



ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

OWNER'S MANUAL

CERAMIC-GLASS INDUCTION COOKTOP

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

SKSIT3601G



MFL54169109_01

www.signaturekitchensuite.com(USA)
www.signaturekitchensuite.ca(CANADA)

Copyright © 2020 Signature Kitchen Suite. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

9 INTRODUCTION TO INDUCTION COOKING

- 9 Induction Cookware

13 PARTS AND FEATURES

- 13 Parts and Features of the Cooktop
- 13 Accessories
- 14 Touch Control Features

15 OPERATING INSTRUCTIONS

- 15 First Operation
- 15 Getting Started
- 15 Changing Cooktop Settings
- 17 Before Using the Cooktop
- 18 Activating the Cooktop
- 20 Tips for Induction Cooking
- 22 Using the Cook Modes
- 23 Using the Flexible Cooking Zone
- 23 Using the Dual Cooking Zone
- 24 Other Functions

27 SMART FUNCTIONS

- 27 SIGNATURE KITCHEN SUITE Application
- 28 FCC Notice
- 28 FCC RF Radiation Exposure Statement
- 29 Industry Canada Statement
- 29 IC Radiation Exposure Statement

30 CARE AND CLEANING

- 30 Cleaning the Cooktop

32 INSTALLATION INSTRUCTIONS

- 32 Before You Begin
- 32 Unpacking the Cooktop
- 33 Technical Specifications
- 34 Preparing the Installation Location
- 37 Electrical Connections
- 39 Cooktop Installation
- 39 Final Check

40 TROUBLESHOOTING

- 40 Before Calling for Service

42 LIMITED WARRANTY

- 42 USA

45 LIMITED WARRANTY

- 45 CANADA

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow all instructions when using the range 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.



WARNING

- For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or death.

SAFETY PRECAUTIONS

- **Proper Installation:** Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70, latest edition in the United States, and all local code requirements. Install only per installation instructions.
- The safety aspects of this appliance comply with accepted technical standards.
- **Know how to disconnect the electrical power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.** Mark the breaker or fuse for ease of identification and swift action if necessary.
- **Do not repair or replace any part of the appliance.** All servicing should be done only by a qualified technician to avoid the risk of personal injury and damage to the appliance.
- **Never modify or alter the construction of an appliance such as removal of panels, wire covers or any other permanent part of the product.**



WARNING

- Never use your appliance for warming or heating a room.



WARNING

- Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution using or standing near an induction unit while it is in operation, as the electromagnetic field may affect the working of the pacemaker or similar medical device. It would be advisable to consult your doctor or the pacemaker or medical device manufacturer about your particular situation.

 **CAUTION**

- **DO NOT touch cooking zones or areas near these surfaces.** Cooking zones may be hot from residual heat even though they are dark in color. Areas near the cooking zones may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool.
 - **Never wear loose fitting or hanging garments while using this appliance.**
 - Take care to avoid steam burns if using a wet sponge or cloth to wipe spills on a hot cooking area.
 - Wait for cooktop to cool before using cooktop cleaners. Some cleaners can produce NOXIOUS FUMES if applied to a hot surface.
-
- Always turn off all controls when cooking is completed.
 - **Do not use water or flour on grease fires.** Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.
 - **Use only dry pot holders.** Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a pot holder.
 - **Do not heat unopened food containers.** A buildup of pressure may cause the container to burst and result in injury.

FLAMMABLE MATERIAL

- Remove all tape and packaging wrap before using the appliance. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging material.
- **Storage on appliance: Flammable materials should not be stored near or on the cooking surface.** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.
- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**
- **Never place combustible items on the cooktop.**
- **Never keep any combustible items or aerosol cans in a drawer located under the cooktop.**

DEEP FAT FRYER

- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.
- **Overheated fats and oils catch fire quickly.**
You should supervise cooking when preparing foods in fat or oil.
- Use a deep fat thermometer, if possible, to prevent overheating fat beyond the smoking point.

ELECTRICAL SAFETY

WARNING

- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Do not reuse your COOKTOP until the glass surface has been changed.
 - When using the COOKTOP, never use aluminum foil, products wrapped in aluminum foil, or deep-frozen food in aluminum cookware.
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
-
- The installation and connection of the new appliance must only be carried out by qualified personnel.
 - Flush-mounted appliances may only be operated following installation in suitable cabinets and workplaces which conform to the relevant standards. This ensures sufficient protection against electric shock as required by certification agencies.
 - If your appliance malfunctions or fractures, switch off all cooking zones, and contact the Signature Kitchen Suite Customer Information Center for service.

CHILD SAFETY

WARNING

- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

CAUTION

- Items of interest to children should not be stored in cabinets above a cooktop or on the backsplash of a cooktop – children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- **Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in the area where an appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

SAFETY DURING USE

- **This appliance may only be used for normal cooking and frying in the home.** It is not designed for commercial or industrial purposes.
- **Take care when plugging in electric appliances near the cooktop.** Cords must not come into contact with the hot surface. This could cause damage to the cooktop and cable insulation.
- **After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.**
- **Always keep the control display panel clean and dry.**
Do not let liquids or grease remain on the cooktop display area. Spilled or burnt-on foods can activate or deactivate the appliance. Clean the display area thoroughly to resume normal operation of the appliance.
- **Avoid placing metal cooking utensils on the cooking surface areas.** Metal objects can become hot and cause burns.

- **Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate on hood or filter. Greasy deposits in the fan could catch fire. Refer to hood manufacturer's instructions for cleaning.
- **Use Proper Pan Sizes.** This appliance is equipped with one or more surface units of different size.
- **Select utensils having flat bottoms large enough to cover the cooking zones.** The pan detection sensors will not allow the affected cooking zones to operate without a pan present.
- **Do not place any object on or near the display area in order to prevent accidental activation of the cooktop controls.**
- **Cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units.** To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware, the handles of cookware should be positioned so that they are turned inward, and do not extend over adjacent surface units.
- **Never leave prepared food on the cooking zones.** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt or become damaged.
- **Protective liners: Do not use aluminum foil to line any part of the cooktop.** Only use aluminum foil as recommended after the cooking process, if used as a cover to be placed over the food. Any other use of aluminum foil may result in the risk of electric shock, fire or short circuit.
- **Glazed cookware: Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware are suitable for rangetop service without breaking due to the sudden change in temperature.** Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.
- **Do not clean or operate a broken cooktop.** If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Do not place hot cookware on cold cooktop glass.** This could cause glass to break.
- **Do not slide pans across the cooktop surface.** They may scratch the cooktop surface.
- **Do not let pans boil dry.** This may cause permanent damage in the form of breakage, fusion, or marking that can affect the ceramic-glass cooktop. (This type of damage is not covered by your warranty.)
- **Never leave surface units unattended at high heat settings.** Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- **Always turn off all controls when cooking is completed.**

NOTE

Keep pets away from the product to avoid risk of fire or burns. Do not allow pets to climb on the product even when it is not in operation.

- Liquids such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling, due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling is not always present when the container is removed from the cooktop. This could result in very hot liquids suddenly boiling over when the container is disturbed or a spoon or other utensil is inserted into the liquid.
To reduce the risk of injury to persons.
 - Do not overheat the liquid.
 - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - After heating, allow the container to stand on the cooktop for a short time before moving the container.
 - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container after heating.

SAFETY WHEN CLEANING

- Always switch off the appliance before cleaning.
- For safety reasons, do not clean the appliance with a steam jet or high-pressure cleaner.
- Clean the cooktop in accordance with the maintenance and cleaning instructions in this manual.
- Do not use harsh abrasive cleaners or rough metal scrapers to clean the cooktop glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Clean cooktop cautiously. Do not use sponges or cloth to wipe spills on a hot cooking area. Use a proper metal scraper.

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against food-borne illnesses.

HOW TO AVOID DAMAGE TO THE APPLIANCE

- Prior to using the cooktop for the first time, apply the recommended cooktop cleaning cream to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or pad. This will make cleaning easier when soiled from cooking.
The special cooktop cleaning cream leaves a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.
- Do not use the cooktop as a worksurface or storage space.
- Please be careful at the edges when moving pots and pans.
- Do not operate the cooking zones with empty pots or pans.
- Do not turn on the cooking zones with no pots or pans on the element.
- Ceramic glass is very tough, and impervious to sharp temperature changes but is not unbreakable. It can be damaged if hard or sharp objects fall on it.
- Be very cautious if using pots made of cast iron, or other pots with rough edges or burrs. Moving these can cause scratches on glass.
- If sugar or a mixture containing sugar falls onto a hot cooking zone and melts, remove immediately, while still hot. If left to cool down, it may damage the surface when removed.
- Do not slide metal or glass across the cooktop surface.
- Keep meltable objects or materials away from the ceramic glass surface, for example, plastic utensils, aluminum foil, or cooking wraps.
If any materials or foodstuffs melt on the ceramic-glass surface, these should be cleaned up immediately.

NOTE

There is a risk of burning yourself when the glass scraper is used on a hot cooking zone!

- Do not use cookware with any dirt buildup on the bottom.
- Do not use cookware with rough or uneven bottoms. This cookware can mark and scratch the cooktop surface.
- Refer to the owner's manual for proper cleaning and maintenance of the cooktop.
- **Do not use the glass cooktop surface as a cutting board.**

DISPOSAL OF OLD APPLIANCES

To protect the environment, it is important that worn-out appliances are disposed of in the correct manner.

- The appliance must not be disposed of with household rubbish.
- You can obtain information about collection dates or public refuse disposal sites from your local government offices or state environmental protection agency.



CAUTION

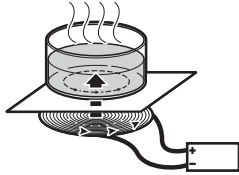
Before disposing of old appliances please make them inoperable so they cannot be a source of danger. To do this, have a qualified person disconnect the appliance from the house circuitry.

Read and follow this safety information carefully.
SAVE THESE INSTRUCTIONS

INTRODUCTION TO INDUCTION COOKING

How Induction Cooking Works

An induction coil beneath the ceramic glass cooking surface generates magnetic fields, which act directly on the base of the pots and pans.



Instead of heating the ceramic glass, this method heats the base of the pan immediately, saving time and energy. Since the heat required for cooking is generated directly in the base of the pan, the cooking zone itself warms up only slightly. The cooktop does become hot when heat is transferred from the cookware.

IMPORTANT

- Electromagnetic fields can affect electronic circuits and interfere with portable radios and phones.
- Do not put magnetically active objects (e.g., credit cards, computer diskettes, cassettes) on or near the ceramic glass surface while one or more induction cooking zones are in use.
- Do not put any metal objects (e.g., spoons, pan lids) on the cooking zones as they can become hot when the cooking zones are in use.

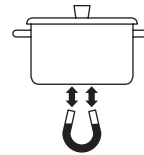
Induction Cookware

NOTE

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

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

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



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

Induction Cookware Types

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

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

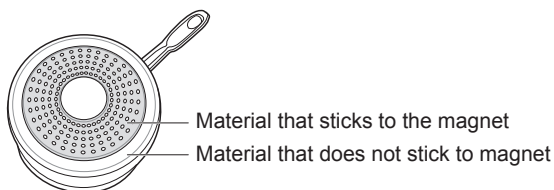
NOTE

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

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

Incompatible Cookware

- Aluminum, nickel-silver pots
- Heat-resistant glass pots
- Roasting pans
- Stone pots
- Stainless steel pots (without the IH mark)
 - Without the IH mark, heating may not work well.
- Pots with partially magnetic base
 - Even if there is an IH mark, a container that only has magnetic material on part of the bottom of the container may not be automatically detected or the product may not work properly.



- A pot with legs



- A pot with a round bottom
 - The smaller contact area may give poor results.



- Do not use a container with a flat bottom surface smaller than the burner size.

Pan Preheat Recommendations

Induction cooking may decrease the amount of time required to preheat cookware compared to cooking on a radiant element cooktop or gas surface burner.

Pay close attention to all food items while cooking on the cooktop and until all cooking processes are complete.

CAUTION

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

Noises during Cooktop Operation

The electronic processes involved with induction cooking may create some background noises. You may hear a slight buzzing sound when cooking on the cooktop. These noises are part of the induction cooking process and are considered normal.

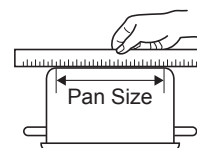
Some cookware will buzz, depending on the construction or base material. The buzz may be more noticeable if the contents of the pan are cold. As the pan heats up, the noise will decrease. The noise will also decrease if the power level setting is reduced.

NOTE

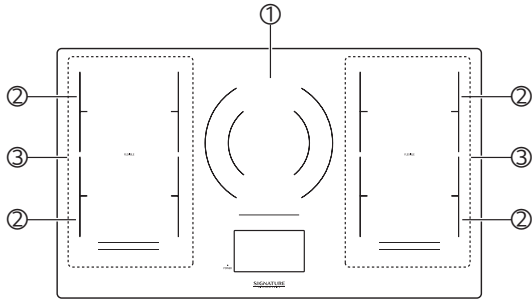
- When using the induction cooktop, operational noises are more noticeable while cooking in Boost mode. But very loud noises are not normal when induction cooking.
- The cooktop fan may turn on to reduce the temperature of the product, even when the surface elements are not being used.
- Cookware that is not marked "IH" may make a loud noise.
- Under certain conditions, your cookware may produce a high-pitched whistling noise when two elements are in use at the same time. The power levels at which this occurs may vary depending on the kind of cookware being used. Change the power level to eliminate the noise or reduce its volume.

Use Flat-Bottomed Cookware

Cookware must fully contact the surface of the cooking element. Use flat-bottomed pans sized to fit the cooking element and amount of food being prepared. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware.



Recommended Cookware Size



	Pan Size
① Dual cooking zone	Single: 5.5" - 8.0" (140 mm - 203 mm) Dual: 9.0" - 11.0" (228 mm - 280 mm)
② Single cooking zone	5.5" - 7.1" (140 mm - 180 mm)
③ Flexible cooking zone	4.7" x 10.6" (120 mm x 270 mm)

- The Center area is a Dual Cooking Zone which activates single or dual elements depending on pot/pan size. If the cooktop detects cookware that is less than 9" in diameter, only the inner ring (single element) will activate. If it detects cookware larger than 9" in diameter, it will activate both the inner and outer rings (dual element)
- To quickly boil a very large quantity of water, set the center element to Boost, use a pot that is at least 9" in diameter so that the center dual element is activated, and turn off all other elements.

