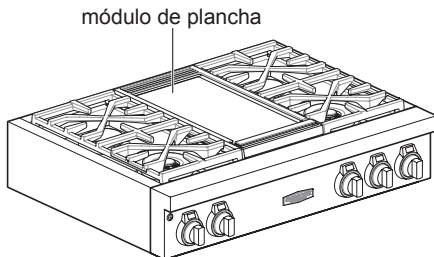
PRECAUCIÓN

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.

La plancha de gas integrada

Utilice la plancha integrada en lugar de una sartén para alimentos como huevos, hamburguesas y panqueques.

Limpie y seque completamente la plancha antes de usarla por primera vez, para eliminar cualquier aceite residual de la fabricación.

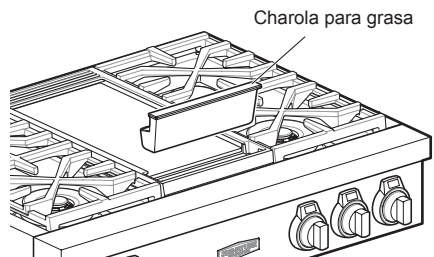


Charola para grasa de la plancha

Asegúrese de que instala la charola para grasa antes de utilizar la plancha.

La charola para grasa debe quitarse y limpiarse después de cada uso.

- Deje que la charola se enfríe antes de retirarla.



Uso de la plancha

- 1 Gire el mando de la plancha para ajustar la temperatura de cocción deseada. El rango de temperatura disponible es de 200 °F a 450 °F (93 °C a 232 °C).
- 2 Espere a que la campana de precalentamiento suene antes de colocar los alimentos en la plancha. La plancha tiene un revestimiento antiadherente. Use aceite o mantequilla para evitar que los alimentos como huevos, panqueques, pan o pescado se peguen.
- 3 Gire el mando hasta la posición OFF después de cocinar.

NOTA

- Es normal que la plancha se decolore con el tiempo.
- Para evitar las salpicaduras, elimine la humedad de los alimentos con una toalla de papel antes de hacerlos a la plancha.

PRECAUCIÓN

- No retire la plancha hasta que la superficie de la estufa y la plancha se hayan enfriado por completo. La plancha puede calentarse mucho cuando la estufa, el horno o el asador están en uso.

NOTAS IMPORTANTES

- Evite cocinar alimentos extremadamente grasientos, ya que pueden producirse derrames de grasa.
- La plancha puede calentarse cuando los quemadores circundantes están en uso.
- No utilice utensilios de metal que puedan dañar la superficie de la plancha. No use la plancha como una tabla de cortar.
- No coloque ni guarde objetos en la plancha. La plancha puede calentarse cuando la estufa o el horno estén en uso.
- Los aerosoles para cocinar y el aceite de maíz no se recomiendan para usar con la plancha. Su alto contenido en azúcar puede hacer que sea difícil de quitar después de cocinar.

Ajuste de la alarma del tiempo de cocción de la plancha

Utilice el mando de control y el anillo LED para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción de la plancha.

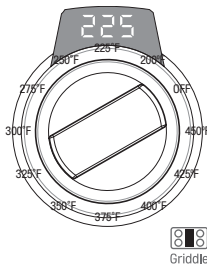
La temperatura se puede ajustar desde 200 °F a 450 °F en incrementos de 25 grados (93 °C a 232 °C).

El tiempo de cocción predeterminado es de 30 minutos, pero se puede ajustar desde 1 minuto a 12 horas en incrementos de 1 minuto.

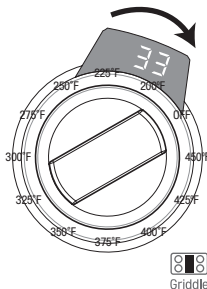
Una vez que el tiempo de cocción haya finalizado, sonará una campana, pero la plancha permanecerá encendida.

Por ejemplo, para ajustar 225°F, 33 minutos

- 1 Gire el mando para seleccionar 225 °F. La pantalla muestra 225 °F.



- 2 Gire el anillo LED en el sentido de las agujas del reloj 3 veces para ajustar 33 minutos. Para aumentar o disminuir rápidamente el tiempo, gire el anillo LED y manténgalo pulsado.



A la mayoría de los alimentos les viene bien que la plancha esté precalentada. Utilice la tabla siguiente como guía para los tiempos de precalentamiento y ajuste como se prefiera. Precalentar durante aproximadamente 10 minutos a 450 °F (232 °C) antes de cocinar los alimentos.

Recomendaciones para cocinar con la plancha

Alimento	Configuraciones
Huevos	325 °F - 350 °F (160 °C - 180 °C)
Beicon, salchichas para desayunar	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Sandwiches tostados	350 °F - 375 °F (180 °C - 190 °C)
Pechugas de pollo deshuesadas	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Chuletas de cerdo deshuesadas, 1" (25.4 mm) de grosor	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Filetes, 1" (25.4 mm) de grosor	400 °F - 425 °F (200 °C - 220 °C)
Carne de res molida, 6 onzas	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Perritos calientes	350 °F - 375 °F (180 °C - 190 °C)
Loncha de jamón, 1/2" (12.7 mm) de grosor	350 °F - 375 °F (180 °C - 190 °C)
Panqueques, tostada francesa	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Patatas, Hash Browns	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)

NOTA

Después de cocinar en la plancha por un período prolongado, reajuste los ajustes de temperatura de la plancha ya que la parrilla retiene el calor.

FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación LG ThinQ

Esta característica solo está disponible en modelos con Wi-Fi. La aplicación **LG ThinQ** le permite comunicarse con el electrodoméstico usando un teléfono inteligente.

Funciones de la aplicación LG ThinQ

- **Smart Diagnosis™**
 - Esta función brinda información útil para diagnosticar y resolver problemas con el producto conforme a su patrón de uso.
- **Monitoreo**
 - Esta función le ayuda a comprobar el estado actual, el tiempo restante, la configuración de cocción y la hora de finalización en un lugar.
- **Historial de uso**
 - Consulte el tiempo de uso total de cada quemador por día, por semana o por mes.
- **Notificaciones de productos**
 - Active las Alertas Push para recibir notificaciones del estado del electrodoméstico. Las notificaciones se emiten incluso si la aplicación **LG ThinQ** no está abierta.

NOTA

- Si cambia de enrutador inalámbrico, proveedor de Internet o contraseña, borre el electrodoméstico conectado desde la aplicación **LG ThinQ** y conéctelo 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.

Instalación de la aplicación LG ThinQ y conexión de un electrodoméstico LG

Modelos con código QR

Escanee el código QR que trae el producto con la cámara o una aplicación lectora de códigos QR en su teléfono inteligente.



Modelos sin código QR

- 1 Busque la aplicación **LG ThinQ** en la tienda Google Play o Apple App Store e instálela en su teléfono inteligente.
- 2 Ejecute la aplicación **LG ThinQ** e inicie sesión con su cuenta actual, o cree una cuenta LG para iniciar sesión.
- 3 Pulse el botón Agregar (+) en la aplicación **LG ThinQ** para conectar su electrodoméstico LG. Siga las instrucciones en la aplicación y complete el proceso.

NOTA

- Para verificar la conexión Wi-Fi, revise que el indicador de 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.
- **LG ThinQ** 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 la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es muy grande, la señal será débil. Probablemente le tome más tiempo conectarse o no pueda instalar la aplicación.
- 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 el equipo no se conecte a la red Wi-Fi o que se interrumpa la conexión debido al entorno de la red doméstica.
- Si el electrodoméstico no puede conectarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desenchufe el artefacto y espere alrededor de un minuto antes de intentarlo de nuevo.
- Si el cortafuegos de su enrutador inalámbrico está activado, desactívelo o añada una excepción a éste.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales)
- La interfaz de usuario (IU) del teléfono inteligente puede variar dependiendo del sistema operativo (OS) del móvil y del fabricante.
- Puede que la configuración de red falle si el protocolo de seguridad del enrutador está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (se recomienda el **WPA2**) y conecte el producto de nuevo.

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 LG ThinQ a un teléfono inteligente.

LG ThinQ Diagnosis™

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

Siga las instrucciones en la aplicación LG ThinQ para realizar un diagnóstico inteligente usando su teléfono inteligente.

- 1 Descargar la aplicación de LG ThinQ en el smartphone.
- 2 Abra la aplicación LG ThinQ 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 LG ThinQ 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 <https://opensource.lge.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@lge.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 RF		
Tipo	Rango de frecuencia	Potencia de salida (máx.)
Wi-Fi	2412 – 2462 MHz	< 30 dBm
Bluetooth	2402 – 2480 MHz	< 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. 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 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 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.

Declaración de Industry Canada

Este dispositivo contiene transmisores/receptores exentos de licencia que cumplen con las RSS de innovación, ciencia y desarrollo económico exentas de licencia de Canadá. Su funcionamiento queda sujeto a las siguientes condiciones:

- (1) Este dispositivo no debe causar interferencia.
- (2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluso interferencia que pueda causar el funcionamiento no deseado del dispositivo.

Declaración sobre Exposición a Radiación de la IC

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la IC establecidos para entornos no controlados.

Este equipo debe ser instalado y operado con una distancia mínima de 20 cm (7.8 pulg.) entre la antena y su cuerpo.

NOTA

- EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE CUALQUIER INTERFERENCIA DE TV O RADIO CAUSADA POR MODIFICACIONES NO AUTORIZADAS A ESTE EQUIPO. TALES MODIFICACIONES PODRÍAN ANULAR LA AUTORIDAD DEL USUARIO PARA PONER EL EQUIPO EN FUNCIONAMIENTO.

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.

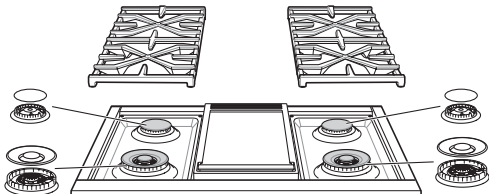
Panel de control

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 siempre 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

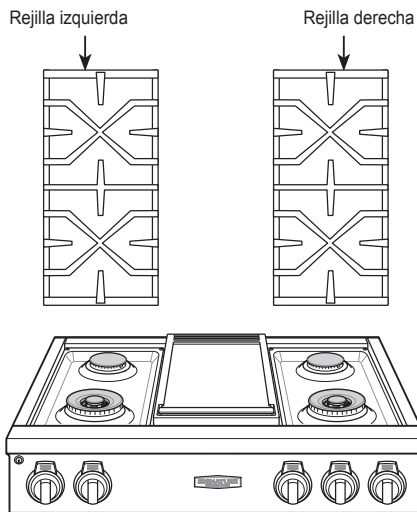
- Para limpiar los quemadores de latón, utilice limpiadores abrasivos o limpiadores líquidos.
- Para limpiar los orificios de los puertos, utilice cepillo de dientes de cerdas de nylon duras.
- No use lana de acero o cepillos de cerdas de acero, ya que pueden rayar la superficie de la hornilla de cobre.

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 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 período 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.

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.

Plancha

Limpie la plancha con agua caliente y jabón líquido para platos.

Para limpiar la suciedad abundante, remoje la plancha y luego use un cepillo para remover la suciedad. Deje que la plancha se seque completamente antes de usarla.

⚠ PRECAUCIÓN

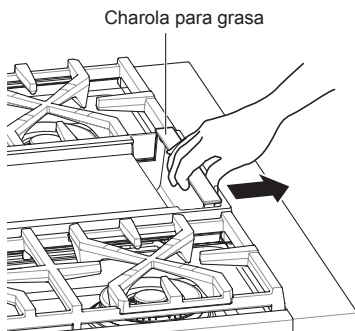
- No toque ni limpie la plancha o la charola para la grasa hasta que se hayan enfriado por completo.
- La grasa en la charola para grasa podría causar un incendio. Drene y limpie la charola para grasa después de cada uso.
- No vierta agua fría sobre la superficie de la plancha caliente. Hacerlo podría deformar o agrietar la plancha.
- Después de usar la plancha, utilice una espátula de silicona o madera para eliminar la grasa y los residuos de la placa en la charola para grasa de la parte delantera de la plancha.

Extracción de la charola para grasa

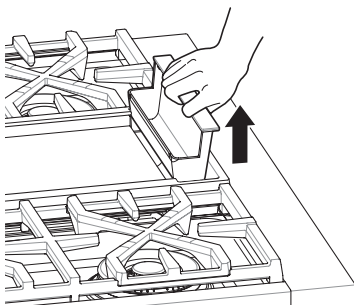
La charola para grasa se coloca delante de la plancha.

Deje la bandeja de grasa en su lugar cuando limpie la parrilla. Deje que la parrilla y la bandeja de grasa se enfríen antes de quitar la bandeja de grasa.

- 1 Use la manija de la bandeja de grasa para tirar de la bandeja hacia la parte delantera de la cocina.

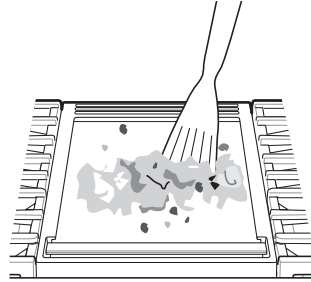


- 2 Levante con cuidado la bandeja de grasa para quitarla.



Limpieza de la plancha

- 1 Raspe los restos de alimentos grandes con una espátula de silicona o de madera resistente al calor inmediatamente después de cocinar. No utilice utensilios de metal sobre la plancha.



- 2 Desplace el aceite y los residuos pequeños hasta la charola para grasa de la parte frontal de la plancha.
- 3 Deje que la plancha se enfríe completamente, limpie el aceite restante con una toalla de papel, luego retire la plancha y remójela en agua caliente y jabonosa.
- 4 Use una esponja para eliminar el resto de suciedad.
- 5 Retire la charola para grasa y vacíela.
- 6 Limpie la charola para grasa con agua tibia y jabón para platos y séquela completamente.
- 7 Enjuague la plancha con agua limpia, séquela con un paño y déjela secar completamente antes de usarla.

NOTA

- Para limpiar las esquinas de la plancha, use un cepillo suave y agua caliente jabonosa.

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

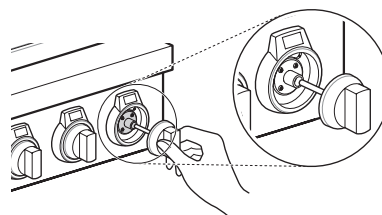
- Use agua tibia jabonosa o un limpiador o pulidor de acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie metálica.
- El limpiador o pulidor de artefactos de acero inoxidable se puede comprar en línea o en la mayoría de los vendedores minoristas de electrodomésticos o artículos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



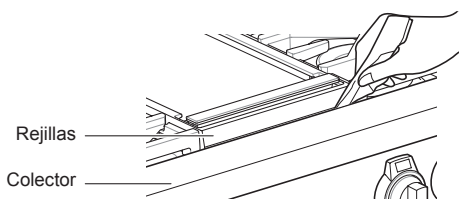
PRECAUCIÓN

- 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.

¿Necesito calentar la plancha antes de usarla por primera vez?

No. Debe limpiar la plancha cuidadosamente con agua caliente y jabón antes de usarla para eliminar cualquier aceite residual de la fabricación. El hierro no tiene un revestimiento antiadherente, para usar aceite o mantequilla al cocinar huevos, panqueques, tostadas o pescado.

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
Los quemadores de superficie de la cocina de gas no se prenden ni queman uniformemente.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Es normal que los quemadores pequeños que tengan la función de fuego extra lento se apaguen y enciendan de forma periódica cuando se usen los ajustes S3 a S1. Consulte la sección Cómo usar el fuego extra lento para ver más detalles.
Las llamas del quemador son muy altas o amarillas.	<ul style="list-style-type: none"> • Si la cocina está conectada a gas GLP, comuníquese con el técnico que la instaló o realizó la conversión.
El electrodoméstico no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • La contraseña de la red Wi-Fi fue ingresada de forma incorrecta. <ul style="list-style-type: none"> - Borre su red Wi-Fi doméstica e inicie el proceso de registro de nuevo. • Los datos móviles de su teléfono inteligente están activados. <ul style="list-style-type: none"> - Desactive los datos móviles en su teléfono inteligente antes de registrar el dispositivo. • El nombre de la red inalámbrica (SSID) está configurado incorrectamente. <ul style="list-style-type: none"> - 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. <ul style="list-style-type: none"> - 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. <ul style="list-style-type: none"> - 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.
La superficie de la plancha está rayada o sin brillo.	<ul style="list-style-type: none"> • Los utensilios de metal arañan la superficie de la plancha. No use la plancha como una tabla de cortar. Utilice sólo utensilios de silicona o de madera para cocinar en la plancha.
La comida no se está cocinando adecuadamente en la plancha.	<ul style="list-style-type: none"> • Espere hasta que suene la campana de precalentamiento antes de comenzar a cocinar los alimentos.

GARANTÍA LIMITADA (EE. UU.)

En caso de que su **SIGNATURE KITCHEN SUITE** Cocina ("Producto") presente alguna falla por defectos de materiales o de fabricación bajo uso apropiado y normal durante el período de garantía establecido más abajo, será reparado o reemplazado por **SIGNATURE KITCHEN SUITE**, a su opción. Esta garantía limitada es válida únicamente para el comprador final original del producto, y únicamente cuando el producto ha sido comprado y utilizado dentro de los Estados Unidos, incluidos los territorios norteamericanos.

Período de garantía	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, reparados, reacondicionados, o reconstruidos por la fábrica.
- Los Productos o piezas reemplazados serán propiedad de **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.
- Es necesario presentar prueba de la compra minorista especificando el modelo del producto y la fecha de compra para obtener el servicio de garantía bajo esta garantía limitada.

SALVO LO PROHIBIDO POR LA LEY, TODA GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD IMPLÍCITA, PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR EN EL PRODUCTO, ESTÁ LIMITADA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA ARRIBA EXPRESADA. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA DEBERÁ SIGNATURE KITCHEN SUITE O SUS DISTRIBUIDORES/REPRESENTANTES SER RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO INDIRECTO, INCIDENTAL, CONSECUENTE, ESPECIAL, O PUNITIVO, LO CUAL INCLUYE PERO NO SE LIMITA A, PÉRDIDA DE FONDOS DEL COMERCIO, GANANCIAS PERDIDAS, INTERRUPCIÓN DEL TRABAJO, DETERIORO DE OTROS BIENES, COSTO DE REMOVER Y REINSTALAR EL PRODUCTO, PÉRDIDA DE USO, O CUALQUIER OTRO DAÑO YA SEA BASADO EN CONTRATO, PERJUICIO, U OTROS. LA RESPONSABILIDAD TOTAL DE SIGNATURE KITCHEN SUITE, EN CASO EXISTA, NO EXCEDERÁ EL PRECIO QUE USTED PAGÓ POR ADQUIRIR EL PRODUCTO.

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 MENCIONADA PODRÍAN NO CORRESPONDER EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED CUENTE CON OTROS DERECHOS QUE VARIAN SEGÚN EL ESTADO.

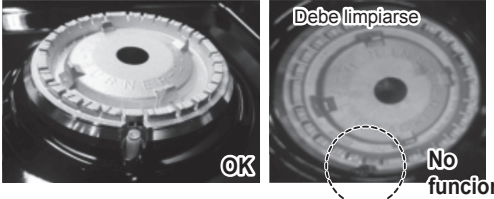

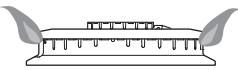
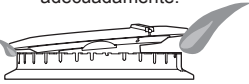
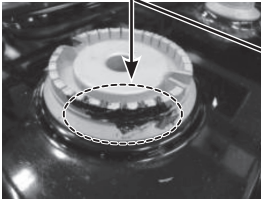
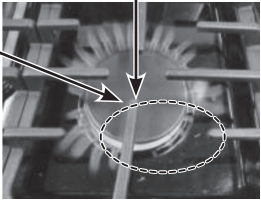
ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

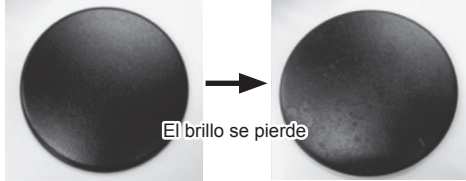
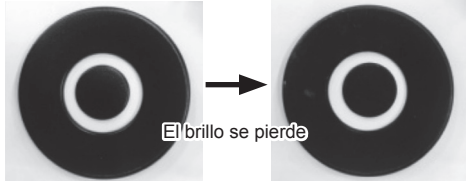
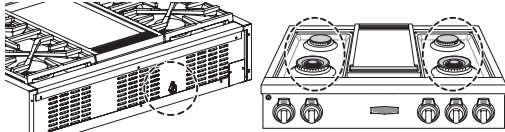
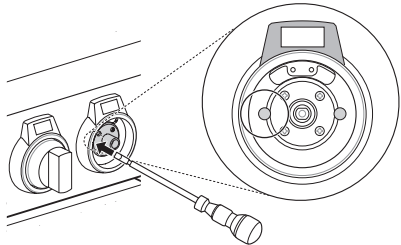
- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar o instalar el producto, instruir al cliente sobre la operación del mismo, corregir el cableado o las reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Daño o fallo del producto al operar durante fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o resultado de un servicio eléctrico inadecuado.
- Daños o fallas causadas por tuberías de agua rotas o con fugas, tuberías de agua congeladas, líneas de desagüe 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 detalladas en el manual del propietario del producto.
- Daños o fallos del producto causados por accidentes, pestes y alimañas, rayos, viento, incendio, inundaciones, hechos de fuerza mayor, o cualquier otra causa fuera del control de **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.
- Daños o fallos del Producto causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas, o por utilizar el Producto para fines distintos de lo previsto, o pérdida de agua cuando el Producto no se instaló adecuadamente.
- Daños o fallos del Producto causados por corriente eléctrica o voltaje incorrectos, o códigos de cañería.
- Daños o fallos del Producto causados por el transporte, almacenamiento o manipulación, incluidos rayas, muescas, astillados u otros daños al acabado, a menos que tales defectos se informen en el plazo de una (1) semana a partir de la entrega.
- Daños o fallos del Producto causados por mal uso, abuso, instalación, reparación o mantenimiento incorrectos. Una reparación incorrecta incluye el uso de piezas no autorizadas, aprobadas o especificadas por **SIGNATURE KITCHEN SUITE**. La instalación o el mantenimiento inadecuado incluye aquellos contrarios a lo especificado en el manual del usuario del Producto.
- Daños o fallos del Producto causados por el uso de piezas, componentes, accesorios, productos de limpieza consumibles, u otros productos o servicios no autorizados por **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.

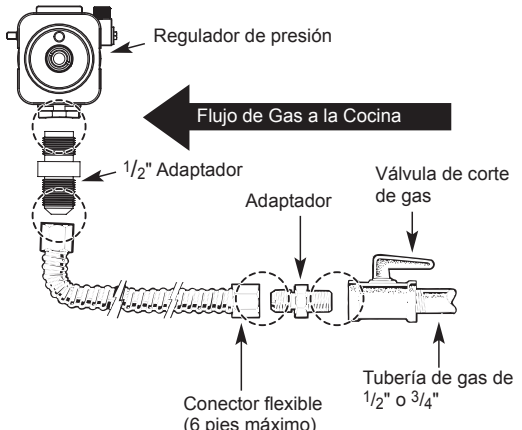
38 GARANTÍA LIMITADA

- Daños o artículos faltantes con la caja abierta o que hayan estado en exhibición.
- Productos reacondicionados o cualquier producto vendido con los avisos "En el estado actual", "En el sitio actual", "Con todos sus defectos" o similares.
- Productos cuyos números de serie originales hayan sido retirados, alterados o no se puedan determinar fácilmente.
- Aumentos en los costos de los servicios públicos y otros gastos adicionales de dichos servicios.
- Cualquier ruido asociado con la operación normal.
- Productos utilizados de otra forma que no sea uso doméstico usual y normal (p. ej., uso comercial o industrial) o de forma contraria al manual del usuario del Producto.
- Costos asociados con la remoción y reinstalación del Producto para reparaciones o la remoción y reinstalación del Producto si está instalado en una ubicación inalcanzable o no está instalado de acuerdo con el Manual del propietario del producto.
- Accesorios, componentes extraíbles o partes consumibles (por ejemplo, estantes, compartimentos de la puerta, cajones, filtros de agua o aire, rejillas, bombillas, baterías, etc. según corresponda), excepto las partes internas/funcionales cubiertas por esta garantía limitada.

Las siguientes circunstancias no están cubiertas por la garantía:

Problema	Causa	Prevención
<ul style="list-style-type: none"> • Los quemadores no se encienden 	<p>Los puertos o electrodos de los quemadores obstruidos o sucios no permiten que el quemador funcione correctamente</p> <p>Hornalla pequeña</p>  <p>Hornalla grande</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Revise y limpie el electrodo de gas.
<ul style="list-style-type: none"> • Llama desigual. 	<p>1. Instalación incorrecta de la tapa del quemador</p> <p>La cabeza del quemador está asentada adecuadamente.</p>  <p>La cabeza del quemador NO está asentada adecuadamente.</p>  <p>2. Los puertos del quemador están obstruidos con restos de alimentos.</p> <p>Los puertos están bloqueados por suciedad.</p>  <p>Llamas desiguales</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Revise la instalación de la cabeza y la tapa del quemador. • Los residuos endurecidos deben removerse con un cepillo de dientes.

Problema	Causa	Prevención
<ul style="list-style-type: none"> La tapa del quemador está apagada o ha cambiado de color 	<ol style="list-style-type: none"> Rascar Uso de limpiadores detergentes o abrasivos <p>Tapa de hornalla pequeña</p>  <p>Tapa de hornalla grande</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<ul style="list-style-type: none"> La unidad no tiene energía eléctrica. 	<ol style="list-style-type: none"> Se apagó la energía eléctrica de la casa (suministro de alimentación eléctrica) El interruptor se activó. El cable de alimentación no está instalado correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<ul style="list-style-type: none"> Las llamas son demasiado grandes en el anafe convertido (NP → LP). 	<p>El instalador no realizó parte de la conversión. (Revise 2 partes: regulador, válvula del anafe).</p>  <p>Regulador de presión Válvula del anafe</p>	<ul style="list-style-type: none"> Consulte primero con el instalador. Consulte el manual de instalación.
<ul style="list-style-type: none"> La llama es demasiado pequeña o demasiado grande. 	<ol style="list-style-type: none"> Presión de gas variable. El instalador no verificó.  <p>Tornillo de ajuste central</p>	<ul style="list-style-type: none"> Consulte primero con el instalador.

Problema	Causa	Prevención
<ul style="list-style-type: none"> Olor a gas. 	<p>Conexión incorrecta</p> <p>Flexible Connector Hookup</p>  <p>Regulador de presión</p> <p>Flujo de Gas a la Cocina</p> <p>1/2" Adaptador</p> <p>Adaptador</p> <p>Válvula de corte de gas</p> <p>Conector flexible (6 pies máximo)</p> <p>Tubería de gas de 1/2" o 3/4"</p>	<ul style="list-style-type: none"> Consulte primero con el instalador.

El costo de reparación o reemplazo en estas circunstancias excluidas estará a cargo de Usted.

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

Llame al 1-855-790-6655 y seleccione la opción apropiada desde el menú.

O visite nuestro sitio web en <http://www.signaturekitchensuite.com>.

O por correo: **SIGNATURE KITCHEN SUITE** Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC



MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

SURFACE DE CUISSON

Veillez lire attentivement le présent manuel d'utilisation avant de faire fonctionner l'appareil et conservez-le à portée de la main pour le consulter en tout temps.

FRANÇAIS

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect à la lettre de ces instructions peut causer un incendie ou une explosion, qui pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- EN PRÉSENCE D'UNE ODEUR DE GAZ :
 - Ne tenter d'allumer aucun appareil ;
 - Ne toucher à aucun commutateur électrique ;
 - N'utiliser aucun téléphone dans l'immeuble ;
 - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir d'un téléphone situé à l'extérieur de l'immeuble ; Suivre les instructions du fournisseur de gaz ;
 - S'il est impossible de joindre le fournisseur de gaz, appeler le service des incendies.
- L'installation et la réparation doivent être effectuées par un installateur ou une agence de réparation ayant les qualifications requises ou par le fournisseur de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne faites jamais fonctionner la surface de cuisson, sur le dessus de cet appareil, sans surveillance

- Le non-respect de cette mise en garde pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure et ainsi causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- Si l'appareil prend feu, tenez-vous à l'écart et appelez immédiatement votre service des incendies.
- **NE TENTEZ JAMAIS D'ÉTEINDRE UN FEU DE GRAISSE OU D'HUILE EN L'ASPERGEANT D'EAU.**

SKSRT360GS

SKSRT480GS



MFL71677607_02

www.signaturekitchensuite.com

Copyright © 2024 Signature Kitchen Suite. Tous droits réservés.

TABLE DES MATIÈRES

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

9 APERÇU DU PRODUIT

- 9 Pièces
- 9 Accessoires

10 INSTALLATION

- 10 Caractéristiques du produit
- 10 Avant d'installer la surface de cuisson
- 12 Exigences en matière de ventilation
- 12 Emplacement approprié
- 15 Alimentation en gaz
- 15 Installation de la surface de cuisson
- 17 Raccordement de la surface de cuisson à l'alimentation en gaz
- 18 Branchements électriques
- 19 Vérification de l'allumage des brûleurs de surface

20 FONCTIONNEMENT

- 20 Aperçu du panneau de commande
- 21 Modification des réglages du four
 - 21 Mode Sabbath
 - 21 Wi-Fi
 - 21 Smart Diagnosis^{MC}
- 22 Utilisation de la surface de cuisson
 - 22 Module de cuisson à gaz
 - 22 Minuteries de la surface de cuisson
- 23 Brûleurs au gaz de surface
 - 23 Avant l'utilisation
 - 23 Utilisation des brûleurs de surface au gaz
 - 24 Ajustement de l'intensité de la flamme
 - 24 En cas de panne de courant
 - 24 Ustensiles de cuisson pour brûleurs à gaz
 - 25 Mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température) (petits brûleurs seulement)
 - 25 Utilisation d'un wok
 - 25 Utilisation des grils de la surface de cuisson
- 26 Plaque chauffante à gaz intégrée

28 FONCTIONS INTELLIGENTES

- 28 Application LG ThinQ
- 29 Fonction Smart Diagnosis^{MC}
- 29 Renseignements sur l'avis de logiciel ouvert
- 29 Avis de la FCC
- 29 Énoncé FCC sur l'exposition aux radiations RF
- 30 Avis d'Industrie Canada
- 30 Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

31 ENTRETIEN

- 31 Panneau de commande
- 31 Brûleurs de surface au gaz
- 32 Grilles des brûleurs
- 32 Surface de cuisson à gaz
- 33 Plaque chauffante
- 34 Extérieur
- 34 Boutons et panneau du collecteur avant

35 DÉPANNAGE

- 35 FAQ
- 36 Avant d'appeler le réparateur

37 GARANTIE LIMITÉE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez et suivez toutes les consignes avant d'utiliser cette cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, de décharge électrique, de blessure ou de dommage. Ce guide ne couvre pas toutes les situations susceptibles de survenir. Communiquez toujours avec votre agent de service ou le fabricant concernant les problèmes que vous ne comprenez pas.

Vous pouvez télécharger le manuel du propriétaire au www.signaturekitchensuite.com.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous alerte des dangers potentiels pouvant provoquer des dommages matériels et/ou des blessures corporelles graves ou la mort. Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité, ainsi que du mot « AVERTISSEMENT » ou « MISE EN GARDE ». Voici le message que ces mots véhiculent :



AVERTISSEMENT - Indique une situation dangereuse qui, si non évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



MISE EN GARDE - Indique une situation dangereuse qui, si non évitée, pourrait entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le robinet d'arrêt du gaz de la cuisinière et comment le fermer, si nécessaire.



AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que votre cuisinière est installée et mise à la terre correctement par un installateur qualifié et conformément aux instructions d'installation. Tous les travaux de réglage ou de réparation doivent être réalisés exclusivement par des installateurs de cuisinières à gaz ou des techniciens qualifiés.
- Assurez-vous que votre cuisinière a été réglée correctement par un technicien ou un installateur qualifié selon le type de gaz (du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés) qui sera utilisé. Votre cuisinière peut être transformée pour une utilisation avec l'un des deux types de gaz. Reportez vous aux instructions d'installation.
- Ces réglages doivent être réalisés par un technicien qualifié et conformément aux instructions du fabricant et à l'ensemble des codes et des prescriptions de l'autorité juridiquement compétente. Le non-respect de ces consignes peut causer des blessures graves ou des dommages matériels. L'agence qualifiée réalisant ces réglages assume la responsabilité de la conversion.
- Débranchez l'alimentation électrique avant de réparer l'appareil.
- Ce produit ne doit pas être installé en dessous d'une hotte de ventilation qui dirige l'air vers le bas. Cela peut entraîner des problèmes d'allumage et de combustion des brûleurs au gaz, provoquant des blessures, et peut affecter les performances de cuisson de l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie ou de décharge électrique, n'utilisez pas de fiche d'adaptation ou de rallonge, et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation électrique. Le non-respect de cet avertissement peut provoquer des blessures graves, un incendie ou la mort.
- Pour éviter une mauvaise circulation de l'air, placez la cuisinière hors de la trajectoire de la circulation dans la cuisine et des emplacements exposés aux courants d'air.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière, sauf si cela est explicitement mentionné dans ce manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de la cuisinière avant de l'utiliser, sans quoi ils pourraient s'enflammer et les flammes ou la fumée pourraient causer des dommages.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Les appareils fonctionnant au gaz peuvent occasionner une exposition mineure à quatre de ces substances, à savoir le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, des substances issues principalement de la combustion incomplète du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés. Si les brûleurs sont réglés correctement (présence d'une flamme bleue et non jaune), le risque de combustion incomplète est grandement diminué. On peut limiter l'exposition à ces substances en ouvrant les fenêtres ou en utilisant un ventilateur ou une hotte.

- Ne pas réparer ni remplacer une pièce quelconque de l'appareil à moins que cela ne soit expressément recommandé dans ce manuel. Tous les autres services d'entretien ou de réparation doivent être effectués par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas du plastique pour couvrir la nourriture. Utiliser uniquement du papier d'aluminium ou des couvercles allant au four.
- Ne laissez personne grimper sur la porte ou la surface de cuisson, s'y tenir debout ou s'y accrocher. Les gens pourraient endommager la cuisinière et même basculer par-dessus, entraînant des blessures corporelles graves.
- **Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.**
- Toujours utiliser des poignées ou des gants de cuisine pour sortir les plats du four ou pour les enlever d'un élément de la surface. **Les ustensiles de cuisine seront chauds.** Utiliser uniquement des poignées sèches. Les poignées humides ou mouillées qui sont utilisées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures en raison de la vapeur. Ne laissez pas la poignée toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas une serviette ou autre chiffon pour enlever la nourriture.
- **Ne pas faire chauffer de contenants alimentaires non ouverts.** La pression qui s'accumule peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- L'essai d'étanchéité de l'appareil électroménager doit être exécuté conformément aux directives du fabricant.
- Afin d'éliminer les risques de brûlures ou d'incendie en tentant d'atteindre une armoire se trouvant au-dessus d'unités de surfaces chauffées, éviter d'installer de telles armoires au-dessus de l'unité de surface. Si une armoire s'y trouve, le risque peut être réduit en installant une hotte qui dépasse horizontalement le bas de l'armoire d'au moins 12.7 cm (5 po).

AVERTISSEMENT

- Ne jamais utiliser cet appareil électroménager en guise de chaufferette. Le fait de chauffer une pièce ainsi peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone ou une surchauffe du four.
- Des fuites de gaz peuvent se produire dans le système et représenter un risque sérieux. Une fuite de gaz peut ne pas être détectée par l'odeur. Les fournisseurs de gaz recommandent d'acheter et d'installer un détecteur de gaz approuvé par l'UL/CSA. L'installation et l'utilisation doivent être conformes aux instructions du fabricant du détecteur de gaz.
- Pour éviter l'apparition de taches ou la décoloration, nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

MISE EN GARDE

- Portez des gants pour nettoyer la cuisinière afin d'éviter les blessures ou les brûlures.

MATIÈRES INFLAMMABLES

AVERTISSEMENT

S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Gardez les plastiques, les vêtements, le papier et autres matériaux inflammables loin des parties de l'appareil qui peuvent devenir brûlantes.