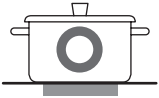




Minimum Cookware Size

- Use cookware with a bottom surface diameter of 5.5" (140 mm) or greater.
- For Flexible Cooking Zone, minimum cookware size is 4.7" x 10.6" (120 mm x 270 mm)

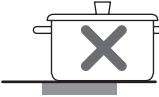




Cookware Placement

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

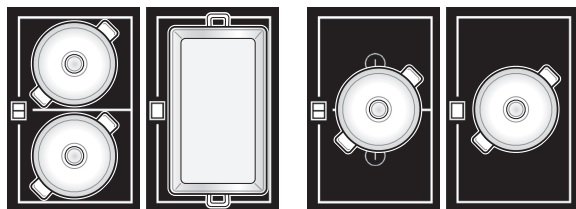
Correct

- Cookware is centered correctly on surface of cooking element. 
- Pan has flat bottom and straight sides. 
- Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the cooking element. 
- Pan rests completely on the cooktop surface. 
- Pan is properly balanced. 

Incorrect

- Cookware is not centered on surface of cooking element. 
- Pan has curved or warped bottom or sides. 
- Pan does not meet the minimum size required for the cooking element used. 
- Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface. 
- Pan is unbalanced by heavy handle. 

Cookware placement in Flexible Cooking Zones



Compatible

Not compatible

Avoiding Scratches

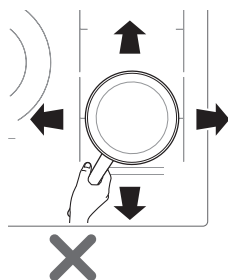
Use heavier gauge stainless steel cookware on your ceramic cooktop surface. This will help reduce the possibility of developing scratches on the ceramic surface.

Low-quality cookware can scratch the cooktop surface.

Cookware should always be lifted over the ceramic cooktop surface to prevent scratching.

Over time, sliding ANY type of cookware over the ceramic cooktop may alter the overall appearance of the cooktop. Eventually, the buildup of scratches can make cleaning the surface difficult and degrade the overall appearance of the cooktop.

Scratches can also result from grains of sand (e.g., after washing vegetables) which are dragged with the pot across the cooking surface.



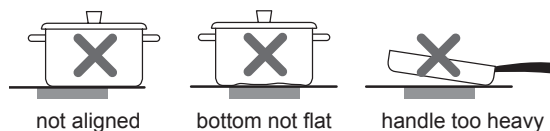
For Best Results:

Always follow the recommendations for proper cookware type and size. In addition:

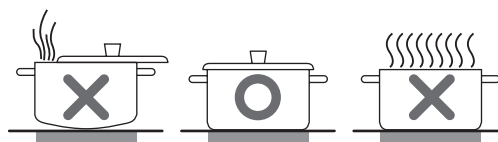
- Do not use dirty pans with grease buildup. Always use pans that are easy to clean after cooking, and make sure that the bottoms of the pans are clean and dry.
- When cooking with large amounts of liquid, use large pots so that nothing can boil over.
- Do not let pans boil dry. This may cause permanent damage in the form of breakage, fusion, or marring that can affect the ceramic cooktop. (This type of damage is not covered by your warranty.)
- Match the pan size and cooking zone to the amount of food being prepared.

Tips for Saving Energy:

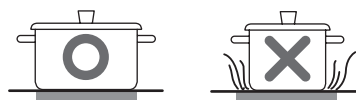
- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.



- Dirty cooking zones and cookware use more electricity.
- Whenever possible, place lids firmly on pots and pans so that they are completely covered.



- The base of the pot should be the same size as the cooking zone.

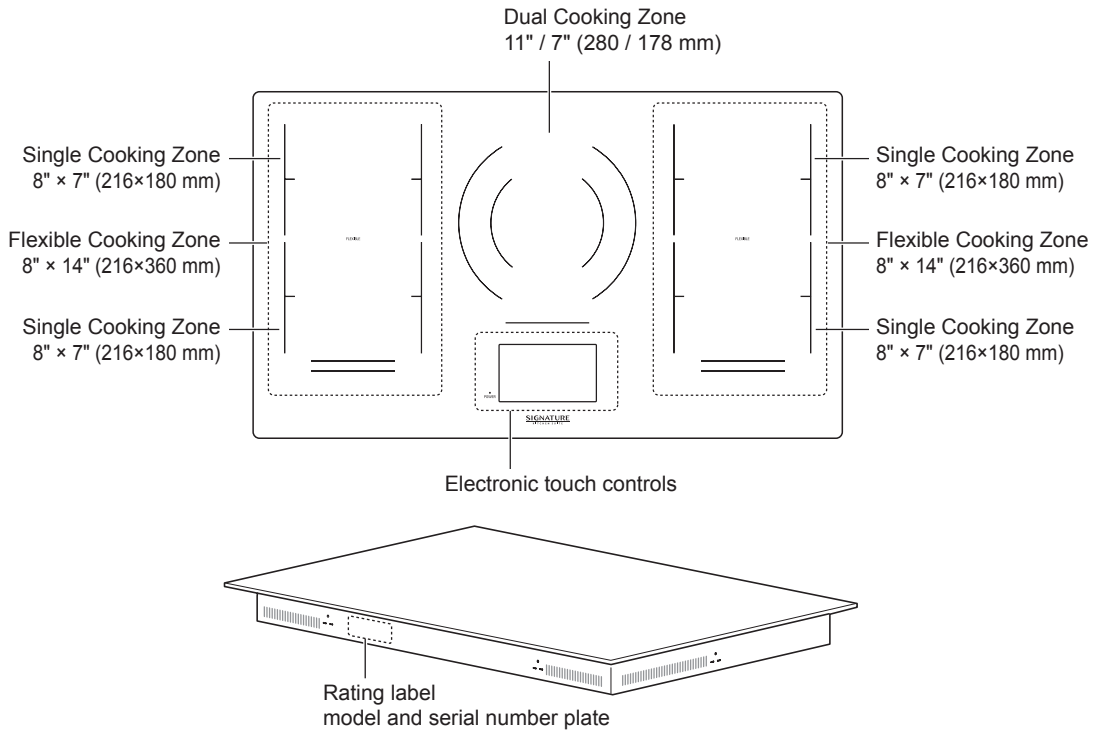


PARTS AND FEATURES

Parts and Features of the Cooktop

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

Induction Cooktop

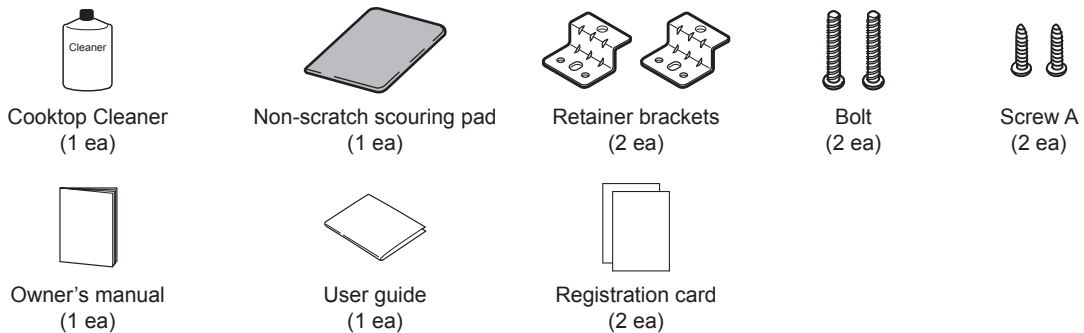


CAUTION

Burn Hazard: The cooking zones may appear cool when turned ON and after they have been turned OFF.

Accessories

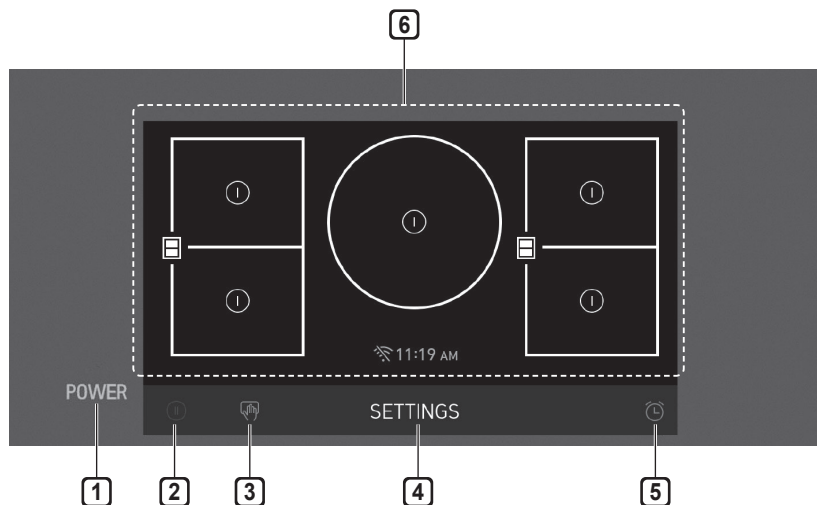
Included Accessories



Touch Control Features

Locations of Surface Elements and Controls

The surface burner elements are positioned in the same locations on the cooktop and the control panel for ease of use.



1 Power

Touch and hold for 1 second to turn the entire cooktop ON. When it is ON, the cooktop is in standby mode until a cooking zone is activated.

2 Pause

Sets the active cooking zone to minimum output. Touch to activate or deactivate.

3 Clean Lock

Touch to lock the touch screen before cleaning it.

4 Settings

Touch to adjust settings. For a list of configurable settings, see "Operating Instructions".

5 Kitchen Timer

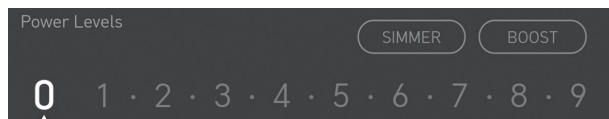
Touch to set a kitchen timer. For details, see "Operating Instructions".

6 Cooktop Control

To check the status of cooking zone and adjust the cooking zone. For details, see "Operating Instructions".

To set the element power level

Select the number on the element power settings for the active cooking zone to adjust the power level from 1 to 9. If you've set 17 power levels in the Settings menu, touch the dots between the numbers to adjust the power level up or down half a step.



Hot Surface Indicator



- It is displayed when the ceramic glass surface is hot, indicating caution.
- If it is displayed on the screen, be careful because the ceramic glass surface is hot.
 - Failure to do so may result in burns or injuries.
- After turning off the burner, it is displayed continuously until the ceramic glass surface cools down.
 - If the temperature near the product is high, it may take longer for the ceramic glass surface to cool down.
- Even after the indicator light has turned off, be careful since the surface may still be hot.

OPERATING INSTRUCTIONS

To operate the touch control pads, touch the pad firmly with the flat part of your fingertip.

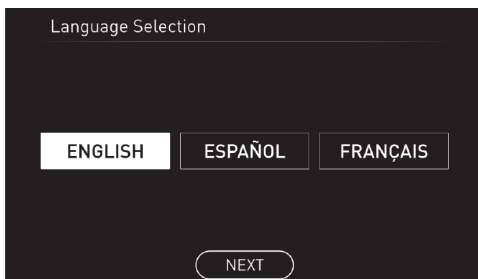
First Operation

The first time that power is supplied to the cooktop, the Signature Kitchen Suite logo is displayed for 1 second.

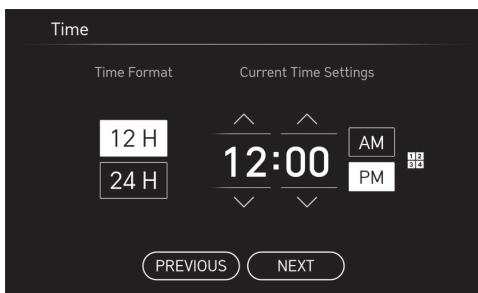
Getting Started

After turning on the cooktop for the first time, adjust the settings to suit your preferences.

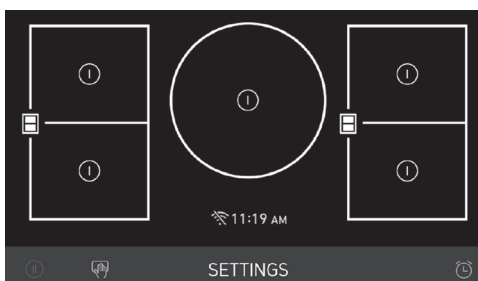
- 1 Touch **POWER** on the LCD display.
- 2 After the startup animation, select the desired language and touch **NEXT**.



- 3 Set the correct time of day and choose between a 12-hour or 24-hour time format, then touch **NEXT**.



- 4 Read through the application guide in the display and touch **DONE**.
- 5 The Main screen appears in the display.

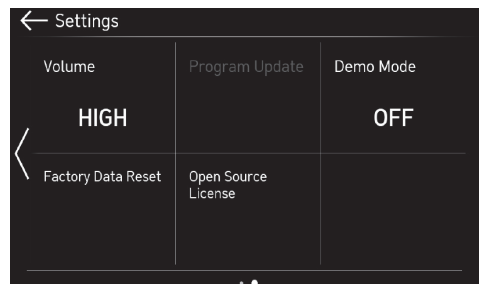
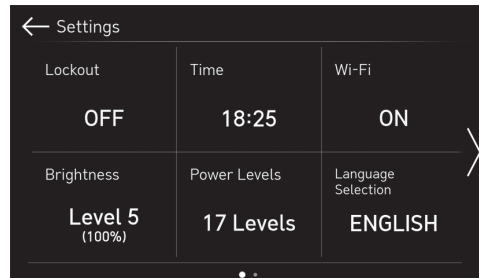
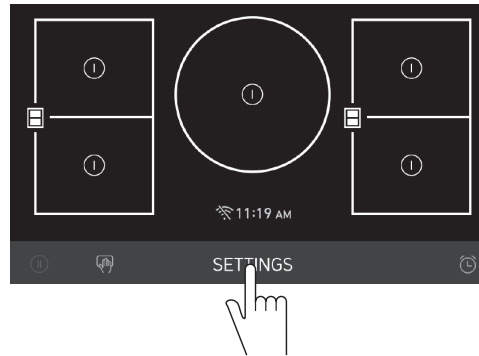


Changing Cooktop Settings

Settings

To adjust settings after the initial setup, touch the display to open the Main screen. Touch Settings at the bottom center of the Main screen.

Swipe the screen or touch the "<, >" arrow keys to navigate through the Settings screens.



Location of Settings


- Page 1: Lockout, Time, Wi-Fi, Brightness, Power Levels, Language Selection
- Page 2: Volume, Program Update, Demo Mode, Factory Data Reset, Open Source License

Lockout

The Lockout feature automatically prevents most cooktop controls from being turned on. It does not disable the clock or timer.

- If Lockout is turned on, all cooktop functions are disabled except the POWER button.

Lock

- 1 Touch **Settings** at the center bottom of the Main screen.
- 2 Touch **Lockout** on the first Settings screen.
- 3 Touch **LOCK** on the screen.
- 4 When **Lockout** is turned on, the lock icon  appears at the center bottom of the display.


Unlock

- 1 Touch any part of screen while **Lockout** is on.
- 2 A popup screen appears. Touch **Unlock** for 3 seconds.
- 3 The lock icon disappears from the bottom of the display.

Time

The time is displayed on the LCD display when the cooktop is turned on.


Setting Time of Day

- 1 Touch **Settings** at the center bottom of the Main screen.
- 2 Touch **Time**, then set the correct hour and minutes by scrolling. You can also touch the number pad icon  and enter the desired numbers.
- 3 Select either a 12-hour or 24-hour clock mode (12H/24H).
- 4 Touch **OK**.

Wi-Fi

Connect the appliance to a home Wi-Fi network.

Setting Up Wi-Fi

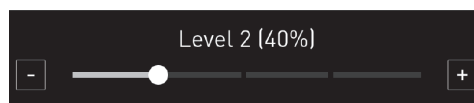
- 1 Touch **Settings** at the center bottom of the Main screen, and then touch **Wi-Fi** in the first Settings screen.
- 2 Follow the instructions in the Wi-Fi Guide in the display.
- 3 Select **ON**, **OFF**, or **RESET** and touch **OK**.
- 4 If **ON** is selected, the Wi-Fi icon  appears at the bottom of the display.
- 5 If you select **RESET**, you will have to re-enter the Wi-Fi password.

Brightness

Adjust the brightness of the LCD display from 20 % to 100 % in increments of 20 %.

Setting Display Brightness

- 1 Touch **Settings** at the center bottom of the Main screen, and touch **Brightness**.
- 2 Adjust the display brightness by touching and dragging the dot across the bar, by tapping anywhere on the bar, or by touching **+** or **-**.
- 3 Touch **OK**.



Power Levels

- 1 Touch **Settings** at the center bottom of the Main screen, and touch **Power Levels**.
- 2 Choose between 17 levels and 9 levels. (the output of each maximum level is the same)
- 3 Touch **OK**.

Language Selection

Set the display language to English, Spanish, or French.

Selecting a Language

- 1 Touch **Settings** at the center bottom of the Main screen, and touch **Language Selection**.
- 2 Select the desired language.
- 3 Touch **OK**.

Volume

Adjust the volume of the cooktop controls.

Setting the Volume

- 1 Touch **Settings** at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch **Volume**.
- 2 Select Mute, Low, or High.
- 3 Touch **OK**.

Program Update

Once the appliance is connected to a home Wi-Fi network, use this setting to check for available programming updates and install them.

- 1 Touch **Settings** at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch **Program Update**.
- 2 The display shows available programming updates. Touch **UPDATE** to download and install the new version.

Demo Mode

The Demo Mode is for showroom use only. It prevents the cooking zones from heating up.

- 1 Touch **Settings** at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, then touch **Demo Mode** on the Settings screen.
- 2 Select either ON or OFF.

- 3 Touch **OK**.



NOTE

- When Demo Mode is on, the appliance will not heat up.
- The cooktop Demo Mode icon appears in the display if the Demo Mode is on.

Factory Data Reset

This function returns all settings to the factory defaults.

- 1 Touch **Settings** at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch **Factory Data Reset**.
- 2 If you want to reset data to the factory defaults, touch **RESET** and then **OK**.

NOTE

- All stored data will be deleted.

Open Source License

This screen contains open source software licensing information.

- 1 Touch **Settings** at the center bottom of the Main screen and swipe to the second Settings screen.
- 2 Touch **Open Source License**.

Before Using the Cooktop

Before using the cooktop for the first time, clean it thoroughly with the included cleaner or ceramic cooktop cleaner according to the Care and Cleaning instructions in this guide. This will help protect the ceramic surface and make future cleanup easier.

CAUTION

Never use abrasive scrubbing pads or cleaners. They can cause permanent damage to the cooktop surface.

Activating the Cooktop

To turn ON the cooktop, touch the **POWER** key for approximately 1 second. The LCD panel will turn on.

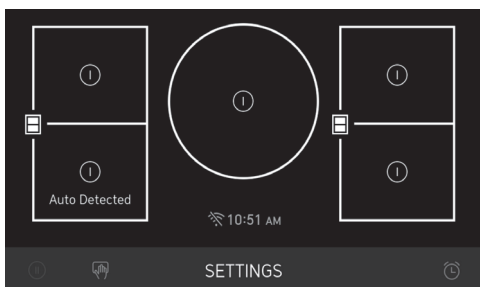
To turn OFF the cooktop, touch the **POWER** key.

NOTE

After turning on the cooktop with the POWER key, you must select one of the cooking zones within 60 seconds. If no selection is made, the cooktop will turn off for safety.

Automatic Detection

- The automatic detection is the function that checks whether or not a container is placed on top of the burner.
- When a container is placed on the burner, the words "Auto Detected" will be displayed. (The words "Auto Detected" will disappear after 30 seconds or when the burner is running.)
- The words "Auto Detected" will not be displayed if a container is not placed on the burner, and this function is activated initially only once after the power is turned on.
- Depending on the conditions of use (whether the burner is being used, the container material, status of the container base, etc.), the automatic detection time may differ or the cookware may not be detected automatically.

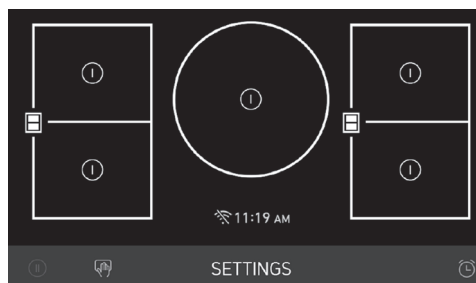


NOTE

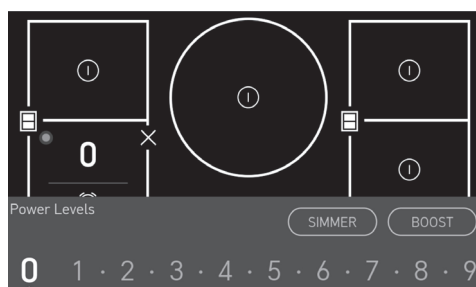
- If the cookware is too small, the words "Auto Detected" may not be displayed.
- Minimum Cookware Size
 - Use cookware with a bottom surface diameter of 5.5" (140 mm) or greater.
 - For Flexible Cooking Zone, minimum cookware size is 4.7" x 10.6" (120 mm x 270 mm)

Selecting the Cooking Zone

Place an induction-compatible pan on top of the desired cooking zone.



Touch the **1** icon in the desired cooking zone to set the power level.



NOTE

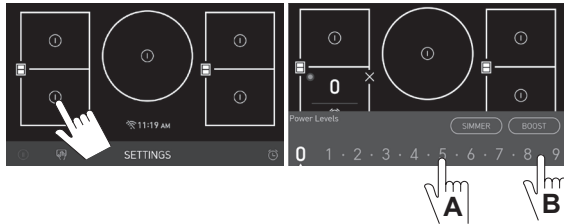
Once the cooking zone has been selected the power level must be selected within 3 seconds with the element power settings. Otherwise, the power settings will turn off for safety.

Setting the Power Level

The power level for the selected cooking zone can be set from 1 to 9.

Selecting the Power Level

- 1 Touch a number in the Power Level popup to set the power level from 1 to 9. If you've set 17 power levels in the Settings menu, touch the dots between the numbers to adjust the power level up or down half a step.



- 2 Selecting a power level turns on the cooking zone. The cooking zone indicator remains lit and the power level is stored.

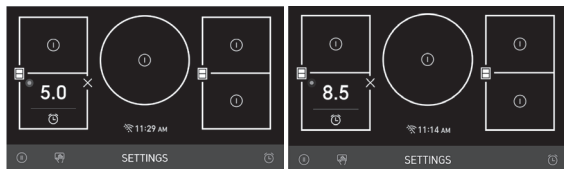


Figure A

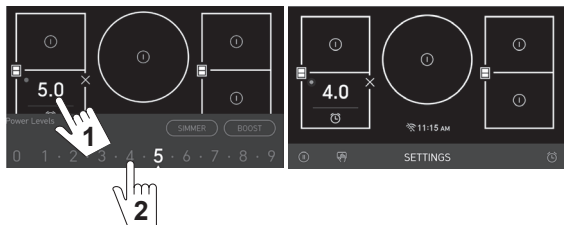
Figure B

NOTE

If power level is not selected, the power settings will turn off after 3 seconds.

Readjusting the Power Level

- 1 Touch the desired cooking zone to bring up the Power Level popup.



Readjusting power level 5 to 4

- 2 Touch the desired level in the Power Level popup. If no selection is made, the Power Level popup disappears after 3 seconds and the power level remains the same.

NOTE

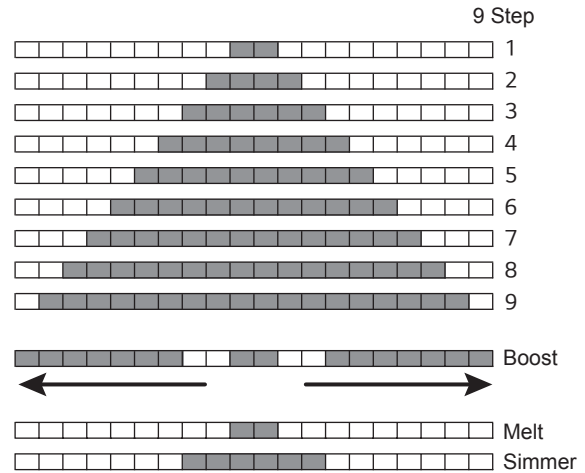
Once the power level is changed, the burner operation is temporarily stopped and then restarted at the changed power level.

Power Level Indicator

• Cooking Element LED Bar

The range provides an LED bar for each cooking element on the cooktop.

Check the display and use the LEDs to monitor the power levels of the elements.



• Available Power Level Settings

The cooktop control's LED bar displays the element's power level settings, ranging from Level 1 to Level 9 to Boost.

Turning OFF the Cooking Zone

- 1 After the cooking is complete, touch the **x** icon to turn off the cooking zone.



- 2 The corresponding cooking zone display will turn off.
- 3 To turn off all cooking zones, touch the **POWER** key.

WARNING

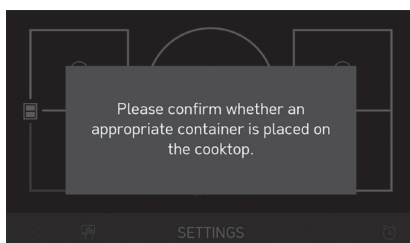
Your cooktop has a residual heat indicator for each cooking zone. This indicator will warn that this area has been used and is still giving off enough heat to cause burns. Avoid touching the cooking zone when this indicator is shown. Although the cooktop is OFF, the popup message will stay lit until the cooktop has cooled down.



NOTE

If the following pop-up screen appears during operation, check the following.

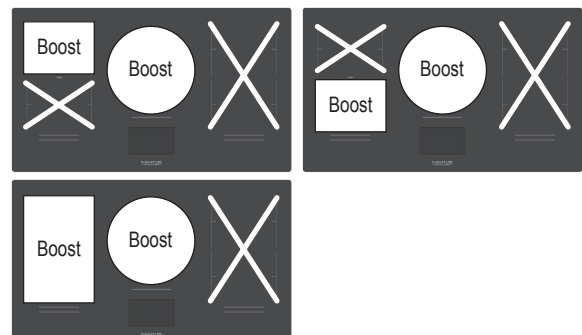
- The cookware is not centered within the cooking zone.
- The cookware is not compatible with induction cooking.
- There is no cookware on the cooking zone.



Tips for Induction Cooking

Getting the results you want when cooking can take a bit of time and effort. If you are not familiar with induction cooking, it may take a bit of practice or adjusting of your usual methods to achieve the expected results. Using the cooking chart and these cooking tips as a guide, you will soon be enjoying the benefits of induction cooking.

- The quantity or quality of some foods can affect their cooking times.
- When safe, allow food to come to room temperature before cooking to take advantage of induction's ability to heat food quickly.
- Cookware heats up very quickly when induction cooking. Check food or liquids occasionally and stir or reduce heat to avoid scorching, overcooking, splattering, or boilovers.
- Sauces, soups, and stews may heat up more quickly than you are used to and boil over if not watched. For best results, stir frequently.
- Overcooked food loses moisture and tastes dry, while undercooked food can cause illness. For best results, use a thermometer to ensure that food is heated to a safe internal temperature.
- Use nonstick or seasoned pans when cooking to reduce the amount of additional fat added to a recipe.
- Don't overcrowd cookware. To avoid slow cooking times and poor results, use cookware that is appropriately sized for the amount of food you are cooking.
- When boiling water on the center element, an 11" diameter pot gives the best performance and saves the most time.
- Use the Boost setting to quickly boil water, or whenever you need extra heating power in one element.
- To quickly boil a very large quantity of water, set the center element to Boost, use a pot that is at least 9" in diameter so that the center dual element is activated, and turn off all other elements.
- To prevent damage to the product, if one of the right-side elements is turned on when the center dual element is using the Boost setting, the power setting of the center dual element is automatically reduced to power level 9. To maintain the Boost setting on the center dual element, use any of the left-side elements instead.



Cooking Function	Example Food Item	Power Level	Notes/Comments
Melting	• Chocolate Over Direct Heat	1 or Melt	Stir continuously to prevent scorching. If using a double boiler to melt chocolate, use power level 2.
	• Butter	2	Monitor carefully to prevent poor results.
Reheating	• Soups & Stews	3-4	Monitor carefully and stir frequently to achieve desired results.
Sweating Vegetables	• Onions • Carrots • Celery • Peppers	5-6	To sweat vegetables, cook them until they release moisture, without browning.
Simmering	• Tomato Sauce • Cheese Sauce	Simmer	Monitor carefully to prevent spillovers.
	• Potatoes	4-5-6	To steam vegetables or grains, bring cooking liquid to a simmer, cover the pot, and reduce heat to power level 2.
	• Grains		
	• Stocks/Broths or Stews		
Sautéing or Other	• Steaks/Chops	5-6-7	Monitor carefully and stir frequently to achieve desired results.
	• Eggs		
	• Breakfast Meats		
	• Frozen Vegetables		
	• Stir Frying		
Searing/Browning	• Browning Beef For Chili or Stews • Steaks or Chops	8-9	Room temperature meats will sear and brown more effectively. Fat may splatter if power level is too high.
Frying/Deep Frying	• Fried Chicken • French Fries • Battered Fish/Shellfish	7-8	Fat may splatter if power level is too high.
Blanching Vegetables	• Broccoli • Cauliflower • Green Beans	8-9	Monitor carefully to prevent spillovers.
Boiling	• Pasta Water • Shellfish	8-9-Boost	Do not fill pot to rim. Water can boil over if the power level is too high.