- Ne stockez ou n'utilisez pas de matériaux inflammables dans le four ou à proximité ou sur la table de cuisson. Les matériaux inflammables incluent le papier, le plastique, les poignées, le linge de maison, les revêtements muraux, les rideaux, et l'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables tels que la graisse ou l'huile de cuisson. Ces matériaux peuvent s'enflammer lorsque le four et la table de cuisson sont en cours d'utilisation.
- **Portez des vêtements appropriés.** Il ne faut jamais porter de vêtements amples ou tombants qui peuvent prendre feu, s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes, et causer des brûlures graves.
- Si des armoires sont installées directement au-dessus de la surface de cuisson, y ranger des objets qu'on n'utilise pas souvent et qui peuvent être entreposés sans danger dans un endroit soumis à la chaleur. Les températures élevées peuvent être dangereuses pour les liquides volatils, les produits nettoyants ou les aérosols.

FRANÇAIS

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

MISE EN GARDE

S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Gardez les plastiques, les vêtements, le papier et autres matériaux inflammables loin des parties de l'appareil qui peuvent devenir brûlantes.

- Débranchez toujours l'alimentation électrique de l'appareil avant tout travail de réparation.
- Ne pas mettre le papier d'aluminium en contact avec les éléments chauffants.

FRITEUSE

- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez ou jetez de l'huile chaude.
- Chauffez toujours les matières grasses lentement, et surveillez-les pendant qu'elles chauffent.
- Si vous utilisez une combinaison d'huile et de graisse de friture, bien mélanger les deux ingrédients avant la cuisson.
- Utilisez un thermomètre de friture, si possible, pour prévenir la surchauffe des matières grasses au-delà du point de fumée.
- Utilisez la plus petite quantité de matière grasse possible pour obtenir une friture plate ou une friture en bain efficace. Une poêle qui contient trop de matières grasses peut occasionner des déversements lorsque la nourriture est ajoutée.

SÉCURITÉ DES ENFANTS

- Ne pas laisser de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil.

AVERTISSEMENT

Ne pas laisser d'enfants seuls ou sans surveillance près de l'appareil lorsqu'il fonctionne ou qu'il est encore chaud. On ne devrait jamais autoriser les enfants à s'asseoir ou à se tenir debout sur n'importe quelle partie de l'appareil, car ils peuvent se blesser ou se brûler.

⚠ MISE EN GARDE

Ne pas remiser dans une armoire au-dessus d'une cuisinière ou sur son dossier des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Les enfants tentant de grimper sur la cuisinière ou sur les portes pour atteindre des objets pourraient se blesser gravement.

- Laissez les ustensiles chauds se refroidir dans un endroit sûr, hors de la portée des jeunes enfants.
- On ne devrait jamais permettre aux enfants de jouer avec les commandes ou autres parties de l'appareil.

BRÛLEURS DE SURFACE**⚠ AVERTISSEMENT**

- Même si la flamme du brûleur s'éteint, le gaz circule toujours jusqu'au brûleur tant que le bouton n'est pas en position **Off**. Si vous sentez une odeur de gaz, ouvrez immédiatement la fenêtre et aérez la pièce pendant cinq minutes avant d'utiliser le brûleur. Ne laissez pas les brûleurs allumés sans surveillance.
- **Utilisez des casseroles de la taille adaptée.** N'utilisez pas de casseroles qui ne sont pas stables ou qui peuvent basculer facilement. Choisissez une casserole avec un fond plat et suffisamment large pour recouvrir les grilles des brûleurs. Pour prévenir des débordements, veillez à ce que la casserole soit suffisamment large pour contenir les aliments comme il se doit. Cela diminuera le temps de nettoyage et empêchera des dépôts de nourriture qui peuvent s'avérer dangereux puisque les restes formés par de grosses éclaboussures ou des débordements et se trouvant sur la cuisinière peuvent prendre feu. Les casseroles ne doivent pas dépasser 280 mm (11 po) de diamètre. L'utilisation de casseroles surdimensionnées peut décolorer les surfaces en acier inoxydable situées autour de la surface de cuisson. Nettoyez les zones décolorées avec un nettoyant pour électroménagers en acier inoxydable. Utilisez des casseroles avec des poignées qui peuvent être facilement saisies et qui restent froides.

⚠ MISE EN GARDE

- Assurez-vous que toutes les commandes sont en position **Off** avant d'alimenter la cuisinière en gaz.
- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages de feu vif. Le débordement de liquide en ébullition peut causer de la fumée et les débordements de corps gras peuvent s'enflammer.
- Lorsque vous allumez les brûleurs de surface, tournez toujours les boutons à la position **Lite** et assurez-vous que les brûleurs sont bien allumés.
- Limitez la hauteur de la flamme des brûleurs de surface de sorte qu'elle ne dépasse pas le rebord des casseroles. Une flamme trop forte est dangereuse.
- Utilisez toujours des poignées sèches, car une poignée humide ou mouillée sur une surface chaude peut produire de la vapeur et provoquer des brûlures. N'approchez pas les poignées trop près de la flamme nue lorsque vous soulevez une casserole. N'utilisez pas de torchons ou de tissus épais. Utilisez plutôt une poignée.
- Si vous utilisez des ustensiles de cuisine en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour la table de cuisson.
- Pour éviter les brûlures causées par les matériaux inflammables et les déversements, orientez les poignées des casseroles vers le côté ou l'arrière de la cuisinière en évitant de les laisser audessus des brûleurs adjacents.
- Ne laissez aucun objet sur la table de cuisson. L'air chaud provenant de l'évent peut enflammer les objets inflammables ou augmenter la pression dans des récipients fermés et les faire éclater.

MISE EN GARDE

- Surveillez attentivement les aliments en cours de friture sur une flamme réglée au maximum.
- Chauffez toujours les matières grasses lentement, et surveillez-les pendant qu'elles chauffent.
- Si vous utilisez un mélange d'huiles et de graisses pour la friture, veillez à bien les mélanger avant de les faire chauffer.
- Si possible, utilisez un thermomètre de friture pour éviter que les graisses chauffent au-delà du point de fumée.
- Utilisez la plus petite quantité possible de matières grasses pour obtenir une friture plate ou une friture en bain efficace. Une poêle qui contient trop de matières grasses peut occasionner des déversements lorsque la nourriture est ajoutée.
- Ne cuisez jamais les aliments directement sur la flamme nue à même la table de cuisson.
- Les aliments destinés à être frits doivent être aussi secs que possible. La présence de gel ou d'humidité sur les aliments peut faire bouillonner la graisse chaude qui peut déborder de la casserole.
- N'essayez jamais de déplacer une casserole remplie de graisse chaude, en particulier une friteuse. Attendez que la graisse soit froide.
- Ne placez jamais d'objets en plastique sur la table de cuisson, car ils pourraient fondre s'ils sont laissés trop près de l'évent.
- Tenez tout objet en plastique éloigné des brûleurs de surface.
- Pour éviter de vous brûler, assurez-vous que chaque commande de brûleur est à la position **Off** et que toutes les grilles sont froides avant d'essayer de les enlever.
- Si vous sentez une odeur de gaz, coupez l'arrivée de gaz de la cuisinière et appelez un technicien qualifié. N'utilisez jamais de flamme nue pour localiser une fuite.
- Tournez toujours le bouton à la position **Off** avant de retirer une casserole.
- Ne soulevez pas la table de cuisson. Le fait de soulever la table de cuisson peut endommager la cuisinière et provoquer son dysfonctionnement.
- Si la cuisinière se trouve à proximité d'une fenêtre, n'installez pas de rideaux longs, car le vent pourrait les pousser au-dessus des brûleurs de surface et ils pourraient prendre feu.
- Faites attention lorsque vous nettoyez la table de cuisson. Les pointes de métal des électrodes pourraient causer des blessures.
- Tenez-vous loin de la cuisinière lorsque vous faites de la friture.
- Gardez un œil sur les aliments que vous faites frire à feu vif ou moyen-vif.

UTILISATION DE LA PLAQUE

MISE EN GARDE

- Ne touchez pas à la plaque avant qu'elle soit refroidie.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le plateau de la plaque de cuisson. Videz le plateau de la plaque de cuisson après chaque utilisation. Sinon, un feu de graisse peut se produire.
- Ne bloquez pas l'évent de la plaque en plaçant des objets devant celui-ci.
- Ne versez pas d'eau froide sur la plaque chaude. Cela pourrait fissurer la plaque.
- Nettoyez et séchez soigneusement la plaque avant la première utilisation afin d'éliminer toute huile résiduelle de fabrication.

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMBALLAGE ET L'ENTREPOSAGE DES ALIMENTS

- Avant et après avoir manipulé des aliments, lavez-vous toujours soigneusement les mains à l'eau et au savon.
- Nettoyez et désinfectez tous les ustensiles et toutes les surfaces de travail avant et après l'emballage des aliments.
- La température, l'humidité, l'acidité et la teneur en sel ou en sucre peuvent favoriser la croissance de micro-organismes potentiellement nocifs dans les aliments.
- Pour des raisons de sécurité, les aliments frais (périssables) scellés sous vide doivent être conservés dans une « zone sécuritaire », c'est-à-dire qu'ils doivent être refroidis à 40 °F/4 °C ou moins, ou chauffés à 130 °F/55 °C ou plus.
- Les sachets d'aliments cuits scellés sous vide peuvent être refroidis rapidement en les immergeant dans de l'eau glacée (moitié glace, moitié eau) pendant 30 à 60 minutes, puis réfrigérés pendant un maximum de 48 heures ou congelés jusqu'à un an.

TRUCS ÉCONERGÉTIQUES

- Utilisez l'ustensile de la taille correspondant au plat à cuisiner pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Chauffer une demi-pinte d'eau (env. 473 ml) dans un chaudron de trois pintes exige plus d'énergie que dans un chaudron d'une pinte.
- Utilisez l'élément de la table de cuisson ou l'élément chauffant de la taille correspondant au plat à cuisiner. L'utilisation de chaudrons plus petits que l'élément de la table de cuisson est une perte d'énergie, et la surface de l'élément exposée constitue un risque de brûlure ou d'incendie.

SÉCURITÉ DURANT L'UTILISATION

- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation.
- Lors de la mise au rebut de l'appareil, coupez le cordon d'alimentation.

SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE

- Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeur à haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.

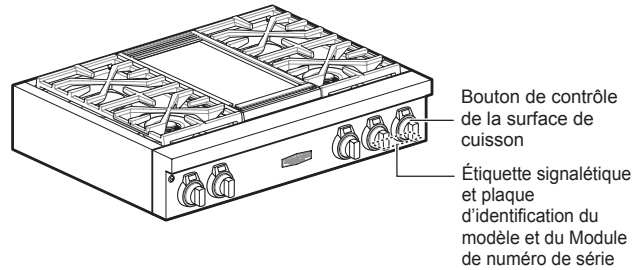
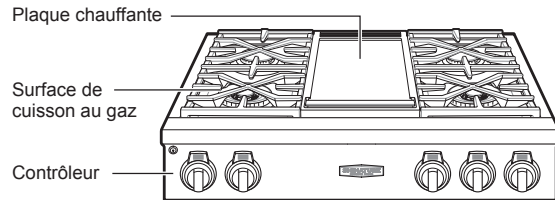
BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

- Pour se protéger contre les maladies d'origine alimentaire, bien cuire la viande et la volaille. Le département de l'Agriculture a indiqué l'utilisation des températures internes minimales sécuritaires suivantes pour la consommation :
 - Bœuf, veau, porc ou agneau haché : 160 °F
 - Volaille : 165 °F
 - Bœuf, veau, porc ou agneau : 145 °F
 - Poisson/fruits de mer : 145 °F

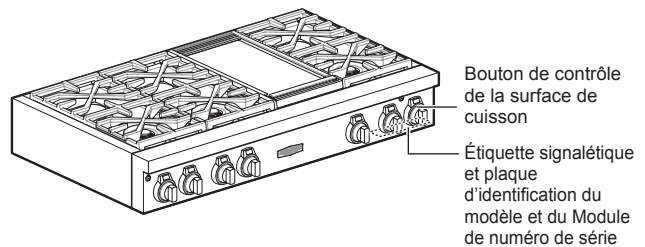
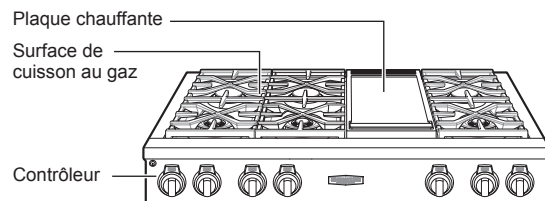
APERÇU DU PRODUIT

Pièces

Modèle: SKSRT360GS



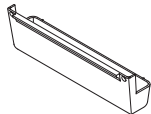
Modèle: SKSRT480GS



FRANÇAIS

Accessoires

Accessoires inclus

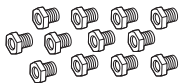


Plateau à graisse (1 ch.)



Manuel du Propriétaire (1 ch.)

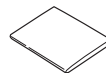
Ensemble de conversion de buse GPL



Buses de surface de cuisson
SKSRT360GS (8 ch.)
SKSRT480GS (12 ch.)



Buse de grille (1 ch.)



Guide d'installation (1 ch.)

REMARQUE

- S'il manque des accessoires, composez le [1-888-289-2802 (CANADA), 1-855-790-6655 (USA)] ou visitez notre site Web au www.signaturekitchensuite.com.
- Pour votre sécurité et pour assurer la longévité du produit, utilisez exclusivement les composants autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit ou d'accidents consécutifs à l'utilisation de pièces non autorisées et achetées de façon isolée.
- Les illustrations fournies dans ce manuel peuvent être différentes des composants et des accessoires réels, lesquels peuvent faire l'objet de modifications par le fabricant sans avis préalable à des fins d'amélioration du produit.

INSTALLATION

Caractéristiques du produit

L'aspect et les caractéristiques décrits dans le présent manuel peuvent varier en raison des constantes améliorations apportées au produit.

Modèles de surface de cuisson	SKSRT360GS, SKSRT480GS
Description	SKSRT360GS : Cuisinière au gaz de 36 po SKSRT480GS : Cuisinière au gaz de 48 po
Conditions de l'alimentation	120 VAC 60 Hz 444 W
Cordon d'alimentation	4 1/4 pi Prise de mise à la terre à trois broches (1,3 m)
Emplacement du gaz et de l'électricité	Arrière gauche
Dimensions de la surface de cuisson	SKSRT360GS : 35 7/8 po (911 mm) (W) x 8 15/16 po (228 mm) (H) x 26 3/4 po (679 mm) (D) SKSRT480GS : 47 7/8 po (1216 mm) (W) x 8 15/16 po (228 mm) (H) x 26 3/4 po (679 mm) (D)
Dimensions de la découpe de comptoir	SKSRT360GS : 36 po (914,4 mm) (W) x 7 13/16 po (198 mm) (H) x min. 24 po (610 mm), max. 25 po (635 mm) (D) SKSRT480GS : 48 po (1219,2 mm) (W) x 7 13/16 po (198 mm) (H) x min. 24 po (610 mm), max. 25 po (635 mm) (D)
Hauteur jusqu'à la surface de cuisson	36 po (91,4 cm)

Avant d'installer la surface de cuisson



AVERTISSEMENT

- **Les consignes présentées dans ce manuel doivent être suivies à la lettre.** Le non-respect de ces consignes peut causer un incendie, une décharge électrique, des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- **Porter des lors de l'installation.** Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures.
- Vérifiez qu'aucune pièce ne s'est détachée pendant l'expédition.

Dans le Commonwealth du Massachusetts

- Cet appareil doit être installé par un plombier ou un monteur d'installations au gaz autorisé.
- Lors de l'utilisation de robinets d'arrêt à bille pour la conduite de gaz, ceux-ci doivent être munis d'une poignée en forme de T.
- Lors de l'utilisation d'un connecteur de gaz flexible, celui-ci ne doit pas mesurer plus de 3 pi de longueur.

REMARQUE

- Observer les dispositions des codes et règlements en vigueur.
- Demander à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Marquer l'emplacement pour mieux le repérer.
- Comme pour tout appareil générant de la chaleur, suivez les consignes de sécurité de base.
- Assurez-vous que l'appareil est installé et mis à la terre correctement par un installateur ou un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation.
- Tous les travaux de réglage ou de réparation doivent être réalisés exclusivement par des installateurs de cuisinières à gaz ou des techniciens qualifiés.

Préparation en vue de l'installation

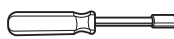
Outils nécessaires



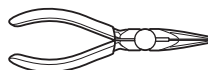
Tournevis Phillips



Tournevis plat



Tourne-écrou 1/4 po



Pinces



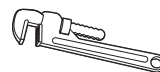
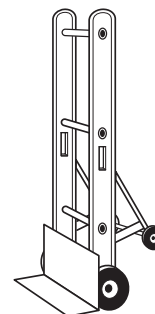
Niveau



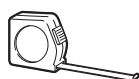
Clé à molette ou clé ajustable



Lunettes de protection

Clé à tube (2)
(une pour le support)

Chariot



Ruban à mesurer



Gants

Matériel dont vous pourriez avoir besoin

- Robinet d'arrêt de la conduite de gaz
- Scellant de joint de conduite résistant à l'action du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés
- Connecteur d'appareil de métal flexible (3/4 po ou NPT de 1/2 po x diamètre intérieur de 1/2 po)
N'utilisez jamais un vieux connecteur lorsque vous installez une nouvelle cuisinière.
- Raccord conique pour raccordement à la conduite d'alimentation en gaz (3/4 po ou NPT de 1/2 po x diamètre intérieur de 1/2 po)
- Raccord conique pour raccordement au régulateur de pression de la cuisinière (1/2 po ou NPT de 1/2 po)
- Détecteur de fuite liquide ou eau savonneuse

Exigences en matière de ventilation

Il est recommandé d'installer ces surfaces de cuisson avec une hotte de ventilation appropriée.

En raison de la grande capacité thermique de cet appareil, une attention particulière doit être portée à l'installation de la hotte et des conduits afin de s'assurer qu'elle respecte le code du bâtiment local.

AVERTISSEMENT

N'installez pas cet appareil avec une hotte à rideau d'air ou une autre hotte qui fonctionne en soufflant de l'air sur la surface de cuisson. Ce débit d'air pourrait interférer avec le fonctionnement des brûleurs à gaz et entraîner un danger d'incendie ou d'explosion.

Vous trouverez ci-dessous l'espace minimal requis entre la surface de cuisson et toute surface horizontale située au-dessus. Le non-respect de cette distance peut entraîner un danger d'incendie.

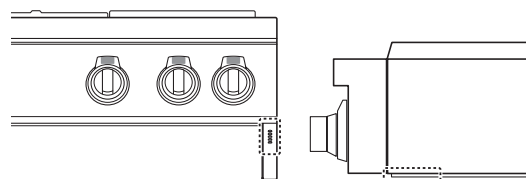
- Les installations sans hotte nécessitent un espace minimal de 36 po avec toute surface combustible située au-dessus.

Emplacement approprié

- Si l'appareil doit être placé à côté d'armoires, les dégagements indiqués dans la section « Dégagements pour l'installation » sont obligatoires. Les mêmes dégagements s'appliquent aux installations en îlot, sauf pour les armoires suspendues, qui doivent avoir un espace suffisamment large pour accueillir la hotte évasée de l'îlot.
- La surface de cuisson ne doit pas être encastrée dans les armoires à une profondeur dépassant le bord de la face avant. (See "Product Dimensions and Clearances".)
- La profondeur maximale des armoires suspendues qui sont installées de chaque côté de la hotte est de 13 po (330 mm). Les armoires murales doivent se trouver à 18 po (457 mm) au-dessus du comptoir.
- Un dégagement minimal de 36 po (914 mm) est requis entre le haut de la surface de cuisson et le bas d'une armoire non protégée. Un dégagement de 30 po (762 mm) est permis lorsque le fond de l'armoire en bois ou en métal est protégé par un matériau ignifuge d'au moins 1/4 po (6 mm) recouvert d'une tôle d'acier d'au moins 28 MSG, d'acier inoxydable de 0,015 po (0,38 mm) d'épaisseur, d'aluminium de 0,024 po (0,61 mm) d'épaisseur ou de cuivre de 0,02 po (0,51 mm) d'épaisseur.
- Surfaces incombustibles : comme elles sont définies dans le « National Fuel Gas Code » (code national du gaz combustible) (ANSI Z223.1, édition actuelle). Les dégagements par rapport aux matériaux incombustibles ne font pas partie de la portée de la norme ANSI Z21.1 et ne sont pas certifiés par l'CSA. Les dégagements inférieurs à 36 po (914,4 mm) doivent être approuvés par les codes locaux ou par les autorités locales compétentes.

MISE EN GARDE

- **La surface de cuisson doit être de niveau pour fonctionner correctement.**
- **Éviter d'aménager des armoires au-dessus de la surface de cuisson.** Pour limiter au minimum les risques liés aux manutentions au-dessus de flammes nues provenant des éléments de cuisson en marche, installer une hotte d'aspiration au-dessus de la surface de cuisson qui dépasse d'au moins cinq pouces le devant des armoires.
- **Ne placez pas votre surface de cuisson à un endroit où elle pourrait être exposée à de forts courants d'air.** Les panneaux latéraux de gauche et de droite sont 5 mm plus haut que la base de la surface de cuisson. Assurez-vous que les côtés de la surface de cuisson qui fournissent de l'air frais pour la ventilation ne sont pas bloqués.

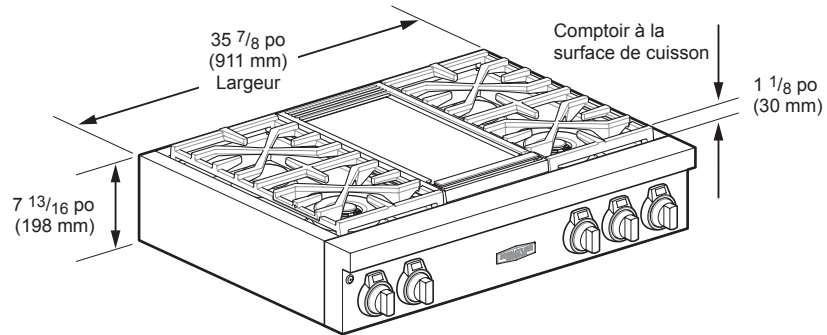


- **Cette surface de cuisson est conçue pour un usage domestique et intérieur uniquement.**
- **Si la surface de cuisson est située près d'une fenêtre, n'y suspendez pas de longs rideaux ou des stores en papier.**
- **Assurez-vous que les revêtements muraux, le comptoir et les armoires situées autour de la surface de cuisson peuvent résister à la chaleur (jusqu'à 194 °F) générée par l'appareil.** Les matériaux qui les composent peuvent se décolorer, se décoller ou fondre. Les matériaux qui les composent peuvent se décolorer, se décoller ou fondre. La conception de cette cuisinière respecte la norme relative à la température de résistance maximale admissible des armoires, soit 194 °F.

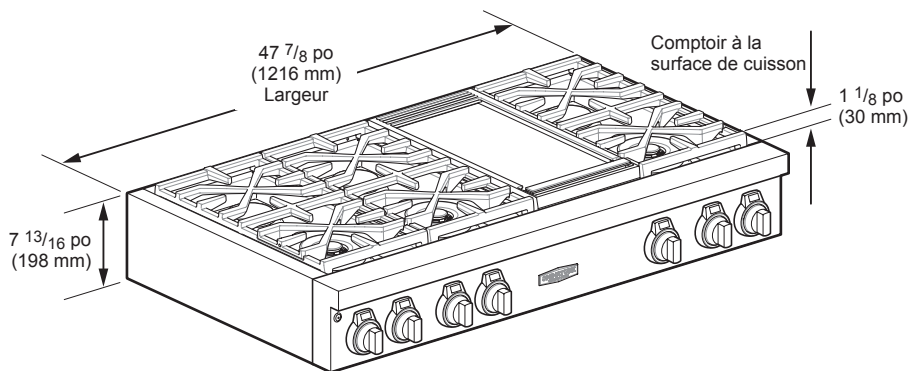
Dégagements pour l'installation

Le nombre de brûleurs au gaz varie selon la taille de la surface de cuisson.

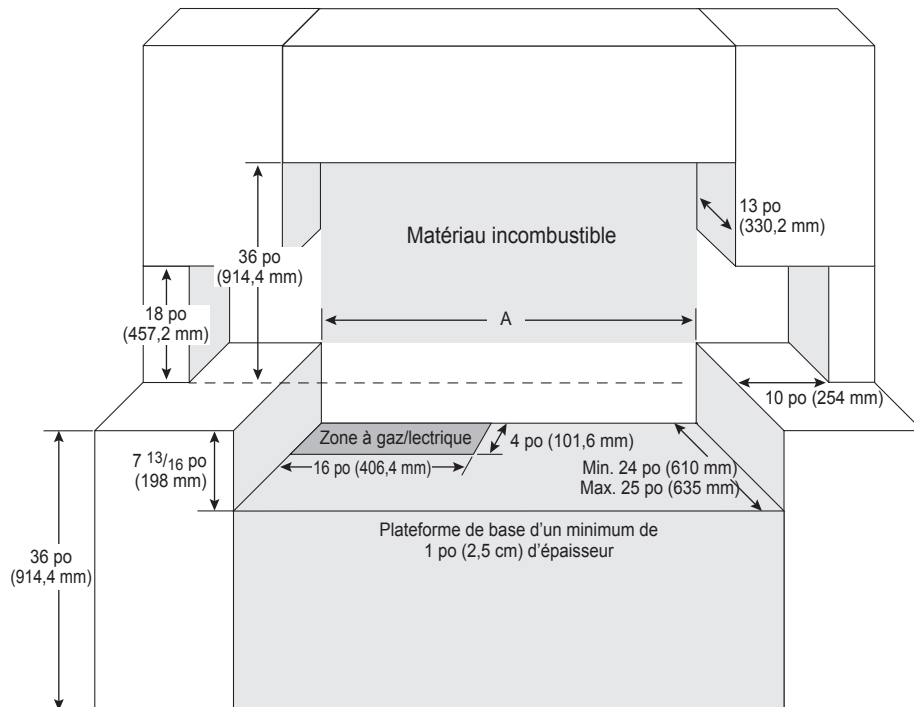
Modèle: SKSRT360GS



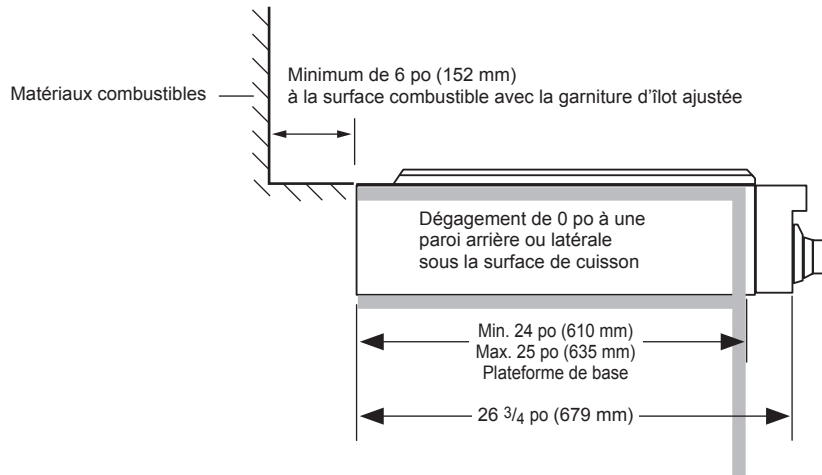
Modèle: SKSRT480GS



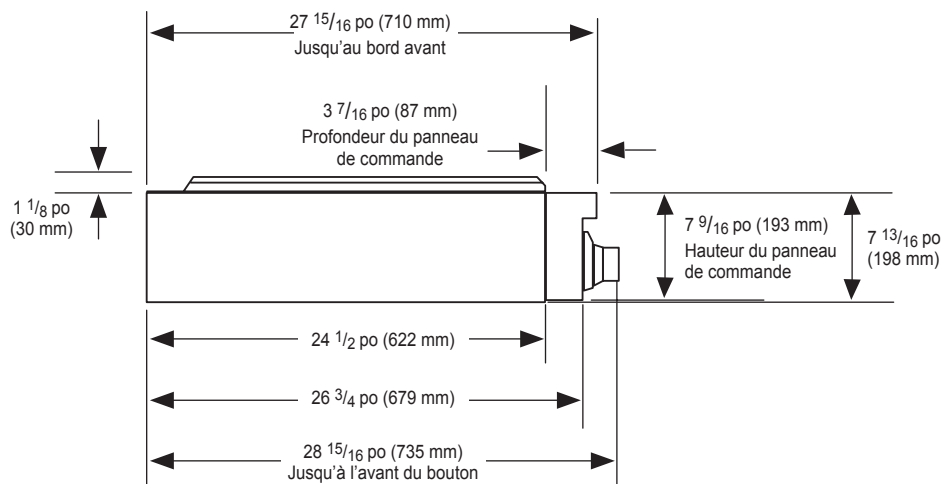
Emplacement universel des services publics



14 INSTALLATION

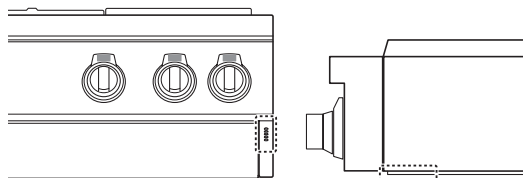


Dimensions et dégagements du produit



Ventilation

- **Ne placez pas votre surface de cuisson à un endroit où elle pourrait être exposée à de forts courants d'air.** Les panneaux latéraux de gauche et de droite sont 5 mm plus haut que la base de la surface de cuisson. Assurez-vous que les côtés de la surface de cuisson qui fournissent de l'air frais pour la ventilation ne sont pas bloqués.



Alimentation en gaz

Votre cuisinière est conçue pour fonctionner à une pression de 5 po de colonne d'eau pour le gaz naturel ou de 10 po de colonne d'eau pour les gaz de pétrole liquéfiés.

Assurez-vous d'alimenter votre cuisinière avec le type de gaz pour lequel elle est configurée.

Cette cuisinière est convertible pour utilisation au gaz naturel ou aux gaz de pétrole liquéfiés. Avant que vous tentiez de faire fonctionner cette cuisinière avec des gaz de pétrole liquéfiés, un installateur de gaz de pétrole liquéfiés qualifié doit effectuer la conversion.

Pour que l'appareil fonctionne adéquatement, la pression du gaz naturel fournie au régulateur doit être entre 6 po et 10,5 po de colonne d'eau.

Dans le cas des gaz de pétrole liquéfiés, la pression du gaz naturel fournie au régulateur doit être entre 11 po et 13 po de colonne d'eau. Lors de la vérification du bon fonctionnement du régulateur, la pression d'entrée doit être d'au moins 1 po de plus que la pression de service (collecteur), comme indiqué cidessus.

Le régulateur de pression situé à l'entrée de la cuisinière doit demeurer dans le conduit d'alimentation, peu importe le type de gaz utilisé.

Le connecteur d'appareil métallique flexible utilisé pour brancher la cuisinière au conduit d'alimentation en gaz doit avoir un diamètre intérieur de 5/8 po et une longueur maximale de 5 pi. Au Canada, les connecteurs flexibles doivent être des connecteurs métalliques muraux simples d'une longueur de moins de 6 pi.

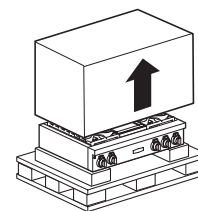
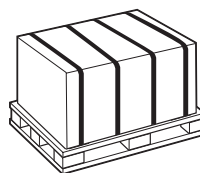
Installation de la surface de cuisson

Déballage de la surface de cuisson



MISE EN GARDE

- **Danger de poids excessif : Au moins deux personnes sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil.** Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures au dos ou d'autres blessures.



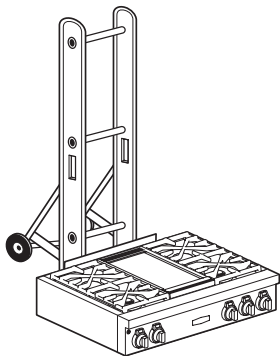
- 1 Coupez les sangles d'emballage. Soulevez la boîte verticalement. Retirez le matériel d'emballage, le ruban et les étiquettes temporaires de votre appareil avant l'utilisation. N'enlevez pas la couche de mousse à dos adhésif de la surface en métal brossé afin de prévenir les rayures sur la finition. Ne retirez pas les étiquettes d'avertissement, l'étiquette signalétique affichant le modèle et le numéro de série ou la fiche technique apposée à l'arrière de la surface de cuisson.
- 2 Les grilles, les têtes de brûleur, les capuchons de brûleur et les plateaux doivent être enlevés pour faciliter la manipulation. Ne retirez pas l'élément de la plaque chauffante.

Déplacement de la surface de cuisson

⚠ MISE EN GARDE

- Ne soulevez pas la surface de cuisson par son panneau de commande.
- Les bagues, les montres et tout autre objet qui pourraient endommager l'appareil ou s'y emmêler doivent être enlevés.
- Les surfaces cachées pourraient comporter des arêtes vives. Portez des gants et soyez prudent lorsque vous touchez l'arrière ou le dessous de l'appareil.
- N'utilisez pas de chariot manuel ou de chariot pour électroménagers à l'avant de l'appareil. Lorsque vous utilisez un chariot, ne manipulez l'appareil que par l'arrière.
- En raison du poids du produit, il est fortement recommandé d'utiliser un chariot pour meubles avec roulettes souples ou un élévateur pneumatique pour le déplacer. Le fond doit supporter uniformément le poids.

- 1 Soulevez avec précaution la surface de cuisson hors de la palette et insérez le chariot à l'arrière de l'appareil. Au besoin, utilisez de l'aide supplémentaire pour enlever l'appareil de la palette. Pour éviter tout dommage aux côtés de la surface de cuisson, rembourrez les coins situés sous les sangles du chariot.

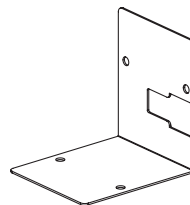


- 2 Transportez la surface de cuisson sur le chariot pour meubles près de son emplacement final, inclinez la surface de cuisson de nouveau pour la mettre de niveau et retirez le chariot avec précaution.

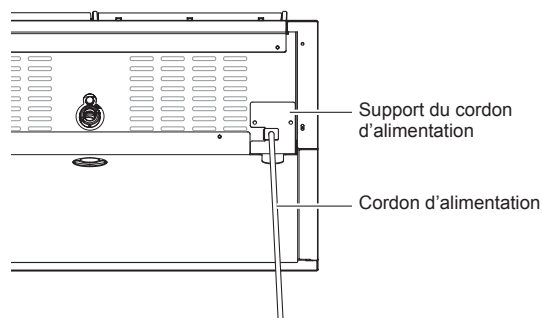
Installation du support du cordon d'alimentation

- 1 Lors de la livraison, le support du cordon d'alimentation de l'appareil est tourné vers l'arrière.
- 2 Pendant l'installation, enlevez les deux vis qui maintiennent le support en place et inversez le support de sorte que l'ouverture en forme de U se trouve en bas.

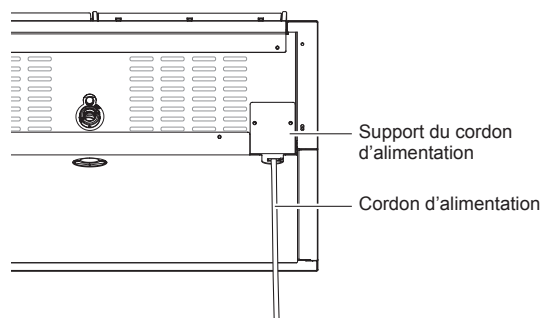
Support du cordon d'alimentation



Tel qu'expédié



Réassemblé pour l'installation



Raccordement de la surface de cuisson à l'alimentation en gaz

Cet appareil doit être installé en conformité avec les codes locaux ou, en l'absence de tels codes locaux, avec la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 du National Fuel Gas Code ou, au Canada, avec la norme CSA-B149.1 du Code d'installation du gaz naturel et du propane.

Fermez le robinet d'alimentation en gaz de l'appareil avant de retirer ce dernier et laissez-le fermé jusqu'à ce que le nouveau raccordement soit terminé.

Comme des conduites rigides restreignent le déplacement de l'appareil, il est recommandé d'utiliser un connecteur d'appareil métallique flexible certifié par la CSA à l'échelle internationale, sauf si les codes locaux requièrent un branchement à l'aide de conduites rigides.