NOTE

These settings are recommended guidelines for cooking. You may need to adjust the power level for the type of food and pan. Cooking times for some foods will vary depending on quantity or quality.

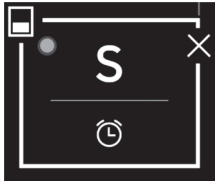
Using the Cook Modes

SIMMER

Use SIMMER to simmer sauces or stews.

Turning Simmer On

Place the cookware on any cooking zone except for the rear right cooking zone. Activate the Power Level popup and touch the SIMMER key.

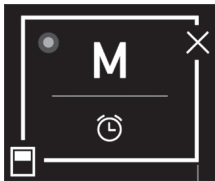


MELT

Use MELT to melt items such as chocolate or butter without scorching.

Turning Melt On

Place the cookware on the **rear right** cooking zone. Activate the Power Level popup and touch the MELT key.

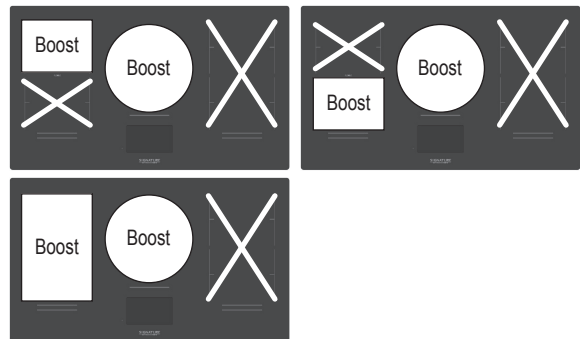


BOOST

Use the Boost function to boil water or heat up large quantities of food quickly.

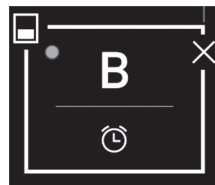
To prevent damage to the product, if one of the right-side elements is turned on when the center dual element is using the Boost setting, the power setting of the center dual element is automatically reduced to power level 9. To maintain the Boost setting on the center dual element, use any of the left-side elements instead.

For safety, after 6 minutes the Boost setting will automatically revert to either power level 9 or the previously set power level.



Turning Boost On

Place the cookware on a cooking zone. Activate the Power Level popup and touch the BOOST key.



WARNING

Never use the Boost mode to preheat empty cookware or to heat oil, butter or lard. The cookware may be damaged and the fat or grease may catch fire if overheated.

NOTE

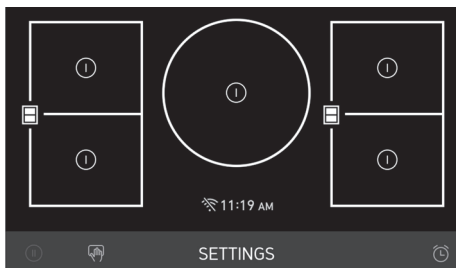
- Under certain conditions, the Boost function will turn off automatically to protect electronic elements inside the cooktop.
- This can occur if the product is used for long periods, when frying, or if cookware is lifted or moved in the Boost mode.

Using the Flexible Cooking Zone

Adjoining cooking zones can be combined to create one large cooking zone with the Flex function. This is especially convenient when cooking in Dutch ovens or other large oblong pans.

Activating the Flexible Cooking Zone

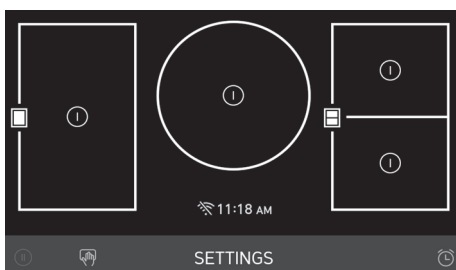
- 1 Place the cookware over 2 side cooking zones and make sure both cooking zones are activated. The Flex icon will show 2 divided zones.



NOTE

If one of the two burners in the Flex Cooking Zone is functioning, cancel the burner and use the Flex feature.

- 2 To merge the 2 cooking zones, touch the Flex icon. The icon will change to show one combined zone.

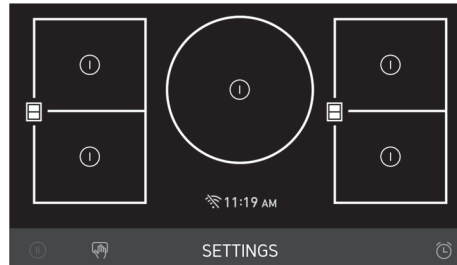


- 3 Select the desired power level.
- 4 Touch the Flex icon again to turn off Flex mode.



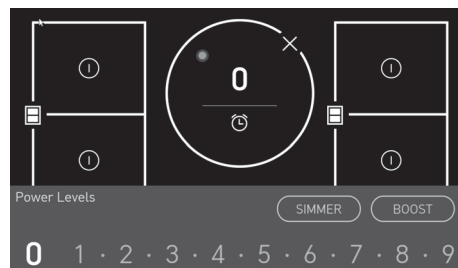
Using the Dual Cooking Zone

The dual element, located in the center position, offers two different sized elements to accommodate different pan sizes. Depending on the material and the properties of the cookware, the cooking zone automatically activates the single or double cooking zone, supplying the proper power to obtain good cooking results.



Activating the Dual Cooking Zone

- 1 To activate the larger cooking zone, place a pan that is at least 9" (23 cm) in diameter on the cooking zone.
- 2 Select the desired power level.



Other Functions

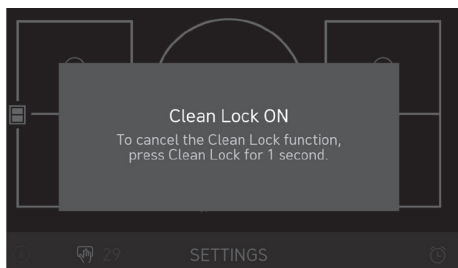
Pause

The pause function reduces the power level of a cooking zone to level 1 and maintains it at that level until deactivated. To use the pause function, touch the Pause icon. To turn off the pause function, touch Pause again to return the cooking zone to the previous power level.



Clean Lock

Use this function when cleaning the screen area of the cooktop. Touch the Clean Lock icon to lock the controls for 30 seconds. To unlock the controls, wait 30 seconds or touch the Clean Lock icon for 1 second.

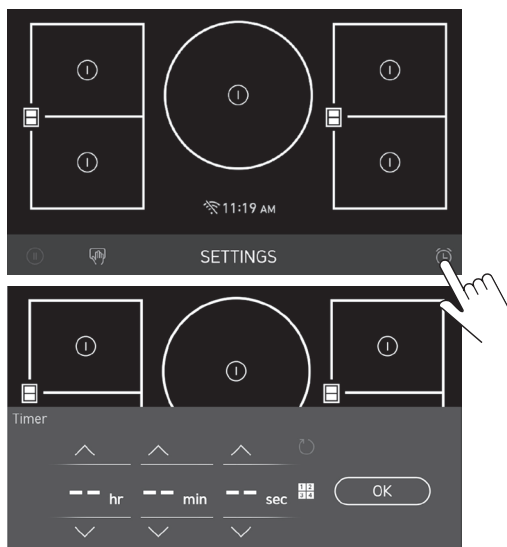


Timer

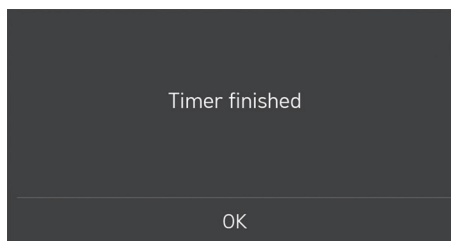
Kitchen Timer

The **Kitchen Timer** acts as a simple timer and does not turn off the cooking zone. This function informs you that the set cooking time has passed using an alarm.

- Touch the **Kitchen Timer** icon. Scroll (or use the keypad icon) to set the desired hours, minutes, and seconds, then touch OK.



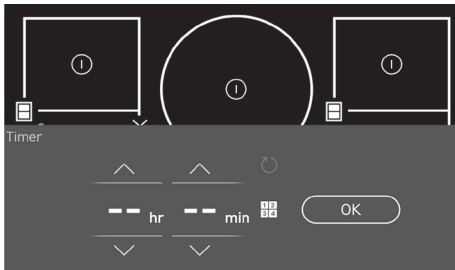
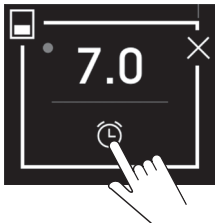
- When the set time has passed, a popup screen with "Timer Finished" appears with the alarm sound.



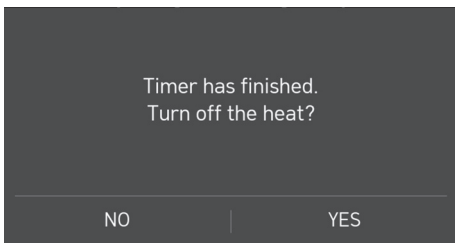
Cooking Timer

The **Cooking Timer** also acts as a simple timer and does not automatically turn off the cooking zone. This function informs you that the set cooking time of each cooking zone has passed using an alarm.

- If the cooking zone is in use, touch the **Cooking Timer** icon on the active cooking zone. Scroll (or use the keypad icon) to set the desired hours and minutes, then touch OK.



- When the set time has passed, a popup screen appears with the alarm sound.
- Touch YES to turn off the cooking zone.



WARNING

The Timer function does not **automatically** turn off the cooktop or cooking zones. Be sure to touch the Power key to turn the cooktop off after cooking.

Automatic Power Level Control

The power level displayed may be different from the actual power level at the high end of the temperature range. To prevent the cooktop from overheating, the power level is controlled automatically.

NOTE

- Power Cycling
 - It is normal for heating elements to cycle On/Off during use to control output power.

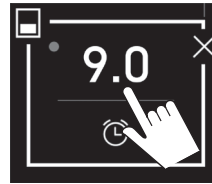
Cookware Heating Index

The container heating index can be used to determine if a container will heat well on an induction burner.

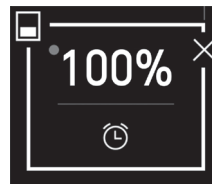
- The heating index may vary due to conditions such as voltage, cookware size, or cookware temperature. Use cookware with a bottom diameter that is suitable for the burner size.
- The heating index may vary depending on the burner.
- The cookware heating index displayed on this product is based on internal manufacturer standards. Environmental conditions may cause inaccurate or variable results. Use the results only as a reference point.

Using the Heating Index

- 1 Turn off all burners.
 - If more than one burner is running, this function will not work.
- 2 Place the cookware on the burner you want to use.
 - Place cookware in the center of the burner.
- 3 Set the output level to 9.
- 4 Long press (more than 3 seconds) on the power level area to display the cookware heating index.



Long press (more than 3 seconds) on level 9.



The cookware heating index is displayed.

Index	0%	10%	20%	30%	40%	50%	60%	70%	80%	90%	100%
Heating	No heating										

- The higher the index, the better the cookware heats up (in the range of 0 to 100%, in 10% increments).
- If the index is low, check the material, size and shape of the cookware base.
 - Even if the cookware has an IH mark, if the index is low it may not heat properly on this appliance.

SMART FUNCTIONS

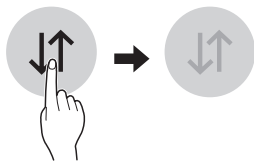
SIGNATURE KITCHEN SUITE

Application

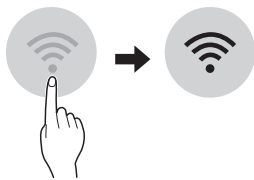
The SIGNATURE KITCHEN SUITE application allows you to communicate with the appliance using a smartphone.

Before Using SIGNATURE KITCHEN SUITE


- 1 Use a smartphone to check the strength of the wireless router (Wi-Fi network) near the appliance.
 - If the distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal strength becomes weak. It may take a long time to register or installation may fail.
- 2 Turn off the **Mobile data** or **Cellular Data** on your smartphone.
 - For iPhones, turn data off by going to **Settings** → **Cellular** → **Cellular Data**.



- 3 Connect your smartphone to the wireless router.



NOTE

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

Installing the SIGNATURE KITCHEN SUITE Application

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

SIGNATURE KITCHEN SUITE

Application Features

Monitoring

Use this function to check the current status and operating time from one screen.

Push Alerts

Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications.

The notifications are triggered even if the SIGNATURE KITCHEN SUITE application is off.

Interworking Function

The Signature Kitchen Suite hood automatically turns on/off the vent fan when paired with the cooktop. Both products must be connected to the Signature Kitchen Suite application and have an interworking function.

NOTE

- The appliance is not intended to be operated by means of remote control system.
- To disconnect the appliance from the Wi-Fi network, delete the cooktop from the list of connected products in the Signature Kitchen Suite application.

Open Source Software Notice Information

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

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

Wireless LAN Module Specifications

Model	LCW-009
Frequency Range	2412 MHz – 2462 MHz
Output Power (max.)	< 30 dBm

FCC Notice

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

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules and also Part 18 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

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

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

- 1) This device may not cause harmful interference and
- 2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

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

FCC 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 minimum distance 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 MODIFICATIONS COULD VOID THE USER'S AUTHORITY TO OPERATE THE EQUIPMENT.

CARE AND CLEANING

Cleaning the Cooktop

Normal Daily Use Cleaning

ONLY use Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective or they might damage the surface with scratches or permanent staining.

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

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

NOTE

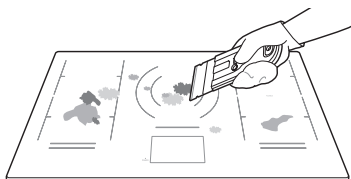
It is very important that you **DO NOT** heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.