Un robinet manuel doit être installé à un endroit accessible dans la canalisation de gaz à l'extérieur de l'appareil pour permettre d'ouvrir et de fermer l'alimentation en gaz.

Ne réutilisez jamais un vieux connecteur lorsque vous installez une nouvelle cuisinière.

Pour vous protéger contre les fuites de gaz, utilisez un scellant de joint de conduite homologué sur tous les filets extérieurs.

- 1 Un tuyau d'entrée se trouve à l'arrière gauche de l'appareil. Raccordez un tuyau à gaz ayant un filetage intérieur de 1/2 po NPT au tuyau d'entrée à l'aide d'une clé.
- 2 Appliquez du mastic d'étanchéité ou du ruban en téflon sur le raccord.
- 3 Lorsque tous les raccords ont été effectués, placez toutes les commandes de l'appareil en position **Off** (éteint) et ouvrez le robinet d'alimentation en gaz principal. Des fuites de gaz peuvent se produire dans votre système et être dangereuses. Une fuite de gaz peut ne pas être détectée par l'odeur.

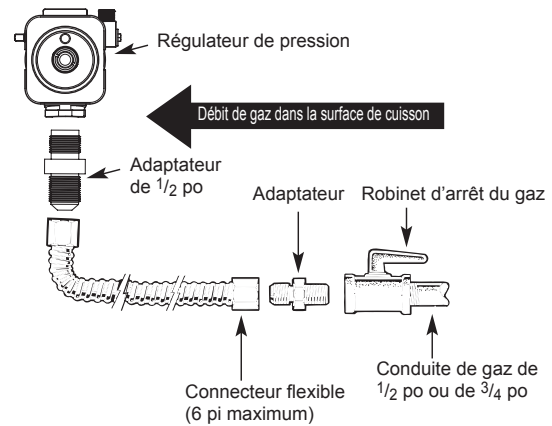
Vérifiez tous les joints et les raccords des conduites de gaz pour y détecter des fuites à l'aide d'un liquide de détection de fuite non corrosif. Essuyez le liquide après la vérification.

Les fournisseurs de gaz recommandent d'acheter et d'installer un détecteur de gaz approuvé par l'UL/CSA. L'installation et l'utilisation doivent être conformes aux instructions d'installation.

AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites de gaz.
- L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du réseau d'alimentation en gaz lors de toute vérification de pression dudit réseau à des pressions supérieures à 1/2 psi (3,5 kPa).
- L'appareil doit être isolé du réseau d'alimentation en gaz au moyen de la fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel lors de toute vérification de pression du réseau d'alimentation en gaz à des pressions égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).

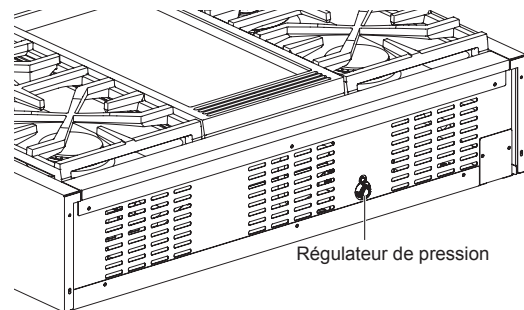
Raccordement du connecteur flexible



Installateur : Informez le client de l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz.

Emplacement du régulateur de pression

Le régulateur de pression est situé à l'arrière de la surface de cuisson, sur le côté gauche.



REMARQUE

À la sortie de l'usine, cette surface de cuisson est conçue pour être utilisée avec du gaz naturel. Lors de la conversion au gaz de pétrole liquéfié, lisez les instructions de conversion au gaz GPL (propane) qui se trouvent dans le sac d'accessoires de la trousse de conversion.

Branchements électriques

Conditions de l'alimentation

Branchez à un circuit distinct adéquatement mis à la terre de 120 volts, 60 Hz protégé par un disjoncteur de 15 ou 20 ampères ou un fusible à fusion lente.

Si une source électrique externe est utilisée, lors de l'installation, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux, ou, à défaut de codes locaux, à la norme ANSI/NFPA 70, ou conformément à la norme CSA C22.1-02 du Code canadien de l'électricité.

Mise à la terre

IMPORTANT : POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ PERSONNELLE, CET APPAREIL DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MIS À LA TERRE.

Le cordon d'alimentation de cet appareil est muni d'une prise à trois broches (mise à la terre) correspondant à une prise murale de mise à la terre à trois broches afin de minimiser la possibilité de danger de décharge électrique provenant de cet appareil.

Le client doit faire vérifier la prise murale et le circuit par un électricien qualifié pour s'assurer que la prise est correctement mise à la terre.

S'il trouve une prise murale à deux broches, le client a la responsabilité personnelle et l'obligation de la faire remplacer par une prise murale à trois broches correctement mise à la terre.

VOUS NE DEVEZ EN AUCUN CAS COUPER OU RETIRER LA TROISIÈME BROCHE (MISE À LA TERRE) DU CORDON D'ALIMENTATION.

Méthode suggérée



Assurez-vous que la mise à la terre a été effectuée adéquatement avant l'utilisation.



MISE EN GARDE

Faites vérifier la prise murale et le circuit par un électricien qualifié pour vous assurer que la prise est correctement mise à la terre.

N'utilisez pas de prise d'adaptateur. Le débranchement du cordon d'alimentation exerce une pression excessive sur l'adaptateur et cause la défaillance éventuelle de la borne de terre de l'adaptateur.

L'installation doit être conforme aux codes locaux, ou, à défaut de codes locaux, à la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 du National Fuel Gas Code ou, au Canada, avec la norme CSA-B149.1 du Code d'installation du gaz naturel et du propane.

Vérification de l'allumage des brûleurs de surface

Allumage électrique

Sélectionnez un bouton de brûleur de surface, puis poussez et tournez-le simultanément à la position **Lite** (faible). Vous entendrez un clic indiquant le bon fonctionnement du module d'allumage.

Une fois l'air purgé des conduites d'alimentation, le brûleur devrait s'allumer dans les quatre secondes. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton hors de la position **Lite** (faible). Essayez chaque brûleur successivement jusqu'à ce que chacun d'entre eux ait été vérifié.

Qualité des flammes

La qualité de la combustion des flammes du brûleur doit être confirmée visuellement.



A Flammes jaunes - Appelez un technicien.



B Pointes jaunes sur les cônes externes
- Cela est normal pour les gaz de pétrole liquéfiés.



C Flammes bleu pâle - Cela est normal pour le gaz naturel.

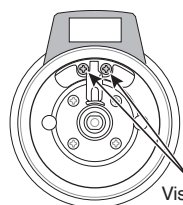
REMARQUE

- Dans le cas des gaz de pétrole liquéfiés, des pointes jaunes sur les cônes externes sont normales.

Réglage du brûleur de surface à la position Low Flame (simmer) (flamme basse [mijoter])

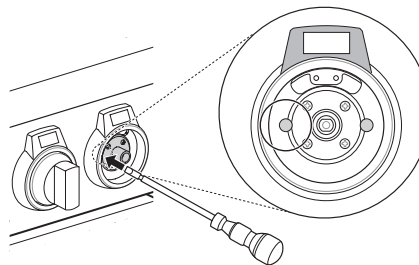
- Le réglage de mijotage continu (position de mijotage ou S4) doit être ajusté pour tous les brûleurs.
- Sur les petits brûleurs, les réglages du mode de mijotage à très basse température (positions S1 à S3) sont ajustés automatiquement et la flamme s'éteint et s'allume de façon périodique.

- 1 Enlevez le bouton du brûleur que vous voulez régler.
- 2 Dévissez les deux vis afin d'enlever la plaque de verrouillage.



Vis de la plaque de verrouillage (2 ch.)

- 3 Réassemblez le bouton du brûleur.
- 4 Allumez tous les brûleurs.
- 5 Réglez le bouton du brûleur choisi sur Simmer (mijoter) ou sur S4, puis enlevez le bouton.
- 6 Insérez un petit tournevis plat dans l'ouverture de la tige de la soupape, à gauche, et tournez la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme atteigne la hauteur désirée.



REMARQUE

- Retenez la tige de la soupape d'une main tout en tournant la vis pour l'ajuster avec l'autre main.

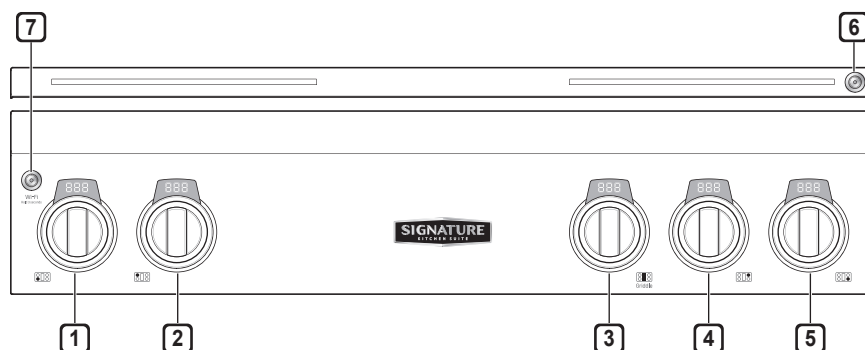
- 7 Réassemblez la plaque de verrouillage et le bouton du brûleur.
- 8 Vérifiez la stabilité de la flamme.
Vérification 1 : Tournez rapidement le bouton pour le faire passer du réglage le plus élevé au réglage Simmer (mijoter) ou S4. Si la flamme s'éteint, augmentez la hauteur de la flamme et vérifiez à nouveau.
- 9 Répétez les étapes 1 à 8 pour chaque brûleur au gaz.

FONCTIONNEMENT

Aperçu du panneau de commande

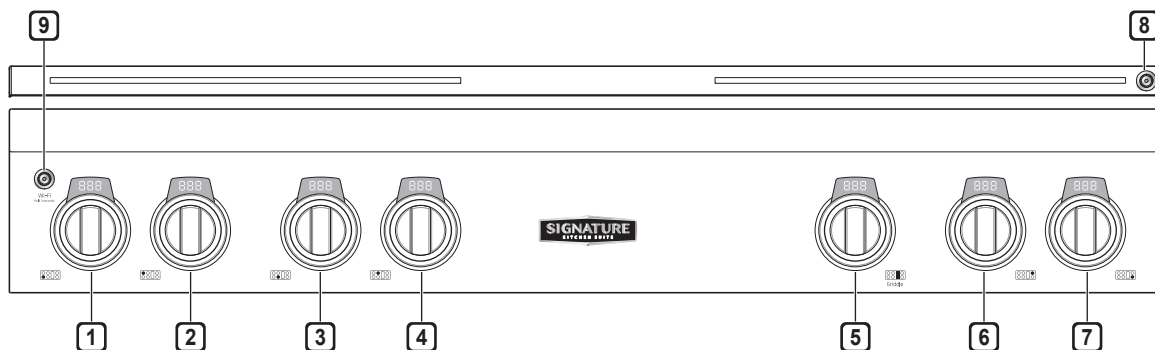
La position des boutons de commande et autres boutons varie selon le modèle.

Modèle: SKSRT360GS



- 1 Commande du brûleur avant gauche
- 2 Commande du brûleur arrière gauche
- 3 Commande de la plaque chauffante
- 4 Commande du brûleur arrière droit
- 5 Commande du brûleur avant droit
- 6 Marche/arrêt de la veilleuse
- 7 Marche/arrêt de la Wi-Fi

Modèle: SKSRT480GS



- 1 Commande du brûleur avant gauche
- 2 Commande du brûleur arrière gauche
- 3 Commande du brûleur avant centre
- 4 Commande du brûleur arrière centre
- 5 Commande de la plaque chauffante
- 6 Commande du brûleur arrière droit
- 7 Commande du brûleur avant droit
- 8 Marche/arrêt de la veilleuse
- 9 Marche/arrêt de la Wi-Fi

Modification des réglages du four

Mode Sabbat

Le mode Sabbat est utilisé lors du Sabbat juif et des jours fériés.

Lorsque la surface de cuisson est en mode Sabbat, les fonctions de minuterie et d'alarme sont désactivées. La surface de cuisson est désactivée en mode Sabbat, à l'exception des brûleurs à gaz.

L'affichage « Sb » ne change pas lors de l'utilisation des brûleurs à gaz.

Réglage du mode Sabbat

- 1 Appuyez simultanément pendant 3 secondes sur les boutons Wi-Fi et Night Light (veilleuse).
- 2 Un court signal sonore retentit et tous les anneaux des boutons affichent « Sb ».
- 3 Le mode Sabbat ne s'éteint pas automatiquement. Pour arrêter manuellement le mode Sabbat, appuyez simultanément pendant 3 secondes sur les boutons Wi-Fi et Night Light (veilleuse).

REMARQUE

- La fonction de mijotage à très basse température du petit brûleur (15 K BTU) est contrôlée électroniquement; elle s'éteint et s'allume automatiquement. N'utilisez pas la fonction de mijotage du petit brûleur en mode Sabbat.
- Lors d'une panne de courant, les brûleurs à gaz fonctionneront en mode Sabbat s'ils étaient déjà en cours d'utilisation.

Wi-Fi

Connectez l'appareil à un réseau domestique Wi-Fi pour utiliser les fonctionnalités intelligentes. Consultez la section Fonctionnalités intelligentes pour obtenir plus de détails.

Réglage du Wi-Fi

- 1 Maintenez le bouton Wi-Fi enfoncé pendant trois secondes.
- 2 Le voyant à DEL Wi-Fi clignote pour indiquer que le Wi-Fi peut être configuré.
- 3 Connectez l'appareil au réseau Wi-Fi à l'aide de l'application sur le téléphone intelligent.
- 4 Lorsque la configuration du Wi-Fi est terminée, le voyant à DEL Wi-Fi s'allume.
- 5 Pour déconnecter l'appareil du réseau, supprimez-le des appareils enregistrés dans l'application.

Smart Diagnosis^{MC}

La fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC} peut être exécutée par une application pour téléphone intelligent. Consultez « Fonctionnalité de diagnostic intelligent » dans la section Fonctions intelligentes pour obtenir des instructions détaillées.

- La fonctionnalité de diagnostic sonore n'est pas fournie.

Utilisation de la surface de cuisson

Module de cuisson à gaz

La taille et l'emplacement des brûleurs à gaz varient en fonction du modèle de la surface de cuisson.

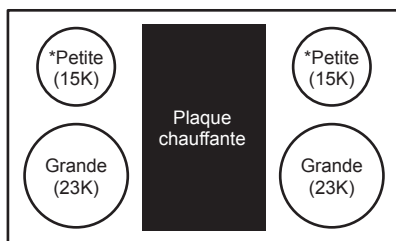
Les grands brûleurs sont les brûleurs principaux pour la plupart des activités de cuisson. Les plus petits brûleurs sont utilisés pour des mets délicats comme les sauces ou des aliments qui nécessitent une température peu élevée pour une cuisson de longue durée.

Selon votre modèle, certains ou l'ensemble des petits brûleurs sont équipés de la fonction de mijotage à très basse température, qui contrôle la chaleur en allumant et en éteignant la flamme à des intervalles préréglés. La fonction de mijotage à très basse température est disponible sur les petits brûleurs marqués d'un astérisque ci-dessous.

Utilisez le module de plaque pour faire cuire les oeufs, les hamburgers, les crêpes et autres aliments.

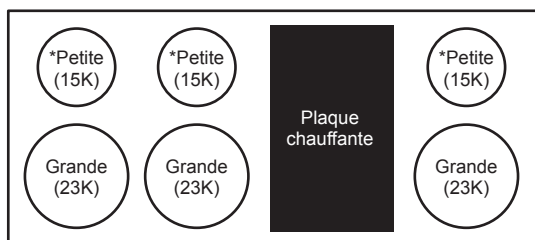
Configuration de la surface de cuisson

Modèle: SKSRT360GS



* Mode Extra Low Simmer
(mijotage à très basse température)

Modèle: SKSRT480GS



* Mode Extra Low Simmer
(mijotage à très basse température)

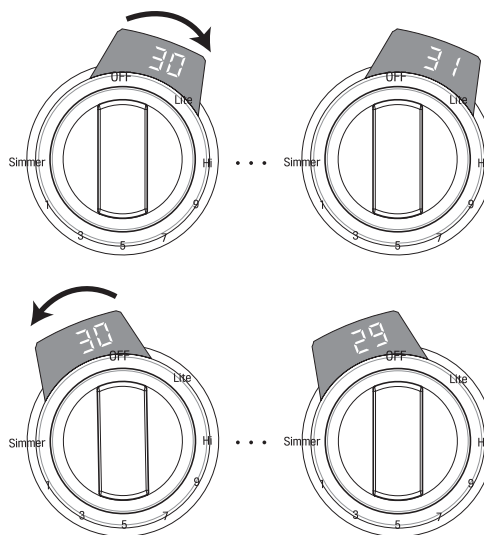
Minuteries de la surface de cuisson

Chaque bouton de commande de la surface de cuisson est muni d'un affichage à DEL situé dans le haut, qui fournit des renseignements tels que le niveau de chaleur ou le temps restant. Les boutons de commande des éléments à gaz sont dotés d'une fonction de minuterie. Les chiffres des DEL rouges indiquent les niveaux de chaleur, tandis que les chiffres des DEL bleues indiquent le compte à rebours de la minuterie.

Réglage des minuteries de la surface de cuisson

Il est possible de régler une minuterie pour la surface de cuisson uniquement lorsque l'élément est en cours d'utilisation. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit jusqu'à ce que l'élément soit éteint.

- 1 Enfoncez le bouton et tournez-le pour allumer l'élément.
- 2 Réglez une minuterie en tournant l'anneau à DEL situé derrière le bouton. Tournez l'anneau à DEL vers la droite ou vers la gauche et maintenez-le enfoncé pour augmenter ou diminuer le temps.
- 3 Relâchez l'anneau à DEL lorsque le temps désiré apparaît sur l'affichage du bouton.
- 4 L'affichage du bouton indique le compte à rebours. Un signal sonore retentit lorsque le temps est écoulé.
- 5 Pour annuler une minuterie, tournez l'anneau à DEL vers la gauche jusqu'à ce que le chiffre « 1 » s'affiche à l'écran. Ensuite, tournez à nouveau l'anneau à DEL vers la gauche.



Surface de cuisson	Plage de temps
Surface de cuisson à gaz	de 1 min à 12 h
Plaque chauffante	de 1 min à 12 h

Brûleurs au gaz de surface

Avant l'utilisation

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit.

Assurez-vous que tous les brûleurs sont correctement installés.

L'emplacement des brûleurs varie en fonction du modèle de la surface de cuisson.

L'emplacement des brûleurs est indiqué à la section « Utilisation de la surface de cuisson ».

Assurez-vous que toutes les grilles sont correctement installées avant d'utiliser le brûleur.



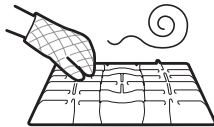
MISE EN GARDE

N'utilisez pas le brûleur pendant une période prolongée sans casserole sur le foyer.

Le fini du foyer pourrait s'ébrécher si aucune casserole n'absorbe sa chaleur.

Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont refroidis avant de placer votre main, la poignée, le chiffon de nettoyage ou d'autres objets sur les brûleurs et les grilles.

Toucher les grilles avant qu'elles refroidissent peut causer des brûlures.



MISE EN GARDE

CE QU'IL FAUT FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ

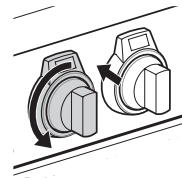
- Ouvrez les fenêtres.
- N'essayez pas d'allumer un appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone à l'intérieur de l'appartement ou de la maison.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les directives de votre fournisseur de gaz.
- Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.

REMARQUE

Les allumeurs à étincelle électrique des brûleurs causent un clic. Tous les allumeurs à étincelle de la table de cuisson s'activeront même si vous n'allumez qu'un brûleur.

Utilisation des brûleurs de surface au gaz

- 1 Assurez-vous que tous les éléments de cuisson et que toutes les grilles sont placés dans la position appropriée.
- 2 Placez l'ustensile de cuisson sur la grille.
- 3 Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le à la position **Lite** (faible) jusqu'à ce que les flammes apparaissent.

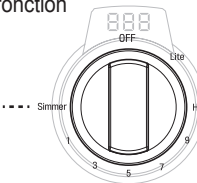


Vous entendrez un clic provenant du système d'allumage par étincelle électrique.

- 4 Tournez le bouton pour régler la taille de la flamme.

Grand brûleur avec fonction de mijotage continu

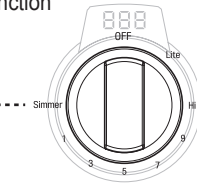
Équivalent à 650 BTU/h



Équivalent à 23 000 BTU/h

Petit brûleur avec fonction de mijotage continu

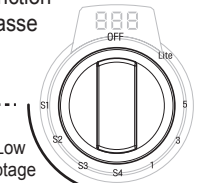
Équivalent à 1 300 BTU/h



Équivalent à 15 000 BTU/h

Petit brûleur avec fonction de mijotage à très basse température

Équivalent à 310 BTU/h



Équivalent à 15 000 BTU/h

Mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température)

Équivalent à 1 300 BTU/h



MISE EN GARDE

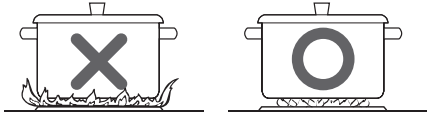
N'essayez pas de démonter ou de nettoyer les contours d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Lorsque vous réglez un brûleur sur **Lite**, tous les autres brûleurs émettent des étincelles. Il y a un risque de décharge électrique qui pourrait vous amener à faire tomber une casserole chaude.

REMARQUE

- Pendant la cuisson en mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température) (S1, S2 et S3), il est normal que les flammes s'éteignent et s'allument de façon périodique.
- Il est normal d'entendre de temps à autre les allumeurs à étincelles pendant l'utilisation du brûleur à gaz. Par mesure de sécurité, les allumeurs à étincelles sont activés si la flamme est soufflée par le vent ou disparaît momentanément.
- Sur les boutons de commande, les réglages des brûleurs ne sont pas uniformes pour tous les brûleurs. Par exemple, le réglage « HI » d'un grand brûleur peut être plus chaud que le réglage « HI » d'un petit brûleur. La puissance réelle de chaque réglage varie en fonction des caractéristiques du brûleur, comme les BTU et si le brûleur utilise une fonction de mijotage continu ou une fonction de mijotage à très faible intensité.

Ajustement de l'intensité de la flamme

Observez la flamme et non le bouton lorsque vous réduisez la chaleur. Lorsque vous avez besoin d'un chauffage rapide, la taille de la flamme du brûleur au gaz doit correspondre à la taille de la casserole que vous utilisez.



MISE EN GARDE

Ne laissez jamais les flammes dépasser les bords de la casserole.

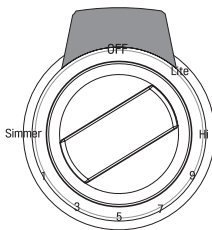
REMARQUE

- Les flammes des brûleurs peuvent sembler jaunes en présence d'un taux élevé d'humidité, par exemple lors d'une journée pluvieuse ou si un humidificateur est à proximité.
- Après la conversion aux gaz de pétrole liquéfiés, les flammes peuvent être plus grosses que la normale lorsque vous mettez une casserole sur le brûleur.
- Lorsque vous réglez un brûleur de surface à feu vif afin de faire mijoter un plat rapidement, assurez-vous que les flammes restent allumées. Consultez la page 19 pour ajuster les flammes du brûleur, au besoin.

En cas de panne de courant

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer avec précaution les brûleurs à gaz de votre surface de cuisson à l'aide d'une allumette. Lors d'une panne de courant, les brûleurs à gaz continueront de fonctionner s'ils étaient déjà en cours d'utilisation.

- 1 Maintenez une allumette allumée à proximité du brûleur, puis enfoncez le bouton de commande.
- 2 Tournez le bouton de commande à la position 1.



MISE EN GARDE

Faites preuve d'une extrême prudence en allumant les brûleurs à l'aide d'une allumette. Sinon, vous risquez de vous brûler ou de causer des dommages.

Ustensiles de cuisson pour brûleurs à gaz

Aluminium	Une casserole de poids moyen est recommandée parce qu'elle chauffe rapidement et de manière uniforme. La plupart des aliments brunissent uniformément dans une poêle en aluminium. Utilisez des casseroles avec des couvercles hermétiques pour cuire avec une petite quantité d'eau.
Fonte	Si elles sont chauffées lentement, la plupart des poêles fournissent des résultats satisfaisants.
Acier inoxydable	Ce métal est un mauvais conducteur de chaleur. On le combine habituellement au cuivre, à l'aluminium ou à d'autres métaux pour améliorer la distribution de la chaleur. Les poêles en métaux combinés donnent normalement de bons résultats à feu moyen, comme le recommande le fabricant.
Émail	Dans certaines conditions, l'émail de certaines casseroles peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant de la casserole pour les méthodes de cuisson.
Verre	Il existe deux types de plats en verre : ceux qui sont utilisés uniquement pour le four et ceux qui sont destinés à une cuisson sur la table de cuisson.
Vitrocéramique calorifuge	Peut être utilisé sur la table de cuisson ou dans le four. Conduit la chaleur très lentement et se refroidit aussi lentement. Consultez les directives du fabricant de la casserole pour vous assurer qu'elle peut être utilisée sur des cuisinières à gaz.

Mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température) (petits brûleurs seulement)

- La fonction de mijotage à très basse température est disponible sur certains petits brûleurs, selon votre modèle. Sur ces brûleurs, les réglages S1 à S3 sont destinés au mijotage à très basse température, tandis que le réglage S4 est destiné au mijotage continu. Le réglage de mijotage sur les autres petits et grands brûleurs permet d'appliquer une chaleur continue aux aliments.

Le mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température) règle le niveau de chaleur en allumant et en éteignant la flamme à des intervalles prédéfinis. Cela permet aux aliments comme les sauces, le chocolat et la confiture de mijoter plus longtemps sans brûler.

- Les intervalles sans flamme sont prolongés lorsque vous passez de S3 à S1.
- Le réglage de mijotage S4 maintient la flamme allumée en permanence.

REMARQUE

- Il est possible que les brûleurs semblent éteints pendant la cuisson en mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température).
- Pendant la cuisson en mode Extra Low Simmer (mijotage à très basse température), il est normal que les flammes s'éteignent et s'allument de façon périodique.
- Les allumeurs électriques fonctionnent automatiquement de façon périodique pour rallumer les brûleurs.

Utilisation d'un wok

- Il est possible d'utiliser les grandes grilles de brûleur comme grilles de wok.

Les woks à fond plat de 14 po ou moins peuvent être placés directement sur la grille si le fond du wok est assez grand pour reposer à plat sur celle-ci.

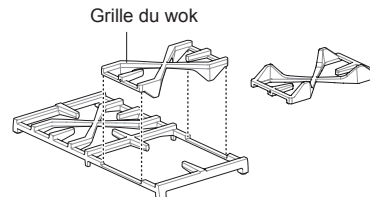
⚠ MISE EN GARDE

Si vous vous servez d'un wok à fond rond, utilisez la grille de wok incluse. N'utilisez pas d'anneau de support pour wok. Le fait de placer l'anneau au-dessus du brûleur ou de la grille pourrait nuire au fonctionnement du brûleur, ce qui pourrait se traduire par une exposition à un niveau de monoxyde de carbone supérieur à la norme recommandée. Cela peut être dangereux pour votre santé.

Utilisation des grilles de wok

Les grandes grilles de brûleur peuvent être retournées pour pouvoir utiliser une grande variété de woks à fond rond.

- 1 Éteignez tous les brûleurs et laissez les grilles et la surface de cuisson refroidir avant d'inverser les grilles.
- 2 Retournez la grande grille du brûleur de façon à ce que la grille du wok soit tournée vers le haut.
- 3 Utilisez un wok à fond rond de 14 po. N'utilisez pas un wok qui ne tient pas solidement sur la grille.



REMARQUE

- N'utilisez pas la grille du wok avec un autre ustensile de cuisson qu'un wok.
- Nettoyez la grille du wok avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de nettoyeurs à four, de laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs.

⚠ MISE EN GARDE

- Éteignez tous les brûleurs et laissez la grille du wok, les grilles des brûleurs et la surface de cuisson refroidir avant d'inverser ou de retirer la grille du wok.
- La grille du wok retient longtemps la chaleur. Utilisez toujours des gants de cuisine pour installer ou retirer la grille du wok. Ne laissez pas la grille du wok sur une autre grille de brûleur.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson à fond plat ou de woks de taille inadéquate avec la grille. Ceux-ci pourraient se renverser et causer des blessures.
- N'utilisez pas un wok de plus de 14 po avec la grille. Cela pourrait entraîner une propagation excessive des flammes du brûleur et endommager la surface de cuisson.

Utilisation des grils de la surface de cuisson

Ne placez pas les grils de la surface de cuisson sur le brûleur.



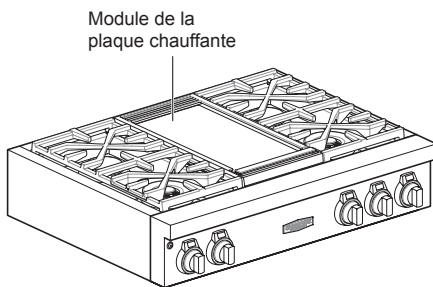
⚠ MISE EN GARDE

N'utilisez pas les grils de la surface de cuisson sur les brûleurs de surface. L'utilisation du gril de la surface de cuisson sur le brûleur de surface provoquera une combustion insuffisante et pourrait entraîner une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone au-dessus des seuils admissibles. Cela peut être dangereux pour votre santé.

Plaque chauffante à gaz intégrée

Utilisez la plaque chauffante intégrée au lieu d'une casserole pour divers aliments comme les œufs, les hamburgers et les crêpes.

Nettoyez et séchez soigneusement la plaque chauffante avant la première utilisation afin d'éliminer toute huile résiduelle de fabrication.

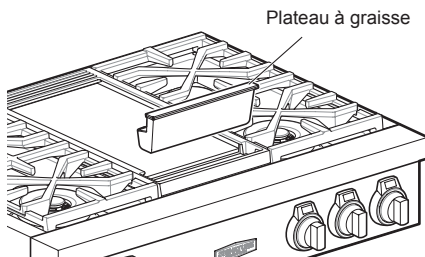


Plateau à graisse de la plaque chauffante

Assurez-vous d'installer le plateau à graisse fourni avant d'utiliser la plaque chauffante.

Le plateau à graisse doit être retiré et nettoyé après chaque utilisation.

- Laissez refroidir le plateau avant de l'enlever.



Utilisation de la plaque chauffante

- 1 Tournez le bouton de la plaque chauffante pour régler la température de cuisson désirée. La plage de températures possibles est de 200 °F à 450 °F (93 °C à 232 °C).
- 2 Attendez que le signal sonore de préchauffage se fasse entendre avant de placer les aliments sur la plaque chauffante. La plaque chauffante possède un revêtement antiadhésif. Utilisez de l'huile ou du beurre pour empêcher les aliments comme les œufs, les crêpes, le pain ou le poisson de coller.
- 3 Tournez le bouton à la position OFF (éteint) après la cuisson.

REMARQUE

- Il est normal que la plaque chauffante se décolore au fil du temps.
- Pour éviter les éclaboussures, épongez l'humidité des aliments avec un essuie-tout avant de les faire griller.



MISE EN GARDE

- Attendez que la surface de cuisson et la plaque chauffante soient complètement refroidies avant de toucher la plaque chauffante. La plaque chauffante peut devenir très chaude lorsque la surface de cuisson, le four ou le grilloir sont utilisés.

REMARQUES IMPORTANTES :

- Évitez de cuisiner des aliments trop gras, car la graisse risque de couler.
- La plaque chauffante peut devenir chaude si les brûleurs adjacents sont utilisés.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal pouvant endommager la surface de la plaque chauffante. N'utilisez pas la plaque chauffante en guise de planche à découper.
- Ne déposez pas et ne rangez pas d'objets sur la plaque chauffante. La plaque de cuisson peut devenir chaude lorsque la surface de cuisson ou le four sont utilisés.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des enduits à cuisson antiadhésifs et de l'huile de maïs avec la plaque chauffante. Leur forte teneur en sucre peut rendre leur élimination difficile après la cuisson.

Réglage de la minuterie de la plaque de cuisson

Utilisez le bouton de commande et l'anneau à DEL pour régler la température et le temps de cuisson de la plaque de cuisson.

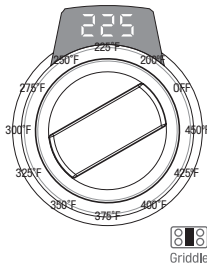
La température peut être réglée de 200 °F à 450 °F (93 °C à 232 °C) par tranche de 25 degrés.

Le temps de cuisson par défaut est de 30 minutes; il peut toutefois être réglé de 1 minute à 12 heures par tranche de 1 minute.

Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit, mais la plaque reste allumée.

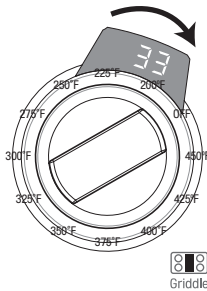
Par exemple, pour régler la température à 225 °F et le temps de cuisson à 33 minutes :

- 1 Tournez le bouton pour sélectionner 225 °F. L'affichage indique 225 °F.



Griddle

- 2 Tournez l'anneau à DEL trois fois dans le sens horaire pour régler le temps de cuisson à 33 minutes. Pour augmenter ou diminuer rapidement le temps de cuisson, tournez l'anneau à DEL et maintenez-le enfoncé.



Griddle

Pour la plupart des aliments, il est idéal d'utiliser une plaque préchauffée. Utilisez le tableau ci-dessous comme guide et ajustez selon vos préférences. Préchauffez la plaque pendant environ 10 minutes à 450 °F (232 °C) avant de faire cuire les aliments.

Recommandations pour la cuisson sur la plaque

Aliment	Réglage
Œufs	325 °F - 350 °F (160 °C - 180 °C)
Bacon, saucisses à déjeuner	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Sandwichs grillés	350 °F - 375 °F (180 °C - 190 °C)
Poitrines de poulet désossées	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Côtelettes de porc désossées de 1 po (25,4 mm) d'épaisseur	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Steaks de 1 po (25,4 mm) d'épaisseur	400 °F - 425 °F (200 °C - 220 °C)
Galettes de bœuf haché de 6 oz	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Hot dogs	350 °F - 375 °F (180 °C - 190 °C)
Tranches de jambon de 1/2 po (12,7 mm) d'épaisseur	350 °F - 375 °F (180 °C - 190 °C)
Crêpes, pain doré	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)
Pommes de terre, pommes de terre rissolées	375 °F - 400 °F (190 °C - 200 °C)

REMARQUE

Après la cuisson sur la plaque pendant une période prolongée, ajustez les réglages de température de la plaque parce que celle-ci conserve la chaleur.

FONCTIONS INTELLIGENTES

Application LG ThinQ

Cette fonction n'est offerte que sur les modèles dotés du Wi-Fi.

L'application **LG ThinQ** vous permet de communiquer avec l'appareil à l'aide d'un téléphone intelligent.

Caractéristiques de l'application LG ThinQ

- **Smart Diagnosis^{MC}**
 - Cette fonction fournit des renseignements utiles pour diagnostiquer et résoudre les problèmes avec l'appareil en se basant sur le profil d'utilisation.
- **Surveillance**
 - Cette fonction vous permet de vérifier l'état actuel, le temps restant, les réglages de cuisson et l'heure de fin.
- **Historique d'utilisation**
 - Consultez le temps d'utilisation total pour chaque brûleur par jour, par semaine ou par mois.
- **Notifications sur le produit**
 - Activez les alertes automatisées pour recevoir des notifications sur l'état de l'appareil. Les notifications sont déclenchées même si l'application **LG ThinQ** n'est pas ouverte.

REMARQUE

- Si vous changez de routeur sans fil, de fournisseur de service Internet ou de mot de passe, supprimez l'appareil connecté de l'application **LG ThinQ**, puis connectez-le de nouveau.
- Cette information est à jour au moment de la publication. L'application est sujette à des modifications à des fins d'amélioration du produit, et ce, sans que l'utilisateur en soit préalablement avisé.

Installation de l'application LG ThinQ et connexion d'un appareil de LG

Modèles avec un code QR

Balayez le code QR ci-joint au produit en utilisant l'appareil photo ou un lecteur de codes QR sur votre téléphone intelligent.