CAUTION

- **DO NOT use scrub pads or abrasive cleaning pads.** They may damage the glass cooktop surface.
- For your safety please wear an oven mitt or pot holder while cleaning the hot cooking surface.

Burned-On Residue

- 1 While the cooktop is still warm, remove any burnt on deposits or spilled food from the glass-ceramic cooking surface with a suitable metal razor scraper. To prevent burns, wear an oven mitt or pot holder while using the metal scraper.



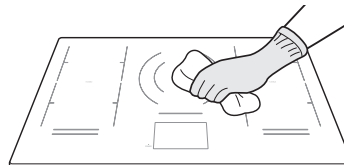
NOTE

- Do not use a dull or nicked blade.
- Hold the scraper at approximately a 30° angle to the cooktop.
- The razor scraper will not damage the markings on the cooking surface.

- 2 When the cooking surface has completely cooled, apply a few dime-sized dabs of a ceramic glass cooktop cleaner in each burner area. Work the cleaning cream over the cooktop surface with a damp paper towel. Leave the cleaner on for 10 minutes before rinsing it off.



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



IMPORTANT

- If any sugar or food containing sugar spills, or plastic or foil melts on the cooktop, remove the material **IMMEDIATELY** with a metal razor scraper while the cooking surface is still hot to avoid the risk of damage to the glass-ceramic surface. When used correctly, the scraper will not damage the cooktop surface. For your safety, please use an oven mitt or pot holder while scraping the hot cooking surface.
- If water or food containing water spills, remove the spill **IMMEDIATELY** with a dry paper towel.

NOTE

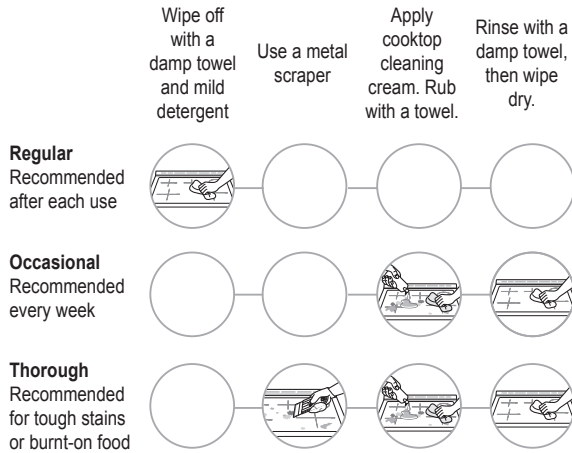
ANY DAMAGE OR FAILURE OF THE PRODUCT RESULTING FROM 1 OR 2 BELOW MAY NOT BE COVERED UNDER THE LIMITED WARRANTY.

1. Sugary spillovers (such as preserves, ketchup, tomato sauce, jellies, fudge, candy, syrups, or chocolate) or melted plastics can cause pitting on the surface of your cooktop.
2. If food or water containing calcium (such as baking powder, wine, milk, spinach, or broccoli) is spilled on the cooktop, it can permanently stain or discolor the surface.

Maintaining the Cooktop

DO NOT use chlorine bleach, ammonia, or other cleaners not specifically recommended for use on glass-ceramic cooktops.

Let your glass-ceramic cooking surface cool off before cleaning.



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

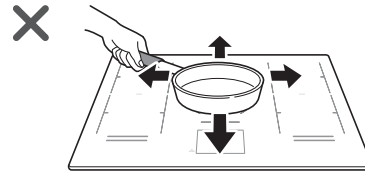
Metal Marks and Scratches

ANY DAMAGE OR FAILURE OF THE PRODUCT RESULTING FROM 1 OR 2 BELOW MAY NOT BE COVERED UNDER THE LIMITED WARRANTY.

1. Be careful not to slide pots and pans across the cooktop. Doing so will leave metal markings on the cooktop surface. To help remove these marks, use a ceramic cooktop cleaner with a cleaning pad for ceramic cooktops.
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave a black discoloration on the cooktop. This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

CAUTION

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



- Do not slide metal or glass across the cooktop surface.
- Do not use cookware with any dirt buildup on the bottom.
- Do not use cookware if there is foreign material on the cooktop surface. Always clean the cooktop surface before cooking.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Installation and service must be performed by qualified personnel.

IMPORTANT:

Save these instructions for local electrical inspector's use. Read and save these instructions for future reference.

Before You Begin

Read these instructions completely and carefully.

Notes to Installer:

- Read through the entire installation instructions before installing the cooktop.
- Remove all packing material before connecting the electrical supply to the cooktop.
- Observe all governing codes and ordinances.
- Only certain cooktop models may be installed over certain built-in electric oven models.
- Be sure to leave these instructions with the consumer.

Note to Consumer:

Keep the Owner's Manual and Installation Instructions for future reference.

NOTE

- This appliance must be properly grounded.
- Damage caused by failure to follow these instructions is not covered by the cooktop warranty.



CAUTION

If storage is located under the cooktop, do not use it to store flammable or heat-sensitive items such as detergents, aerosols, cleaners, water, food, or plastics.

Tools Needed



Pencil



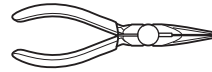
Saber Saw



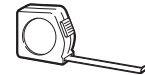
Phillips screwdriver



Flat-blade screwdriver



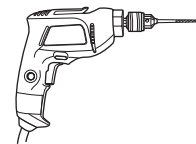
Pliers



Tape measure



Level



Drill



Safety glasses



Gloves

Unpacking the Cooktop

- 1 Unpack and visually inspect the cooktop for any damage or missing components.
- 2 Be sure the bottle of cleaner and conditioner packed in the literature bag is left where the user can find it easily. It is important that the ceramic-glass cooktop be pretreated before use. See **CARE AND CLEANING**.

Model and Serial Number Location

The model and serial numbers are located on a plate on the right rear side of the cooktop. Please record them in this guide; you will need them for warranty registration.

Technical Specifications

Models		SKSIT3601G	
Description		Induction Cooktop	
Electrical Specifications	Connection voltage	240/208 VAC 60 Hz., 46.3 A / 43.3 A	
	Maximum connected power load	11100 W / 9000 W	
Cooktop Dimensions		36 ⁵ / ₈ " (930 mm) (W) × 3 ⁹ / ₁₆ " (91 mm) (H) × 21 ¹ / ₁₆ " (535 mm) (D)	
Countertop Cutout Dimensions		Standard Installation - 34 ³ / ₈ " (873 mm) (W) × 6 ³ / ₄ " (172 mm) (H) × 19 ⁵¹ / ₆₄ " (503 mm) (D) Flush Installation - 36 ²⁷ / ₃₂ " (936 mm) (W) × 6 ³ / ₄ " (172 mm) (H) × 21 ¹⁹ / ₆₄ " (541 mm) (D)	
Cooking Zones	Position	Size	Power(Level 9 / Boost)
	Front Left	8 ¹ / ₂ " × 7 ³ / ₃₂ " (216×180 mm)	1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
	Front Right	8 ¹ / ₂ " × 7 ³ / ₃₂ " (216×180 mm)	1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
	Flex Left	8 ¹ / ₂ " × 14 ¹¹ / ₆₄ " (216×360 mm)	2700/3000 W (208 V) 3300/3700 W (240 V)
	Rear Left	8 ¹ / ₂ " × 7 ³ / ₃₂ " (216×180 mm)	1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
	Rear Right	8 ¹ / ₂ " × 7 ³ / ₃₂ " (216×180 mm)	1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
	Flex Right	8 ¹ / ₂ " × 14 ¹¹ / ₆₄ " (216×360 mm)	2700/3000 W (208 V) 3300/3700 W (240 V)
	Center	11", 7" (280, 178 mm)	Inner Burner : 1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V) Dual Burner : 3000/5700 W (208 V) 3700/7000 W (240 V)

NOTE

- The maximum power of each cooking zone depends on the size and material of the cookware used.

Preparing the Installation Location

Important Installation Information

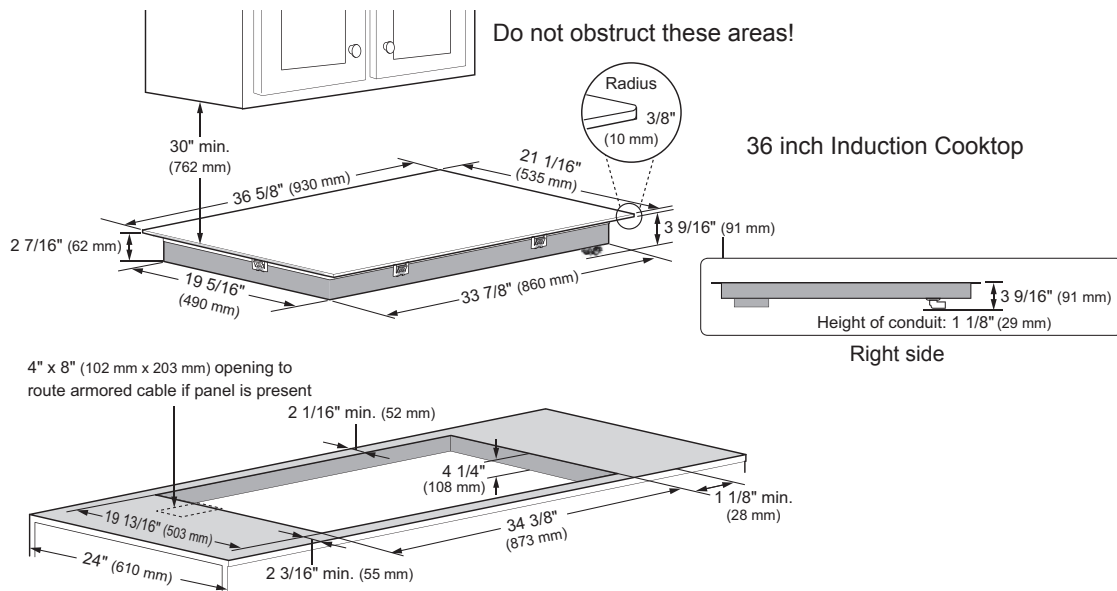
- All electric cooktops run off a single phase, three-wire or four-wire cable, 240/208 volt, 60 hertz, AC-only electrical supply with ground.
- Minimum distance between cooktop and overhead cabinetry is 30" (762 mm).
- Make sure the cabinets and wall coverings around the cooktop can withstand the temperatures (up to 93°C [200°F]) generated by the cooktop.

CAUTION

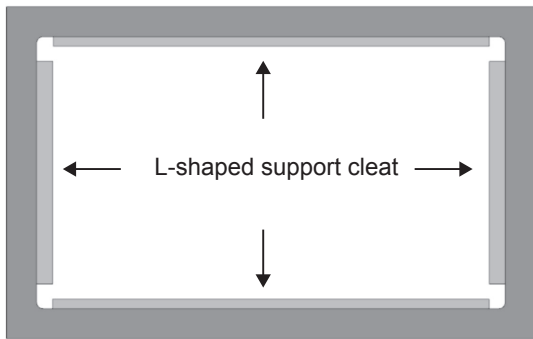
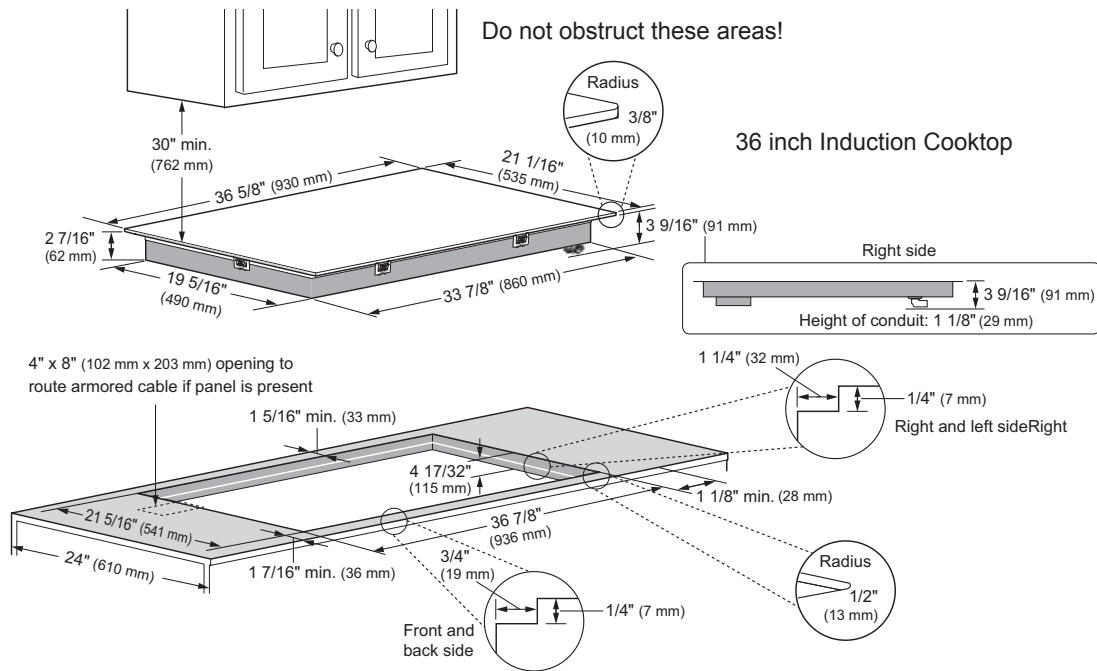
To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surfaces, cabinet storage space located above the cooktop should be avoided.

If cabinet storage is provided, risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" (127 mm) beyond the face of the cabinets.

1. Standard Installation



2. Flush Installation



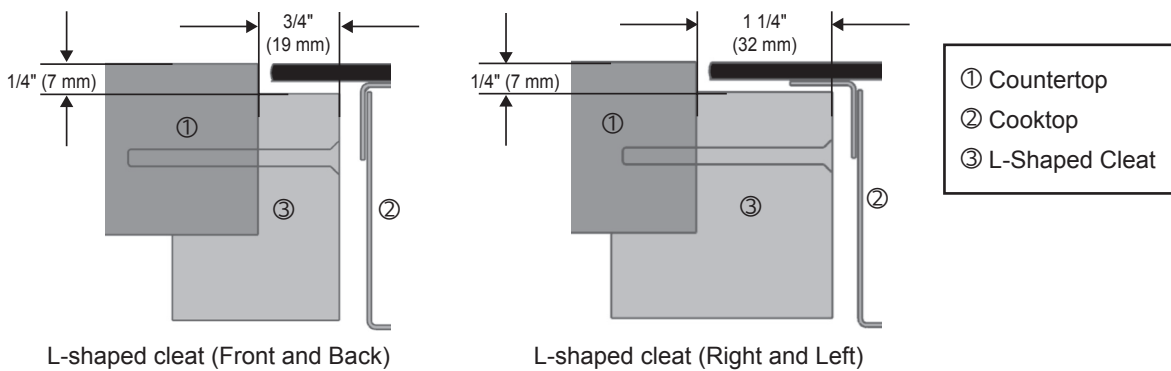
CLEAT OPTION

For this installation, the countertop cut-out will be the same size as the outer edge of the cooktop glass.