Modèles sans code QR

- 1 À partir d'un téléphone intelligent, cherchez l'application **LG ThinQ** dans la boutique Google Play ou l'App Store d'Apple.
- 2 Lancez l'application **LG ThinQ**, connectez-vous à votre compte, ou créez un compte LG.
- 3 Appuyez sur le bouton Ajouter (+) sur l'application **LG ThinQ** pour connecter votre appareil de LG. Suivez les instructions de l'application pour terminer le processus.

REMARQUE

- Pour connaître l'état de connexion au réseau Wi-Fi, vérifiez que l'indicateur Wi-Fi est allumé sur le panneau de commande.
- L'appareil prend seulement en charge les réseaux Wi-Fi de 2,4 GHz. Pour vérifier la fréquence de votre réseau, contactez votre fournisseur de services Internet ou reportez-vous au manuel de votre routeur sans fil.
- **LG ThinQ** n'est pas responsable des problèmes de connexion au réseau ou des défauts, dysfonctionnements ou erreurs causés par la connexion au réseau.
- L'environnement sans fil peut causer un ralentissement du fonctionnement du réseau sans fil.
- Si il y a une trop grande distance entre l'appareil et le routeur sans fil, l'intensité du signal s'affaiblit. La connexion peut prendre du temps, ou l'installation de l'application peut échouer.
- Si l'appareil a des difficultés à se connecter au réseau Wi-Fi, il est peut-être trop loin du routeur. Procurez-vous un répéteur Wi-Fi (rallonge de portée) pour améliorer la force du signal Wi-Fi.
- La connexion réseau peut ne pas fonctionner correctement selon le fournisseur de services Internet.
- La connexion Wi-Fi peut ne pas se faire ou être interrompue à cause de l'environnement du réseau domestique.
- Si l'appareil ne peut pas se connecter en raison de problèmes avec la transmission du signal sans fil, débranchez l'appareil et attendez environ une minute avant de réessayer.
- Si le pare-feu de votre routeur sans fil est activé, désactivez-le ou ajoutez-y une exception.
- Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.)
- L'interface utilisateur (IU) du téléphone intelligent peut varier en fonction du système d'exploitation (SE) mobile et du fabricant.
- Si le protocole de sécurité du routeur est configuré sur **WEP**, la configuration du réseau peut échouer. Veuillez changer le protocole de sécurité (nous recommandons **WPA2**) et connectez le produit de nouveau.

Fonction Smart Diagnosis^{MC}

Si vous éprouvez des problèmes avec l'appareil, celui-ci a la capacité de transmettre des données de dépannage à l'application LG ThinQ sur un téléphone intelligent.

LG ThinQ et Smart Diagnosis^{MC}

Utilisez la fonction Smart Diagnosis de l'application LG ThinQ pour vous aider à diagnostiquer les problèmes avec l'appareil sans l'assistance du centre d'information à la clientèle de SIGNATURE KITCHEN SUITE.

Suivez les instructions de l'application LG ThinQ pour effectuer un diagnostic intelligent à l'aide de votre téléphone intelligent.

- 1 Téléchargez l'application LG ThinQ sur votre téléphone intelligent.
- 2 Ouvrez l'application LG ThinQ sur votre téléphone intelligent. Appuyez sur Smart Diagnosis^{MC} pour passer à l'écran suivant.
- 3 Suivez les directives de l'application.
- 4 Appuyez sur [?] dans l'application LG ThinQ SUITE afin d'obtenir un guide plus détaillé sur la façon d'utiliser la fonctionnalité Wi-Fi.

REMARQUE

- La fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC} ne peut être activée que si l'appareil peut être mis sous tension. Si l'appareil ne peut pas être mis sous tension, le dépannage doit être effectué sans utiliser la fonctionnalité Smart Diagnosis^{MC}.

Renseignements sur l'avis de logiciel ouvert

Pour obtenir le code source conformément aux dispositions de la licence publique générale, de la licence publique générale limitée, de la licence publique Mozilla et de toute autre licence régissant les logiciels à code source libre contenus dans ce produit et exigeant la divulgation du code source, visitez le site <https://opensource.lge.com>. En plus du code source, toutes les dispositions de licence, les avis de droits d'auteurs et autres documents pertinents peuvent aussi être consultés.

SIGNATURE KITCHEN SUITE mettra également à votre disposition le code source libre sur CD-ROM pour un prix couvrant le coût de la distribution (coût du support, de l'expédition et de la manutention) sur simple demande par courriel à l'adresse opensource@lge.com. Cette offre est valable pour une période de trois ans après notre dernière expédition de ce produit et s'applique à toute personne ayant reçu ces renseignements.

Caractéristiques du module RF

Type	Gamme de fréquences	Puissance de sortie (max.)
Wi-Fi	2412 – 2462 MHz	< 30 dBm
Bluetooth	2402 – 2480 MHz	< 30 dBm

Avis de la FCC

L'avis suivant concerne le module transmetteur contenu dans ce produit.

Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont établies pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement produit, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux présentes instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Quoi qu'il en soit, on ne peut pas garantir que des interférences ne se produiront pas dans certaines installations. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception des signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'appareil, on encourage l'utilisateur à essayer de corriger ces interférences par l'un des moyens suivants :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance séparant l'équipement du récepteur.
- Connectez l'équipement à une prise d'un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Contactez votre revendeur ou un technicien radio/télévision expérimenté.

Cet appareil est conforme à la partie 15 du règlement de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférence nuisible;
- (2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences reçues, y compris celles qui pourraient entraîner son dysfonctionnement.

Tout changement ou toute modification apportés à cet appareil et qui ne sont pas approuvés de manière explicite par le fabricant sont susceptibles d'annuler l'autorité de l'utilisateur quant à utiliser l'appareil.

Énoncé FCC sur l'exposition aux radiations RF

Cet équipement est conforme aux limites de radiation de la FCC définies pour un environnement non contrôlé. Cet appareil et sa ou ses antennes ne doivent pas être colocalisés ou opérés en conjonction avec tout autre antenne ou transmetteur.

Cet appareil doit être installé et utilisé de façon à maintenir une distance minimale de 20 cm (7,8 po) entre l'antenne et l'utilisateur. Les utilisateurs doivent respecter les directives d'utilisation afin de satisfaire aux critères en matière d'exposition aux rayonnements RF.

Avis d'Industrie Canada

L'émetteur /récepteur exempt de licence contenu dans le présent appareil est conforme aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

- (1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences.
- (2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences, y compris celles pouvant entraîner son dysfonctionnement.

Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements établies par IC pour un environnement non contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé de façon à garder une distance minimale de 20 cm (7,8 pouces) entre l'antenne et votre corps.

REMARQUE

Le fabricant n'est pas responsable des interférences radioélectriques causées par des modifications non autorisées apportées à cet appareil. De telles modifications pourraient annuler l'autorisation accordée à l'utilisateur de faire fonctionner l'appareil.

ENTRETIEN

REMARQUE

- Selon le modèle, votre appareil pourrait comporter différents modules de surface de cuisson nécessitant des procédures d'entretien différentes. Prenez soin d'appliquer les nettoyants de la façon recommandée lors du nettoyage de l'appareil.

MISE EN GARDE

- Ne nettoyez pas cet électroménager avec un produit javellisant.
- Pour prévenir les brûlures, attendez que la table de cuisson ait refroidi avant d'en manipuler les pièces.
- Portez toujours des gants pour nettoyer la table de cuisson.
- Ne bloquez pas les événements et les ouvertures d'aération de la surface de cuisson. Ils permettent une circulation d'air dans les deux sens, ce qui est nécessaire au bon fonctionnement de la surface de cuisson et pour une combustion adéquate.

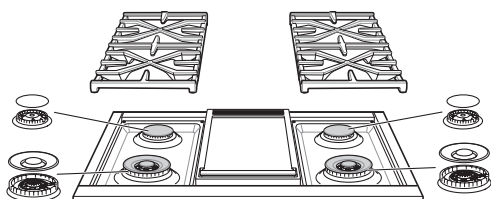
Panneau de commande

Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide et un nettoyant à vitres. Nettoyez les parties excessivement souillées avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez aucun produit abrasif.

Brûleurs de surface au gaz

Retrait et remplacement des brûleurs de surface au gaz

Les grilles, les têtes et les capuchons des brûleurs peuvent être enlevés pour en effectuer l'entretien et le nettoyage.



	Brûleur général
Le capuchon du brûleur est correctement installé.	
Le capuchon du brûleur n'est PAS correctement installé.	

Nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs

Pour obtenir des flammes uniformes et libres, les fentes de la tête du brûleur doivent être propres en tout temps. Pour retirer les têtes et les capuchons des brûleur il suffit de les soulever.

- Lavez les capuchons des brûleurs à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire. Faites couler de l'eau dans le brûleur ovale placé tête en bas pour que l'eau, en pénétrant par la tige, élimine les résidus.
- Faites attention lorsque vous nettoyez la table de cuisson. Les pointes de métal des électrodes pourraient causer des blessures. Ne frappez pas les électrodes avec un objet dur, car cela risquerait de les abîmer.
- Pour retirer les dépôts d'aliments brûlés, laissez tremper les têtes des brûleurs dans une solution d'eau chaude et de détergent liquide doux pendant 20 ou 30 minutes. Pour les taches rebelles, utilisez une brosse à dents.
- Les brûleurs ne fonctionneront pas correctement si leurs orifices sont bouchés ou si les électrodes sont encrassées.
- Les capuchons et les têtes des brûleurs doivent être nettoyés régulièrement, en particulier après qu'une casserole ait débordé.
- Les brûleurs ne s'allumeront pas si leur capuchon est retiré.

MISE EN GARDE

- Ne frappez pas les électrodes avec un objet dur. Cela pourrait les endommager.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou de poudres abrasives pour nettoyer les brûleurs.
- Assurez-vous de ne pas rayer ou endommager les orifices des bases en laiton du brûleur.
- Il est normal que les brûleurs en laiton se ternissent avec l'usage.

REMARQUE

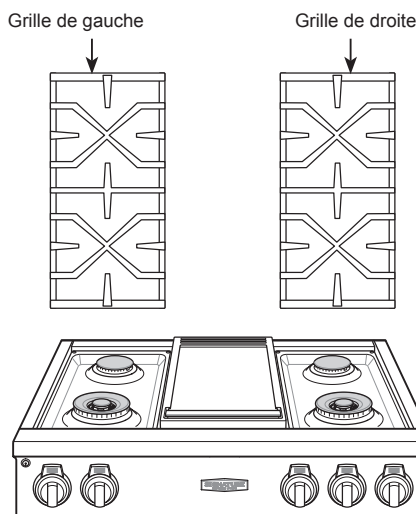
- Pour nettoyer les brûleurs en laiton, utilisez des nettoyants abrasifs doux ou liquides.
- Pour nettoyer les ouvertures des orifices, utilisez une brosse rigide en poils de nylon.
- N'utilisez pas de brosses en laine d'acier ou en poils d'acier, car elles peuvent rayer la surface du brûleur en laiton.

Après le nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs

Secouez-les pour éliminer l'eau résiduelle, puis laissez-les sécher complètement. Placez le brûleur tête en bas afin de permettre à l'eau de s'échapper plus facilement. Remettez les têtes et les capuchons des brûleurs sur les électrodes de la surface de cuisson à l'emplacement correspondant à leur taille. Assurez-vous que l'ouverture de la tête du brûleur se trouve bien au-dessus de l'électrode.

Grilles des brûleurs

Les grilles de wok convertibles doivent être utilisées à l'avant, tandis que les autres grilles doivent l'être à l'arrière.



REMARQUE

N'utilisez pas le brûleur pendant une période prolongée sans déposer une casserole sur le foyer. Le fini du foyer pourrait s'ébrécher si aucune casserole n'absorbe sa chaleur.

Surface de cuisson à gaz

⚠ MISE EN GARDE

- Pour éviter les brûlures, ne nettoyez la table de cuisson que lorsqu'elle a refroidi.
- Ne tentez pas de soulever la table de cuisson. Cela pourrait causer des dommages et le mauvais fonctionnement de la cuisinière.
- Lorsque de l'eau est renversée sur la plaque de cuisson, essuyez-la immédiatement. Si de l'eau reste sur la plaque de cuisson pendant longtemps, cette dernière pourrait se décolorer.

Les aliments très acides ou sucrés risquent de ternir la table de cuisson s'ils ne sont pas nettoyés rapidement. Lavez et rincez la table de cuisson dès qu'elle a refroidi. Quant aux autres taches, telles les éclaboussures d'huile ou de graisse, elles doivent être enlevées au savon et à l'eau dès que la table de cuisson a refroidi, et être rincées et essuyées au chiffon sec.

Nettoyage des foyers de brûleurs

⚠ MISE EN GARDE

- Attendez que les foyers aient refroidi avant de les retirer.
 - Ne placez pas de foyer dans le four pendant que le mode d'autonettoyage est activé.
- Les foyers doivent être nettoyés régulièrement et chaque fois que des aliments sont renversés.
 - Lavez les foyers à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire.
 - Après le nettoyage des foyers, laissez-les sécher complètement et placez-les soigneusement sur les brûleurs.

Plaque chauffante

Nettoyez la plaque de cuisson à l'eau chaude et avec du savon liquide à vaisselle.

Pour nettoyer les saletés tenaces, faites tremper la plaque de cuisson, puis utilisez une brosse pour enlever la saleté. Laissez la plaque de cuisson sécher complètement avant de l'utiliser.

⚠ MISE EN GARDE

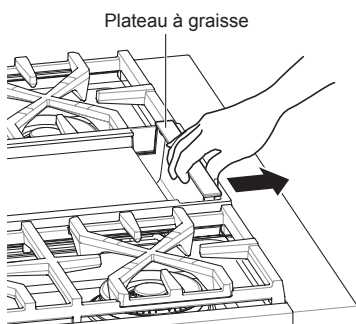
- Ne touchez pas ou ne nettoyez pas la plaque de cuisson ou le plateau à graisse avant qu'ils soient complètement refroidis.
- La graisse qui se trouve dans le plateau peut provoquer un feu de graisse. Videz et nettoyez le plateau à graisse après chaque utilisation.
- Ne versez pas d'eau froide sur la plaque chaude. Vous risqueriez de déformer ou de fissurer la plaque de cuisson.
- Après avoir utilisé la plaque de cuisson, servez-vous d'une spatule en silicone ou en bois résistante à la chaleur pour enlever la graisse et les débris de la plaque et les faire tomber dans le plateau à graisse situé à l'avant de la plaque.

Retrait du plateau à graisse

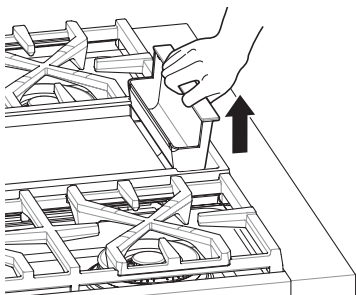
Le plateau à graisse est situé devant la plaque de cuisson.

Laissez le plateau à graisse en place pendant le nettoyage de la plaque. Laissez refroidir la plaque de cuisson et le plateau à graisse avant de retirer celui-ci.

- 1 Utilisez la poignée pour tirer le plateau à graisse vers l'avant de la cuisinière.

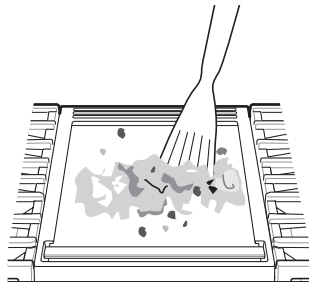


- 2 Soulevez délicatement le plateau à graisse pour l'enlever.



Nettoyage de la plaque de cuisson

- 1 Immédiatement après la cuisson, grattez les gros débris alimentaires à l'aide d'une spatule en silicone ou en bois résistante à la chaleur. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques sur la plaque de cuisson.



- 2 Faites tomber l'huile et les petits débris dans le plateau à graisse situé à l'avant de la plaque de cuisson.

- 3 Laissez la plaque refroidir complètement, essuyez l'huile restante avec un essuie-tout, puis nettoyez la plaque à l'eau chaude savonneuse.

- 4 Utilisez une éponge pour enlever la saleté restante.

- 5 Retirez le plateau à graisse et videz-le.

- 6 Nettoyez le plateau à graisse avec de l'eau tiède et du savon à vaisselle, puis faites-le sécher complètement.

- 7 Rincez la plaque à l'eau claire, essuyez-la avec un chiffon et laissez-la sécher complètement avant de l'utiliser.

REMARQUE

- Pour nettoyer les coins de la plaque, servez-vous d'une brosse douce et d'eau chaude savonneuse.

Extérieur

Garnitures peintes et décoratives

Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau savonneuse chaude. Pour des saletés plus coriaces et une accumulation de graisse, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir le détergent pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas des produits à nettoyer abrasifs.

Surfaces en acier inoxydable

Pour éviter les égratignures, n'utilisez pas de tampons en laine d'acier.

- 1 Placez une petite quantité de détergent ou de produit à polir pour les appareils en acier inoxydable sur un chiffon humide ou un papier essuie-tout.
- 2 Nettoyez une petite surface, en frottant dans le sens des fibres de l'acier inoxydable, s'il y a lieu.
- 3 Séchez et polissez avec un essuie-tout ou un chiffon doux propre et sec.
- 4 Répétez au besoin.

REMARQUE

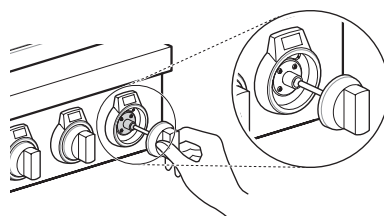
- Utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un nettoyant ou un poli pour acier inoxydable.
- Essayez toujours une surface métallique dans le sens des fibres de la finition.
- Les produits de nettoyage ou de polissage pour appareils électroménagers en acier inoxydable peuvent être achetés en ligne ou chez la plupart des détaillants d'appareils électroménagers ou d'articles ménagers.

Boutons et panneau du collecteur avant

Il est recommandé de nettoyer le panneau du collecteur après chaque utilisation de la cuisinière. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon humide et de l'eau savonneuse ou une solution composée d'une part de vinaigre pour une part d'eau (50/50). Rincez à l'eau claire et polissez à sec à l'aide d'un chiffon doux.