Attach L-shaped cleats to the perimeter of the countertop cut-out.

The top edge of the cleat will be attached 1/4" (7 mm) below the surface of the countertop.

Refer to the Illustration below. Attach the cleats to the countertop. Consult a countertop supplier for proper methods of attachment.

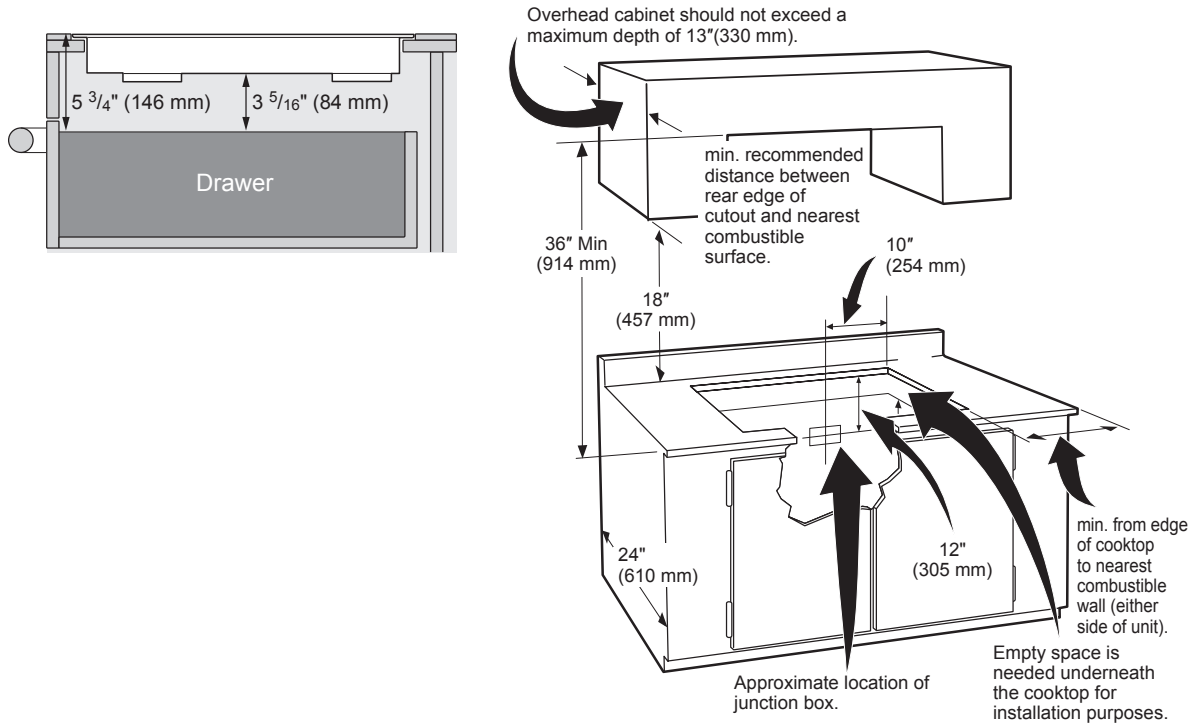


- All dimensions are stated in inches and millimeters (mm).

Recommended Spacing between Cooktop and Drawer

CAUTION

It is very important to keep $3 \frac{5}{16}$ " (84 mm) distance between the cooktop and the drawer.



- Allow 2" (50 mm) space below the armored cable opening to clear the electric cable and allow space for installation of the junction box on the wall at the back of the cooktop.

Electrical Connections

Important Safety Instructions

- Be sure the cooktop is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.
- This cooktop must be electrically grounded in accordance with local codes or, in their absence, with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70, latest edition in the United States.

WARNING

The electrical power to the cooktop must be shut off while line connections are being made. Failure to do so could result in serious injury or death.

Providing the Electrical Connection

Install the junction box under the cabinet and run 120/240 or 120/208 Volt, AC wire from the main circuit panel.

NOTE

DO NOT connect the wire to the circuit panel at this time.

Electrical Requirements

Observe all governing codes and local ordinances.

- 1 A 3-wire or 4-wire single-phase 120/240 or 120/208 Volt, 60 Hz AC-only electrical supply is required on a separate circuit fused on both sides of the line (time-delay fuse or circuit breaker is recommended). DO NOT fuse neutral. The fuse size must not exceed the circuit rating of the appliance specified on the nameplate.
- 2 36" Induction cooktop can consume up to 11,100 W at 240 VAC. A 50 Amp circuit breaker with wire guage #8 AWG must be used.

NOTE

Wire sizes and connections must conform to the fuse size and rating of the appliance in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70, latest edition, and local codes and ordinances.

WARNING

Do not use an extension cord with this appliance. Such use may result in a fire, electrical shock, or other personal injury.

- 3 The appliance should be connected to the fused disconnect (or circuit breaker) box through flexible armored or nonmetallic sheathed cable. The flexible armored cable extending from this appliance should be connected directly to the grounded junction box. The junction box should be located as shown on page 36 with as much slack as possible remaining in the cable between the box and the appliance, so it can be moved if servicing is ever necessary.
- 4 A suitable strain relief must be provided to attach the flexible armored cable to the junction box.

Electrical Connection

Connect the flexible armored cable that extends from the surface unit to the junction box using a suitable strain relief at the point the armored cable enters the junction box. Then make the electrical connection as follows.

Electrical ground is required on this appliance.

This appliance is manufactured with a supply wire and a frame-connected green or bare copper grounding wire.

NOTE TO ELECTRICIAN

The armored cable leads supplied with the appliance are UL-listed for connection to larger gauge household wiring. The insulation of the leads is rated at temperatures much higher than the temperature rating of household wiring. The current-carrying capacity of the conductor wire is governed by the temperature rating of the insulation around the wire, rather than the wire gauge alone.

WARNING

- **DO NOT** ground to a gas supply pipe. DO NOT connect to electrical power supply until appliance is permanently grounded. Connect the ground wire before turning on the power.
- This appliance is equipped with a copper conductor flexible cable. If connection is made to aluminum house wiring, use only special connectors which are approved for joining copper and aluminum wires in accordance with the National Electrical Code and local codes and ordinances. Improper connection of aluminum house wiring to copper leads can result in a short circuit or fire. Follow the connector manufacturer's recommended procedure closely.

Where Local Codes Permit Connecting the Appliance-Grounding Conductor to the Neutral (White) Wire

Observe all governing codes and local ordinances.

- 1 Disconnect the power supply.
- 2 At the circuit breaker box, fuse box or junction box, connect appliance and power supply cable wires as shown.

! WARNING

You may not ground the cooktop through the neutral (white) wire if cooktop is used in a new branch circuit installation (1996 NEC), mobile home, recreational vehicle, or where local codes do not permit grounding to the neutral (white) wire. When grounding to the neutral (white) wire is prohibited, you must use a 4-wire power supply cable. Failure to heed this warning may result in electrocution or other serious personal injury.

If Cooktop is Used in a New Branch Circuit Installation (1996 NEC), Mobile Home, Recreational Vehicle, or where Local Codes Do Not Permit Grounding to the Neutral (White) Wire

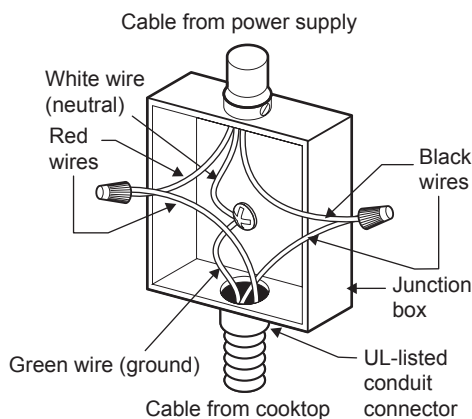
Observe all governing codes and local ordinances.

- 1 Disconnect the power supply.
- 2 At the circuit breaker box, fuse box or junction box, connect appliance and power supply cable wires as shown.

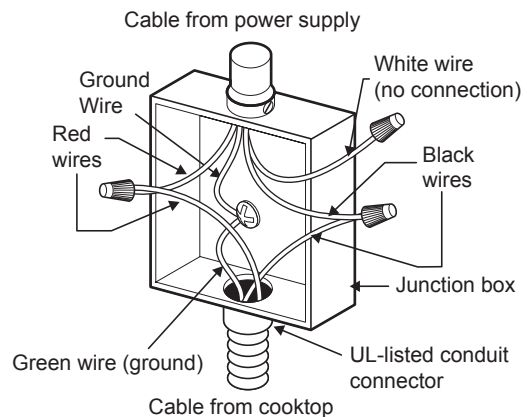
! WARNING

If connecting to a 4-wire power supply cable electrical system, the appliance frame connected ground wire **MUST NOT** be connected to the neutral wire of the 4-wire electrical system.

3-Wire Grounded Junction Box

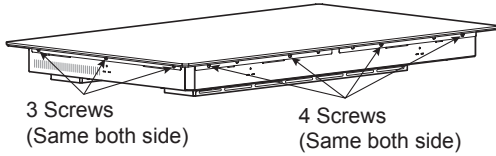


4-Wire Grounded Junction Box



Cooktop Installation

- 1 Visually inspect the cooktop for damage. Make sure all cooktop screws are tight (see below for locations).

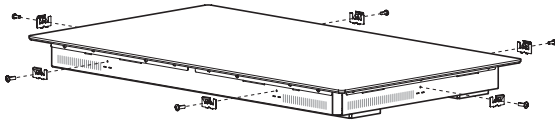


- 2 Check and prepare the installation location.

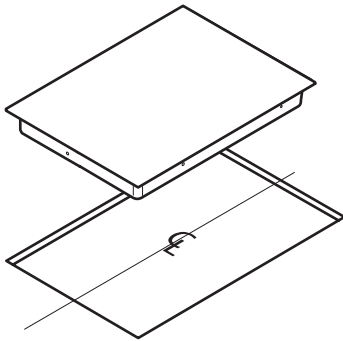
- See pages 34 to 36 for the required dimensions and clearances

NOTE

- For flush installation.
 - Before flush installing the cooktop, remove the 6 installation brackets.



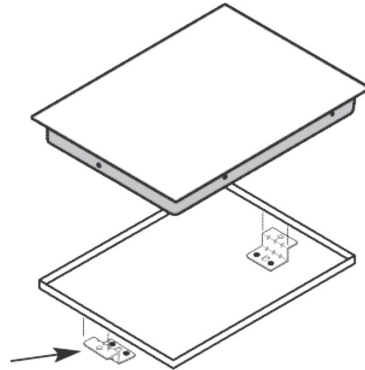
- 3 Carefully lower the cooktop into the countertop cutout, making sure not to trap any wires.



NOTE

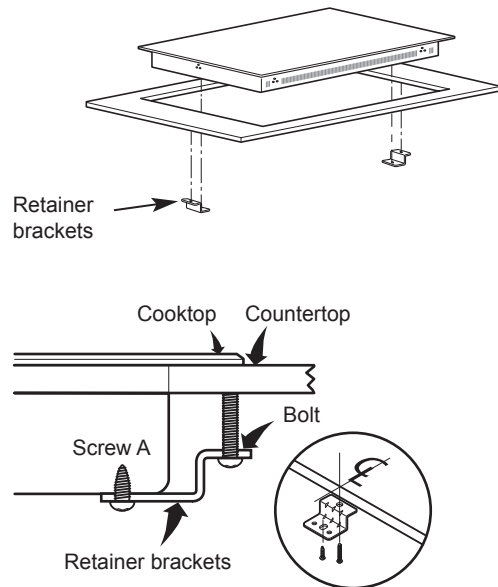
Do not use caulking compound. The cooktop must be removable, should service be required.

- 4 Attach the retainer brackets to the bottom of the cooktop; then snug the bolts against the bottom of the countertop as shown.



NOTE

- The retainer brackets **MUST** be installed to meet local codes or, in their absence, with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70, latest edition.
- For flush installation.
 - Finish a flush installation by running sealant around the edges of the cooktop.



Final Check





Perform a final operational check of the cooktop, making sure the cooktop powers on properly and that each cooking zone operates correctly.

Refer to the Operating Instructions in this guide for details.

TROUBLESHOOTING

Before Calling for Service

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

Symptoms	Possible Cause / Solutions
Cooktop does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Cooktop controls are locked. <ul style="list-style-type: none"> - See Clean Lock to turn off the Clean Lock feature. • Circuit breaker has tripped or fuse is blown. <ul style="list-style-type: none"> - Reset the circuit breaker. • Power outage. <ul style="list-style-type: none"> - Check house lights to confirm power outage. • Installation wiring not complete. <ul style="list-style-type: none"> - Contact the installer or dealer.
Cooktop does not heat.	<ul style="list-style-type: none"> • Incorrect cooking zone selected. <ul style="list-style-type: none"> - Make sure the correct control is ON for the cooking zone being used. • No power to cooktop. <ul style="list-style-type: none"> - See "Cooktop does not work" above.
Element turns off while cooking.	<ul style="list-style-type: none"> • Cooktop inner temperature too high. <ul style="list-style-type: none"> - Check that cooktop has been installed according to the installation instructions.
Elements do not get hot enough.	<ul style="list-style-type: none"> • Touch controls may not be set properly. <ul style="list-style-type: none"> - Check the power level. • Cookware that is not marked "IH" or convection compatible may not heat properly. <ul style="list-style-type: none"> - Use cookware with the IH mark.  • Cookware may not be flat or the correct shape or size. <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin: 10px 0;">    </div> <ul style="list-style-type: none"> - Use cookware with a flat bottom. - Minimum Cookware Size <ol style="list-style-type: none"> 1. Use cookware with a bottom surface diameter of 5.5" (140mm) or greater. 2. For Flexible Cooking Zone, minimum cookware size is 4.7" x 10.6" (120 mm x 270 mm) - For best results when using the Dual cooking zone, use cookware with a bottom surface that is 9" in diameter or larger. - Use the recommended cookware. See "Induction Cookware".
A fan sound can be heard.	<ul style="list-style-type: none"> • Cooktop inner temperature is high. <ul style="list-style-type: none"> - This is normal. The cooling fan will run when any element is turned on. With heavy use the fan may continue to run after the controls are turned off until the cooktop has cooled.

Symptoms	Possible Cause / Solutions
Noises are heard during cooking.	<p>The following noises are normal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Humming/buzzing sound <ul style="list-style-type: none"> - Caused by the magnetic field transmitting power to the cookware. It is most noticeable at high power settings and becomes quieter if the power is reduced. • Whistling sound <ul style="list-style-type: none"> - Most noticeable with lighter weight cookware or when cookware is empty. - Under certain conditions, your cookware may produce a high-pitched whistling noise when two elements are in use at the same time. The power levels at which this occurs may vary depending on the kind of cookware being used. Change the power level to eliminate the noise or reduce its volume. • Cracking sound <ul style="list-style-type: none"> - May occur when using composite cookware as the different materials resonate and heat at different rates. This will not damage or impair the performance of the cookware. • Clicking sound <ul style="list-style-type: none"> - Caused by the electrical switches. - It is normal to hear a clicking noise when operating burners below power level 6. • Ticking sound <ul style="list-style-type: none"> - Caused by the cookware detection.
The Boost function has been deactivated or cannot be activated.	<ul style="list-style-type: none"> • To prevent damage to the product, if one of the right-side elements is turned on when the center dual element is using the Boost setting, the power setting of the center dual element is automatically reduced to power level 9. To maintain the Boost setting on the center dual element, use any of the left-side elements instead. • For safety, after 6 minutes the Boost setting will automatically revert to either power level 9 or the previously set power level.
The cookware cannot be detected automatically.	<ul style="list-style-type: none"> • The words "Auto Detected" will not be displayed if there is no cookware on the burner. Auto Detection is only active when the cooktop is initially turned on. • Cookware is not compatible with induction cooktop. <ul style="list-style-type: none"> - Use only cookware that is compatible with the induction cooktop. For details of compatible cookware, see "Induction Cookware".
Cookware has been damaged.	<ul style="list-style-type: none"> • Never use the Boost mode to preheat empty cookware or to heat oil, butter or lard. If cookware is overheated, it may be damaged, and the fat or grease may catch fire. <ul style="list-style-type: none"> - Use the Boost function to boil water or heat up large quantities of food quickly.
Output power is different when the same type of burner is used.	<ul style="list-style-type: none"> • The power level displayed may be different from the actual power level at the high end of the temperature range. To prevent the cooktop from overheating, the power level is controlled automatically.
Power Cycling	<ul style="list-style-type: none"> • It is normal for heating elements to cycle On/Off during use to control output power.
The LCD screen does not work properly.	<ul style="list-style-type: none"> • Placing hot cookware on top of the LCD screen can cause the screen to malfunction.
Timer does not turn off the cooking zone.	<ul style="list-style-type: none"> • The Kitchen Timer/Cooking Timer acts as a simple timer and does not turn off the cooking zone.
The Hot Surface indicator stays on after the burners are turned off.	<ul style="list-style-type: none"> • After you turn off the burners, the indicator remains on until the ceramic glass surface cools down. <ul style="list-style-type: none"> - If the temperature near the product is high, it may take longer for the ceramic glass surface to cool down.
Error code FC, F1, or F5 appears on the display.	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the power off and then on again to turn off the error code. • If the issue recurs, call for service.

LIMITED WARRANTY

USA

TERMS AND CONDITIONS

ARBITRATION NOTICE: THIS LIMITED WARRANTY CONTAINS AN ARBITRATION PROVISION THAT REQUIRES YOU AND SIGNATURE KITCHEN SUITE, A DIVISION OF LG ELECTRONICS (“SIGNATURE KITCHEN SUITE”), TO RESOLVE DISPUTES BY BINDING ARBITRATION INSTEAD OF IN COURT, UNLESS YOU CHOOSE TO OPT OUT. IN ARBITRATION, CLASS ACTIONS AND JURY TRIALS ARE NOT PERMITTED. PLEASE SEE THE SECTION TITLED “PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES” BELOW.

Should your SIGNATURE KITCHEN SUITE Induction Cooktop (“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 (“You”) and applies only when purchased lawfully and used within the United States including U.S. Territories.

WARRANTY PERIOD	WHAT IS COVERED
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 other **Any part** of the cooktop which fails due to a defect in materials or wise 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.
- Warranty start date will be ninety (90) days from manufacture date absent valid proof of purchase.

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 of the Product resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the Product owner’s manual.
- Damage or failure of the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, pandemics, acts of nature, 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.

- Damage or failure of the Product caused by incorrect electrical current, voltage.
- 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 missing items to any display, open box, or discounted 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, offices, and recreational facilities or vehicles) or contrary to the Product owner’s manual.
- Costs associated with removal and reinstallation of the Product for repairs.
- Replacement of any consumable parts.
- The removal and reinstallation of the Product if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with the Product owner’s manual.
- 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.
- Damage or failure of the Product caused by the use of parts, components, accessories, consumable cleaning products, any other products, or services that are not authorized by SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- Accessories, except for internal/functional parts covered under this limited warranty.

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

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

Call 1-855-790-6655 and select the appropriate option from the menu.

Or visit our website at <http://www.signaturekitchensuite.com>

Or by mail: SIGNATURE KITCHEN SUITE

Attn: LG Electronics Customer Service

P.O. Box 240007

Huntsville, AL 35813

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES:

ALL DISPUTES BETWEEN YOU AND SIGNATURE KITCHEN SUITE ARISING OUT OF OR RELATING IN ANY WAY TO THIS LIMITED WARRANTY OR THE PRODUCT SHALL BE RESOLVED EXCLUSIVELY THROUGH BINDING ARBITRATION, AND NOT IN A COURT OF GENERAL JURISDICTION. BINDING ARBITRATION MEANS THAT YOU AND SIGNATURE KITCHEN SUITE ARE EACH WAIVING THE RIGHT TO A JURY TRIAL AND TO BRING OR PARTICIPATE IN A CLASS ACTION.

Definitions. For the purposes of this section, references to “SIGNATURE KITCHEN SUITE” mean Signature Kitchen Suite, a division of LG Electronics U.S.A., Inc., its parents, subsidiaries and affiliates, and each of their officers, directors, employees, agents, beneficiaries, predecessors in interest, successors, assigns and suppliers; references to “dispute” or “claim” shall include any dispute, claim or controversy of any kind whatsoever (whether based in contract, tort, statute, regulation, ordinance, fraud, misrepresentation or any other legal or equitable theory) arising out of or relating in any way to the sale, condition or performance of the product or this Limited Warranty.

Notice of Dispute. In the event you intend to commence an arbitration proceeding, you must first notify SIGNATURE KITCHEN SUITE in writing at least 30 days in advance of initiating the arbitration by sending a letter to SIGNATURE KITCHEN SUITE at Signature Kitchen Suite Attn: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. You and SIGNATURE KITCHEN SUITE agree to engage in good faith discussions in an attempt to amicably resolve your claim. The notice must provide your name, address, and telephone number; identify the product that is the subject of the claim; and describe the nature of the claim and the relief being sought. If you and SIGNATURE KITCHEN SUITE are unable to resolve the dispute within 30 days, either party may proceed to file a claim for arbitration.

44 LIMITED WARRANTY

Agreement to Binding Arbitration and Class Action Waiver. Upon failure to resolve the dispute during the 30 day period after sending written notice to SIGNATURE KITCHEN SUITE, you and SIGNATURE KITCHEN SUITE agree to resolve any claims between us only by binding arbitration on an individual basis, unless you opt out as provided below. Any dispute between you and SIGNATURE KITCHEN SUITE shall not be combined or consolidated with a dispute involving any other person's or entity's product or claim. More specifically, without limitation of the foregoing, any dispute between you and SIGNATURE KITCHEN SUITE shall not under any circumstances proceed as part of a class or representative action. Instead of arbitration, either party may bring an individual action in small claims court, but that small claims court action may not be brought on a class or representative basis.

Arbitration Rules and Procedures. To begin arbitration of a claim, either you or SIGNATURE KITCHEN SUITE must make a written demand for arbitration. The arbitration will be administered by the American Arbitration Association ("AAA") and will be conducted before a single arbitrator under the AAA's Consumer Arbitration Rules that are in effect at the time the arbitration is initiated (referred to as the "AAA Rules") and under the procedures set forth in this section. The AAA Rules are available online at www.adr.org/consumer. Send a copy of your written demand for arbitration, as well as a copy of this provision, to the AAA in the manner described in the AAA Rules. You must also send a copy of your written demand to SIGNATURE KITCHEN SUITE at Signature Kitchen Suite Attn: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. If there is a conflict between the AAA Rules and the rules set forth in this section, the rules set forth in this section will govern. This arbitration provision is governed by the Federal Arbitration Act. Judgment may be entered on the arbitrator's award in any court of competent jurisdiction. All issues are for the arbitrator to decide, except that issues relating to the scope and enforceability of the arbitration provision and to the arbitrability of the dispute are for the court to decide. The arbitrator is bound by the terms of this provision.

Governing Law. The law of the state of your residence shall govern this Limited Warranty and any disputes between us except to the extent that such law is preempted by or inconsistent with applicable federal law.

Fees/Costs. You do not need to pay any fee to begin an arbitration. Upon receipt of your written demand for arbitration, SIGNATURE KITCHEN SUITE will promptly pay all arbitration filing fees to the AAA unless you seek more than \$25,000 in damages, in which case the payment of these fees will be governed by the AAA Rules. Except as otherwise provided for herein, SIGNATURE KITCHEN SUITE will pay all AAA filing, administration and arbitrator fees for any arbitration initiated in accordance with the AAA Rules and this arbitration provision. If you prevail in the arbitration, SIGNATURE KITCHEN SUITE will pay your attorneys' fees and expenses as long as they are reasonable, by considering factors including, but not limited to, the purchase amount and claim amount. Notwithstanding the foregoing, if applicable law allows for an award of reasonable attorneys' fees and expenses, an arbitrator can award them to the same extent that a court would. If the arbitrator finds either the substance of your claim or the relief sought in the demand is frivolous or brought for an improper purpose (as measured by the standards set forth in Federal Rule of Civil Procedure 11(b)), then the payment of all arbitration fees will be governed by the AAA Rules. In such a situation, you agree to reimburse SIGNATURE KITCHEN SUITE for all monies previously disbursed by it that are otherwise your obligation to pay under the AAA Rules. Except as otherwise provided for, SIGNATURE KITCHEN SUITE waives any rights it may have to seek attorneys' fees and expenses from you if SIGNATURE KITCHEN SUITE prevails in the arbitration.

Hearings and Location. If your claim is for \$25,000 or less, you may choose to have the arbitration conducted solely on the basis of (1) documents submitted to the arbitrator, (2) through a telephonic hearing, or (3) by an in-person hearing as established by the AAA Rules. If your claim exceeds \$25,000, the right to a hearing will be determined by the AAA Rules. Any in-person arbitration hearings will be held at a location within the federal judicial district in which you reside unless we both agree to another location or we agree to a telephonic arbitration.

Opt Out. You may opt out of this dispute resolution procedure. If you opt out, neither you nor SIGNATURE KITCHEN SUITE can require the other to participate in an arbitration proceeding. To opt out, you must send notice to SIGNATURE KITCHEN SUITE no later than 30 calendar days from the date of the first consumer purchaser's purchase of the product by either: (i) sending an e-mail to optout@lge.com, with the subject line: "Arbitration Opt Out" or (ii) calling 1-855-790-6655. You must include in the opt out e-mail or provide by telephone: (a) your name and address; (b) the date on which the product was purchased; (c) the product model name or model number; and (d) the serial number (the serial number can be found (i) on the product; or (ii) online by accessing <https://www.signaturekitchensuite.com/us/support/repair-service/schedule-repair> continued and clicking on "Find My Model & Serial Number").

You may only opt out of the dispute resolution procedure in the manner described above (that is, by e-mail or telephone); no other form of notice will be effective to opt out of this dispute resolution procedure.

Opting out of this dispute resolution procedure will not affect the coverage of the Limited Warranty in any way, and you will continue to enjoy the full benefits of the Limited Warranty. If you keep this product and do not opt out, then you accept all terms and conditions of the arbitration provision described above.

LIMITED WARRANTY

CANADA

TERMS AND CONDITIONS

ARBITRATION NOTICE: THIS LIMITED WARRANTY CONTAINS AN ARBITRATION PROVISION THAT REQUIRES YOU AND SIGNATURE KITCHEN SUITE, A DIVISION OF LG ELECTRONICS (“SIGNATURE KITCHEN SUITE”), TO RESOLVE DISPUTES BY BINDING ARBITRATION INSTEAD OF IN COURT, UNLESS YOU CHOOSE TO OPT OUT. IN ARBITRATION, CLASS ACTIONS AND JURY TRIALS ARE NOT PERMITTED. PLEASE SEE THE SECTION TITLED “PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES” BELOW.

Should your SIGNATURE KITCHEN SUITE Induction Cooktop (“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, a division of LG Electronics Canada, Inc. 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	WHAT IS COVERED
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 of the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, pandemics, acts of nature, or any other causes beyond the control of SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- 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 any 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;
- Accessories, except for internal/functional parts covered under this limited warranty.
- Coverage for "in Home" repairs, for products in-warranty, will be provided if the Product is within a 150 km radius from the nearest authorized service center (ASC), as determined by SIGNATURE KITCHEN SUITE. If your Product is located outside a 150 km radius from a ASC, as determined by SIGNATURE KITCHEN SUITE, it will be your responsibility to bring the Product, at your sole expense, to the ASC for inwarranty repair.

All costs and expenses associated with the above excluded circumstances, listed under the heading, This Limited Warranty Does Not Cover, shall be borne by the consumer.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION, PLEASE CALL OR VISIT OUR WEBSITE: Call 1-888-289-2802 (7 A.M. to 12 A.M., 365 days a year) and select the appropriate option from the menu, or visit our website at <https://www.signaturekitchensuite.ca>

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES:

EXCEPT WHERE PROHIBITED AT LAW, ALL DISPUTES BETWEEN YOU AND SIGNATURE KITCHEN SUITE ARISING OUT OF OR RELATING IN ANY WAY TO THIS LIMITED WARRANTY OR THE PRODUCT SHALL BE RESOLVED EXCLUSIVELY THROUGH BINDING ARBITRATION, AND NOT IN A COURT OF GENERAL JURISDICTION. EXCEPT WHERE PROHIBITED AT LAW, YOU AND SIGNATURE KITCHEN SUITE BOTH IRREVOCABLY AGREE TO WAIVE THE RIGHT TO A JURY TRIAL AND TO BRING OR PARTICIPATE IN A CLASS ACTION.