Il est possible de retirer les boutons pour en faciliter le nettoyage.

- 1 Pour nettoyer les boutons, assurez-vous que l'indicateur de position est centré en position haute ou à la position **Off** (arrêt) et retirez-les des tiges en tirant simplement.
- 2 Pour remettre les boutons en place, assurez-vous que l'indicateur de position est centré en position haute ou à la position **Off** (arrêt), puis faites glisser les boutons directement sur la tige.



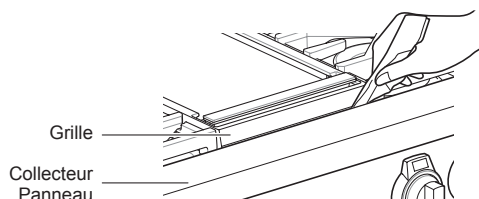
⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides forts, de laines d'acier ou de produits nettoyants pour four sur le panneau du collecteur avant. Cela pourrait endommager le fini.
- Évitez de déformer les boutons en les tirant vers le haut ou vers le bas, et ne les utilisez pas pour suspendre des serviettes ou d'autres objets. Cela pourrait endommager la tige du robinet de gaz.
- Ne tentez pas d'enlever les anneaux à DEL situés derrière les boutons de commande.

REMARQUE

Pour prévenir les égratignures, n'utilisez pas de nettoyants abrasifs sur ces pièces.

Enlevez les débris qui s'accumulent dans les crevasses à l'aide d'un chiffon plié ou d'un couteau de table.



REMARQUE

Assurez-vous de ne pas rayer la surface.

DÉPANNAGE

FAQ

Quels types d'ustensiles de cuisine sont recommandés pour la table de cuisson?

- Les casseroles doivent avoir un fond plat et des côtés droits.
- Utilisez seulement des casseroles très épaisses.
- La grandeur de la casserole doit correspondre à la quantité de nourriture à être préparée et à la grandeur de l'élément de la table de cuisson.
- Utilisez des couvercles hermétiques.
- Utilisez uniquement des woks à fond rond de 14 po ou des woks à fond plat lorsque vous vous servez d'une grille offerte par SIGNATURE KITCHEN SUITE.

Dois-je huiler la plaque chauffante avant de l'utiliser pour la première fois?

Non. Vous devez soigneusement nettoyer la plaque chauffante à l'eau chaude savonneuse avant de l'utiliser afin d'éliminer toute huile résiduelle de fabrication. La plaque chauffante ne possède pas de revêtement antiadhésif, alors utilisez de l'huile ou du beurre pour cuire les oeufs, les crêpes, le pain doré ou le poisson.

Avant d'appeler le réparateur

Avant d'appeler le réparateur, examinez la liste ci-après. Cela peut vous permettre d'économiser temps et argent. La liste comprend des problèmes courants qui ne sont pas le résultat d'un défaut de matériaux ou de fabrication de l'appareil électroménager.

Symptômes	Causes possibles / Solutions
Les brûleurs de la surface de cuisson au gaz ne s'allument pas ou ne brûlent pas uniformément.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que l'appareil est correctement connecté à l'alimentation électrique et mis à la terre. Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez la zone des électrodes; il pourrait y avoir des aliments ou de la graisse brûlés. Reportez-vous à la section « Entretien », sous « Nettoyage des têtes et des capuchons des brûleurs ». Assurez-vous que les parties du brûleur sont installées correctement. Reportez-vous à « Retrait et remplacement des brûleurs de surface au gaz » dans la section « Entretien ». Lorsque les réglages S3 à S1 sont utilisés, il est normal que les petits brûleurs dotés de la fonction de mijotage à très basse température s'éteignent et s'allument de façon périodique. Pour obtenir plus de détails, consultez la section Utilisation de la fonction de mijotage à très basse température.
Les flammes des brûleurs sont énormes ou jaunes.	<ul style="list-style-type: none"> Si la surface de cuisson est reliée à une arrivée de gaz de pétrole liquéfié, communiquez avec le technicien qui a installé votre surface de cuisson ou effectué la conversion.
La cuisinière ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que l'appareil est correctement connecté à l'alimentation électrique. Vérifiez les disjoncteurs. Le câblage n'est pas adéquat. Communiquez avec votre électricien. Panne de courant. Vérifier si les lampes du domicile fonctionnent. Appeler la compagnie d'électricité locale.
L'appareil et le téléphone intelligent n'arrivent pas à se connecter au réseau Wi-Fi.	<ul style="list-style-type: none"> Le mot de passe du réseau Wi-Fi a été mal saisi. <ul style="list-style-type: none"> Supprimez votre réseau Wi-Fi domestique et recommencez le processus d'enregistrement. Les Données Mobiles de votre téléphone intelligent sont activées. <ul style="list-style-type: none"> Désactivez les Données Mobiles de votre téléphone intelligent avant d'enregistrez l'appareil. Le nom du réseau sans fil (SSID) est erroné. <ul style="list-style-type: none"> Le nom du réseau sans fil (SSID) doit être une combinaison de lettres et de chiffres anglais. (N'utilisez pas de caractères spéciaux.) La fréquence du routeur n'est pas de 2,4 GHz. <ul style="list-style-type: none"> Seule une fréquence de routeur de 2,4 GHz est prise en charge. Réglez le routeur sans fil à 2,4 GHz et connectez-y l'appareil. Pour connaître la fréquence du routeur, informez-vous auprès de votre fournisseur de services Internet ou du fabricant du routeur. La distance entre l'appareil et le routeur est trop grande. <ul style="list-style-type: none"> Si l'appareil est trop éloigné du routeur, le signal peut être faible et la connexion peut ne pas être configurée correctement. Placez le routeur plus près de l'appareil ou achetez et installez un répéteur Wi-Fi.
La surface de la plaque est égratignée ou terne.	<ul style="list-style-type: none"> Les ustensiles en métal égratignent la surface de la plaque. N'utilisez pas la plaque en guise de planche à découper. N'utilisez que des ustensiles en silicone ou en bois lorsque vous cuisinez sur la plaque de cuisson. Les aliments ne cuisent pas bien sur la plaque.
Les aliments ne cuisent pas bien sur la plaque.	<ul style="list-style-type: none"> Attendez que le signal sonore de préchauffage de la plaque se fasse entendre avant de commencer à faire cuire les aliments.

GARANTIE LIMITÉE (CANADA)

Si votre surface de cuisson à combustible double SIGNATURE KITCHEN SUITE ne fonctionne pas à cause d'un défaut de matériaux ou de fabrication lors de l'usage domestique normal au cours de la période de garantie énoncée ci-dessous, SIGNATURE KITCHEN SUITE réparera ou remplacera le produit, à sa discrétion. Cette garantie limitée est valable uniquement qu'à l'acheteur original du «Produit» du détaillant et s'applique uniquement à un produit distribué, acheté et utilisé au Canada, tel que déterminé à la seule discrétion de «SIGNATURE KITCHEN SUITE».

PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut pas être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)

Surface de cuisson à combustible double

Trois (3) ans après la date d'achat original de l'appareil.

Pièces et main-d'oeuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)

- Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et pièces de rechange peuvent être neufs, reconditionnés, remis à neuf ou autrement fabriqués en usine, tous à la seule discrétion de «SIGNATURE KITCHEN SUITE».
- La preuve de l'achat de détail original spécifiant le modèle du produit et la date d'achat est requise pour obtenir un service sous garantie en vertu de la présente garantie limitée.

LA RESPONSABILITÉ DE SIGNATURE KITCHEN SUITE EST LIMITÉE À LA GARANTIE LIMITÉE EXPRIMÉE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'EXPRESSÉMENT FOURNI CI-DESSUS, SIGNATURE KITCHEN SUITE DÉCLINE TOUTE AUTRE GARANTIE ET CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, ET AUCUNE REPRÉSENTATION NE SERA LIÉE À SIGNATURE KITCHEN SUITE. SIGNATURE KITCHEN SUITE N'AUTORISE AUCUNE PERSONNE À CRÉER OU ENOSSER À SA PLACE QUELCONQUE AUTRE OBLIGATION DE GARANTIE OU RESPONSABILITÉ RELATIVE AU PRODUIT. DANS LA MESURE OÙ TOUTE GARANTIE OU CONDITION EST IMPLICITE PAR LA LOI, ELLE EST LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE DÉCLARÉE CI-DESSUS. EN AUCUN CAS, SIGNATURE KITCHEN SUITE, LE FABRICANT OU LE DISTRIBUTEUR DU PRODUIT, NE SERA TENU RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT, INDIRECT, PUNITIF OU EXEMPLAIRE, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, LA PERTE DE COTE D'ESTIME, PERTE DE PROFITS, PERTE DE PROFITS ANTICIPÉS, PERTE DE REVENUS, PERTE D'UTILISATION OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE, QU'IL SOIT PROVENU DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT DE TOUTE INFRACTION CONTRACTUELLE, VIOLATION FONDAMENTALE, DÉLICTEUELLE OU AUTRE, OU DE TOUT ACTE OU OMISSION. LA RESPONSABILITÉ TOTALE DE SIGNATURE KITCHEN SUITE, S'IL EN EST, N'OUTREPASSERA PAS LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR VOUS POUR LE PRODUIT.

Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre selon les lois provinciales applicables. Tout terme de cette Garantie limitée qui nie ou modifie toute condition ou garantie implicite en vertu de la loi provinciale est divisible lorsqu'elle est en conflit avec cette loi provinciale sans affecter le reste des termes de cette garantie.

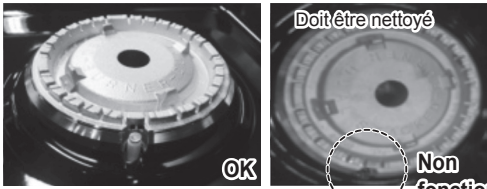
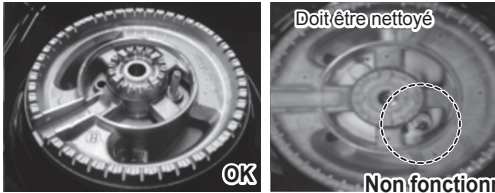
LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :


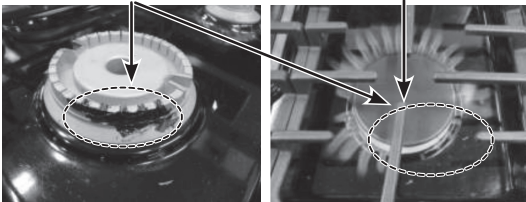
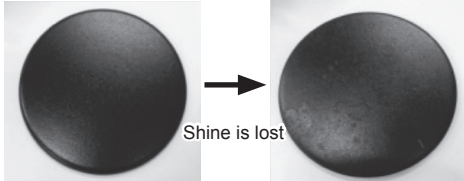
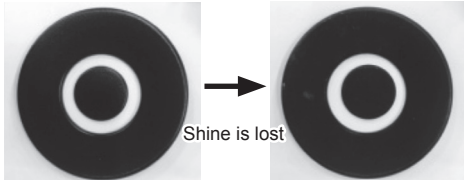
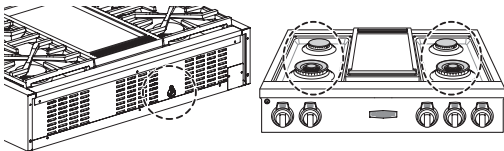
- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre, installer ou; éduquer comment utiliser le Produit; ii) corriger le câblage ou plomberie; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommages ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommages ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommages ou panne du Produit en raison d'accidents, ravageurs et parasites, foudre, vent, feu, inondations, actes de Dieu ou toute autre raison hors du contrôle de SIGNATURE KITCHEN SUITE ou du fabricant;
- Dommages ou panne résultant d'utilisation inappropriée ou abusive ou d'installation, réparation ou entretien imparfait du Produit. Réparation imparfaite inclut l'utilisation de pièces non autorisées ou spécifiées par SIGNATURE KITCHEN SUITE. Installation ou entretien imparfait inclut toute installation ou entretien contraire aux instructions détaillées au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommages ou panne en raison de modification ou altération non autorisée du Produit, ou si utilisé pour fins autres que celle d'appareil ménager domestique, ou dommages ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommages ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;

38 GARANTIE LIMITÉE

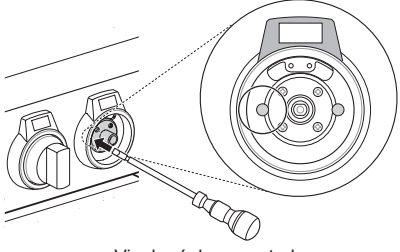
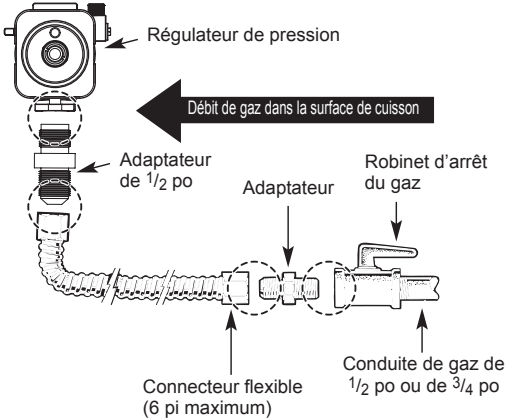
- Dommage ou panne en raison d'utilisation autre que celle d'appareil ménager domestique normale, incluant, sans limite, l'utilisation commerciale ou industrielle, incluant l'utilisation au bureau commercial ou centre récréatif, ou détaillée autrement au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne provoqué par le transport et manipulation, incluant rayures, bosses, écaillage et/ou autre endommagement à la finition du Produit, **à moins que** tel dommage ait résulté de fabrication ou matériaux défectueux et rapporter à SIGNATURE KITCHEN SUITE dans la (1) semaine suivant livraison du Produit;
- Dommage or articles absents de tout Produit démonstrateur, boîte ouverte, réusiné ou escompté;
- Produit réusiné ou tout Produit vendu "Tel quel", "Où est", "Avec tous défauts", ou toute mise en garde similaire;
- Produit dont le numéro de série original ait été retiré, altéré ou ne peut être facilement déterminé à la discrétion de SIGNATURE KITCHEN SUITE;
- Augmentation de la facture d'électricité et dépenses additionnelles d'utilité de quelque manière associée au Produit;
- Tout bruit associé au fonctionnement normal du Produit;
- Remplacement des ampoules, filtres, fusibles ou tout autre élément consommable;
- Remplacement de toute pièce n'étant pas originalement incluse avec le Produit;
- Coûts associés ai retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Les clayettes, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes / fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.
- Conversion de l'électroménager du gaz naturel au gaz propane liquéfié;

Non couvert par la garantie

Problème	Cause	Prévention
<ul style="list-style-type: none"> • Les brûleurs ne s'allument pas 	<p>Les ports de brûleur bouchés ou sales ou les électrodes ne permettent pas le fonctionnement adéquat du brûleur.</p> <p>Petit brûleur</p>  <p>Grand brûleur</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier et nettoyer l'électrode à gaz.

Problème	Cause	Prévention
<ul style="list-style-type: none"> Flamme inégale 	<ol style="list-style-type: none"> Installation incorrecte du chapeau du brûleur Le chapeau du brûleur est correctement en place. Le chapeau du brûleur n'est pas correctement en place.  Les ports du brûleur sont bouchés par des résidus de nourriture Les ports sont bloqués par la saleté Flammes inégales  	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'installation de la tête et du chapeau de brûleur Les résidus durcis doivent être enlevés avec une brosse à dents.
<ul style="list-style-type: none"> Le brûleur change de couleur et perd du lustre 	<ol style="list-style-type: none"> Égratignure Utilisation d'un détergent ou de nettoyants abrasifs <p>Capuchon du petit brûleur</p>  <p>Shine is lost</p> <p>Capuchon du grand brûleur</p>  <p>Shine is lost</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas utiliser une laine d'acier ou des nettoyants abrasifs. Pour enlever la nourriture brûlée, tremper les têtes de brûleur dans de l'eau chaude pendant 20 à 30 minutes. (Ne pas utiliser de détergent)
<ul style="list-style-type: none"> L'appareil est hors tension. 	<ol style="list-style-type: none"> Le réseau électrique de la maison est éteint (alimentation électrique). Disjoncteur déclenché Le cordon d'alimentation n'est pas installé correctement. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez l'alimentation au tableau principal avant d'appeler le service d'entretien. Utilisez le même type de cordon d'alimentation et de prise électrique. Installez correctement le cordon d'alimentation.
<ul style="list-style-type: none"> Les flammes sont trop grosses sur une surface de cuisson convertie (gaz naturel au propane liquide) 	<p>L'installateur a oublié une partie du processus de conversion. (Vérifier 2 pièces : régulateur, valve de la surface de cuisson)</p>  <p>Régulateur de pression valve de la surface de cuisson</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier premièrement avec l'installateur Consulter le manuel d'installation

40 GARANTIE LIMITÉE

Problème	Cause	Prévention
<ul style="list-style-type: none"> La flamme est trop petite ou trop grosse 	<ol style="list-style-type: none"> Pression de gaz variable L'installateur n'a pas vérifié  <p>Vis de réglage central</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier premièrement avec l'installateur
<ul style="list-style-type: none"> Odeur de gaz 	<p>Raccordement incorrect</p> <p>Branchement de connecteur flexible</p>  <p>Régulateur de pression</p> <p>← Débit de gaz dans la surface de cuisson</p> <p>Adaptateur de 1/2 po</p> <p>Connecteur flexible (6 pi maximum)</p> <p>Adaptateur</p> <p>Robinet d'arrêt du gaz</p> <p>Conduite de gaz de 1/2 po ou de 3/4 po</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier premièrement avec l'installateur

Tous coûts et dépenses associés aux circonstances exclues ci-dessus, énumérés sous la rubrique "Cette garantie limitée ne couvre pas" sont à la charge du consommateur.

AFIN D'OBTENIR SOUTIEN DE GARANTIE ET INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES VEUILLEZ NOUS APPELER OU VISITER NOTRE SITE WEB :

Sans frais : 1 888 289-2802 et sélectionnez l'option appropriée au menu, ou; Visitez le site web à : www.signaturekitchensuite.com

AIDE-MÉMOIRE

FRANÇAIS



Customer Information Center

For inquiries or comments, call:

1-855-790-6655 USA

1-888-289-2802 CANADA

Printed in Korea