Definitions. For the purposes of this section, references to “SIGNATURE KITCHEN SUITE” mean Signature Kitchen Suite, a division of LG Electronics Canada, Inc., its parents, subsidiaries and affiliates, and each of their officers, directors, employees, agents, beneficiaries, predecessors in interest, successors, assigns and suppliers; references to “dispute” or “claim” shall include any dispute, claim or controversy of any kind whatsoever (whether based in contract, tort, statute, regulation, ordinance, fraud, misrepresentation or any other legal or equitable theory) arising out of or relating in any way to the sale, condition or performance of the product or this Limited Warranty.

Notice of Dispute. In the event you intend to commence an arbitration proceeding, you must first notify SIGNATURE KITCHEN SUITE in writing at least 30 days in advance of initiating the arbitration by sending a letter to SIGNATURE KITCHEN SUITE Legal Team at 20 Norelco Drive, North York, Ontario, Canada M9L 2X6 (the “Notice of Dispute”). You and SIGNATURE KITCHEN SUITE agree to engage in good faith discussions in an attempt to amicably resolve your claim. The notice must provide your name, address, and telephone number; identify the product that is the subject of the claim; and describe the nature of the claim and the relief being sought. If you and SIGNATURE KITCHEN SUITE are unable to resolve the dispute within 30 days of SIGNATURE KITCHEN SUITE’s receipt of the Notice of Dispute, the dispute shall be resolved by binding arbitration in accordance with the procedure set out herein. You and SIGNATURE KITCHEN SUITE both agree that, during the arbitration proceeding, the terms (including any amount) of any settlement offer made by either you or SIGNATURE KITCHEN SUITE will not be disclosed to the arbitrator until the arbitrator determines the dispute.

Agreement to Binding Arbitration and Class Action Waiver. Upon failure to resolve the dispute during the 30 day period after SIGNATURE KITCHEN SUITE’s receipt of the Notice of Dispute, you and SIGNATURE KITCHEN SUITE agree to resolve any claims between you and SIGNATURE KITCHEN SUITE only by binding arbitration on an individual basis, unless you opt out as provided below, or you reside in a jurisdiction that prevents full application of this clause in the circumstances of the claims at issue (in which case if you are a consumer, this clause will only apply if you expressly agree to the arbitration). To the extent permitted by applicable law, any dispute between you and SIGNATURE KITCHEN SUITE shall not be combined or consolidated with a dispute involving any other person’s or entity’s product or claim. More specifically, without limitation of the foregoing, except to the extent such a prohibition is not permitted at law, any dispute between you and SIGNATURE KITCHEN SUITE shall not under any circumstances proceed as part of a class or representative action. Instead of arbitration, either party may bring an individual action in small claims court, but that small claims court action may not be brought on a class or representative basis except to the extent this prohibition is not permitted at law in your province or territory of jurisdiction as it relates to the claims at issue between you and SIGNATURE KITCHEN SUITE.

MEMO



MANUAL DEL PROPIETARIO PLACA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN DE CERÁMICA VIDRIADA

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

SKSIT3601G



MFL54169109_01

www.signaturekitchensuite.com

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

ÍNDICE

3 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

9 INTRODUCCIÓN A LA COCINA POR INDUCCIÓN

- 9 Recipientes de cocina aptos para inducción

13 PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- 13 Piezas y Características de su Estufa
- 13 Accesorios
- 14 Características de Control Táctiles

15 INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

- 15 Primera puesta en funcionamiento
- 15 Guía de inicio
- 15 Cambiar la configuración de la placa de cocción
- 17 Antes de usar la placa de cocción
- 18 Cómo Activar la Estufa
- 20 Consejos para la Cocción por inducción
- 22 Uso de los Modos de cocción
- 23 Usar la Zona de Cocción Flexible
- 23 Usar las zonas de cocción dobles
- 24 Otras Funciones

27 FUNCIONES INTELIGENTES

- 27 Aplicación de SIGNATURE KITCHEN SUITE
- 28 Aviso de la FCC
- 28 Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

29 CUIDADO Y LIMPIEZA

- 29 Cómo Limpiar la Estufa

31 INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

- 31 Antes de Comenzar
- 31 Cómo Desempacar la Estufa
- 32 Especificaciones Técnicas
- 33 Cómo Preparar la Ubicación de Instalación
- 36 Conexiones Eléctricas
- 38 Instalación de la Estufa
- 38 Control Final

39 IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- 39 Antes de Llamar al Servicio Técnico

41 GARANTÍA LIMITADA


- 41 EE. UU.


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.

ADVERTENCIA

- Para su seguridad, debe seguirse la información de este manual a fin de minimizar el riesgo de incendio, descarga eléctrica o para prevenir daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- **Instalación adecuada:** Asegúrese de que un técnico calificado instale y conecte a tierra correctamente su aparato de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70, última edición en los Estados Unidos, y con todos los requisitos de códigos locales.
- Los aspectos de seguridad de este aparato cumplen con normas técnicas aceptadas.
- **Sepa cómo desconectar la energía eléctrica hacia el aparato desde el interruptor de circuitos o caja de fusibles en caso de una emergencia.** Sepa cómo desconectar la energía eléctrica hacia el aparato desde el interruptor de circuitos o caja de fusibles en caso de una emergencia. Marque el interruptor o fusible para una identificación sencilla y una acción rápida si así fuese necesario.
- **No repare o reemplace ninguna pieza del aparato.** Todas las reparaciones debe realizarlas un técnico calificado para evitar el riesgo de lesiones personales y daños al aparato.
- **Nunca modifique o altere la construcción de un aparato, como la remoción de paneles, cubiertas de cableado o cualquier otra pieza permanente del producto.**

ADVERTENCIA

- Nunca use su aparato para calentar una habitación.

ADVERTENCIA

- Las personas con un marcapasos o dispositivos médicos similares deben tener cuidado al utilizar o pararse cerca de una unidad de inducción mientras está en funcionamiento, ya que el campo electromagnético puede afectar el funcionamiento del marcapasos o del dispositivo médico similar. Se aconseja consultar a su médico o al fabricante del marcapasos o del dispositivo médico acerca de su situación particular.

PRECAUCIÓN

- **NO toque las zonas de cocción o las áreas cercanas a estas superficies.** Las zonas de cocción pueden estar calientes debido al calor residual aunque su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las zonas de cocción pueden calentarse como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que su vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con estas áreas hasta que haya pasado el tiempo suficiente para que se enfríen.
 - **Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice este aparato.**
 - Tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor si utiliza una esponja o un paño mojados para limpiar derrames en un área de cocción caliente.
 - Espere a que la placa de cocción se enfríe antes de usar limpiadores sobre ella. Algunos limpiadores pueden producir EMANACIONES TÓXICAS si se aplican sobre una superficie caliente.
- Siempre apague los controles cuando haya finalizado la cocción.
 - **No utilice agua o harina en incendios de grasa.** Apague el incendio con la tapa de una sartén, o utilice bicarbonato de sodio o un extintor de químico seco o de espuma.
 - **Sólo utilice agarraderas secas.** Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas toquen la superficie caliente. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.
 - **No caliente recipientes cerrados de alimentos.** Una acumulación de presión puede hacer que el contenedor reviente y provoque lesiones.

MATERIAL INFLAMABLE

- Retire toda la cinta y el envoltorio del empaquetado antes de usar el aparato. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar el aparato. Nunca permita que los niños jueguen con el material del empaquetado.
- **Almacenamiento sobre el aparato: No se deben almacenar materiales inflamables cerca o sobre la superficie de cocción.** Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, como por ejemplo, libros de cocina, utensilios de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos, como latas de aerosol, sobre o cerca del aparato. Los materiales inflamables pueden explotar y provocar un incendio o daños a la propiedad.
- **No almacene ni use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de este u otro aparato.**
- **Nunca coloque artículos combustibles sobre la placa de cocción.**
- **Nunca guarde artículos combustibles ni latas de aerosoles en un cajón ubicado debajo de la placa de cocción.**

FREIDORA

- **Al calentar grasa o aceite, controle de cerca.** La grasa o el aceite pueden incendiarse si se calientan demasiado.
- **Las grasas y aceites recalentados pueden incendiarse rápidamente.** Debe supervisar la cocción al preparar alimentos fritos en grasa o aceite.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras a fin de evitar que la grasa se caliente y exceda el punto de humo.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

⚠️ ADVERTENCIA

- Si la superficie se encuentra agrietada, desenchufe el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. No vuelva a utilizar su ESTUFA hasta que se haya cambiado la superficie de vidrio.
 - Cuando utilice la ESTUFA, nunca use papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio o alimentos muy congelados en recipientes de cocción de aluminio.
 - Si el cable eléctrico está dañado, el fabricante o su agente de servicio técnico o una persona calificada similar debe reemplazarlo a fin de evitar un riesgo.
-
- La instalación y conexión del nuevo aparato sólo debe efectuarla personal calificado.
 - Los aparatos con montaje empotrado sólo pueden operarse siguiendo la instalación en gabinetes adecuados y sitios de trabajo que cumplan con las normas pertinentes. Esto garantiza una suficiente protección contra descargas eléctricas según lo requieren las agencias de certificación.
 - Si el electrodoméstico no funciona correctamente o presenta fracturas, apague todas las zonas de cocción y póngase en contacto con el Centro de información al cliente de Signature Kitchen Suite para obtener asistencia.

SEGURIDAD PARA NIÑOS

⚠️ ADVERTENCIA

- Este aparato no debe ser utilizado por niños pequeños o personas débiles a menos que reciban una supervisión adecuada por parte de una persona responsable a fin de garantizar que puedan utilizar el aparato de manera segura.
- Los niños pequeños deben recibir supervisión para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
- Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben permanecer alejados.

⚠️ PRECAUCIÓN

- Ciertos elementos de interés para los niños no deben almacenarse en gabinetes ubicados por encima de una estufa o en el salpicadero de una estufa los niños que se suban a la estufa para alcanzar elementos podrían resultar gravemente heridos.
- **No deje a los niños solos. No hay que dejar a los niños solos o desatendidos en el área donde un aparato se encuentra en funcionamiento.** Nunca debe permitirse que se sienten o se paren en cualquier parte de este aparato.

SEGURIDAD DURANTE EL USO

- **Este aparato sólo puede utilizarse para cocción y fritura normales en el hogar.** No se encuentra diseñado para fines comerciales o industriales.
- **Tenga cuidado al enchufar aparatos eléctricos cerca de la estufa.** Los cables no deben entrar en contacto con la superficie caliente. Esto podría provocar daños a la estufa y la aislación del cable.
- **Cuando termine de usarlo, apague el elemento el control y confíe en el detector de sartén.**
- **Siempre mantenga el panel de control limpio y seco.**
No deje líquidos ni grasa sobre la pantalla de la placa de cocción. Los alimentos derramados o quemados pueden activar o desactivar el electrodoméstico. Limpie bien la pantalla para reanudar el funcionamiento normal del electrodoméstico.

- **No coloque utensilios de cocina de metal sobre las áreas de superficie de cocción.** Los objetos metálicos pueden calentarse y provocar quemaduras.
- **Limpie el artefacto regularmente para mantener todas las piezas libres de grasa, lo que podría ocasionar un incendio.** Las campanas de ventilación de los ventiladores de extracción y los filtros de grasa deben mantenerse limpios. No permita la acumulación de grasa en la campana o en el filtro. Los depósitos grasosos del ventilador pueden prenderse fuego. Para la limpieza, lea las instrucciones del fabricante de la campana.
- **Utilice tamaños de recipientes adecuados.** Este artefacto está equipado con una o más unidades de superficie de diferentes tamaños.
- **Seleccione utensilios con fondo plano lo suficientemente grande para cubrir las zonas de cocción.** Los sensores de detección de sartenes no permitirán que las zonas de cocción afectadas funcionen sin una sartén apoyada.
- **No coloque ningún objeto sobre la pantalla ni cerca de ella para evitar activar de forma accidental los controles de la placa de cocción.**
- **Las manijas de los recipientes deben girarse hacia adentro y no deben extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes.** Para reducir el riesgo de quemaduras, que materiales inflamables se prendan fuego y derrames involuntarios debido al contacto con los recipientes, el mango del recipiente debe quedar girado hacia adentro y no sobre las superficies adyacentes.
- **Nunca deja alimentos preparados en las zonas de cocción.** Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y derrames grasosos que pueden prenderse fuego, o un recipiente que hierve en seco puede derretirse o dañarse.
- **Revestimientos protectores: No utilice papel de aluminio para revestir ninguna parte de la estufa.** Sólo utilice papel de aluminio como se recomienda después del proceso de cocción, si se usa como un recubrimiento para colocar sobre los alimentos. Cualquier otro uso del papel de aluminio puede provocar un riesgo de descarga eléctrica, incendio o cortocircuito.
- **Recipientes vidriados: Solo determinados tipos de vidrio, cerámica vidriada, cerámica, recipientes de cocción de barro y otros recipientes vidriados son aptos para usarlos sobre hornallas sin quebrarse, debido al cambio abrupto de temperatura.** Consulte las recomendaciones del fabricante para el uso sobre la estufa.
- **No limpie u opere una estufa rota.** Si la estufa se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la estufa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- **No coloque recipientes de cocción calientes sobre el vidrio frío de la estufa.** Esto puede provocar la rotura del vidrio.
- **No deslice recipientes sobre la superficie de la estufa.** Pueden rayar la superficie de la estufa.
- **No deje que los recipientes hiervan en seco.** Esto puede provocar un daño permanente en forma de rotura, fusión o marcas que pueden afectar la estufa de vidrio cerámico. (Estos daños no se encuentran cubiertos por la garantía).
- **Nunca deje unidades de superficie desatendidas en configuraciones de calor altas.** Los alimentos que hierven y se derraman provocan humo y derrames grasosos que pueden prenderse fuego.
- **Siempre apague los controles cuando haya finalizado la cocción.**

NOTA

Mantenga a las mascotas alejadas del producto para evitar riesgos de incendio o quemaduras. No permita que las mascotas se suban al producto, aunque no esté en funcionamiento.

- Los líquidos, como agua, café o té, pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. Esto es debido a la tensión superficial del líquido. No siempre puede observarse un burbujeo o ebullición cuando se retira el recipiente de la placa de cocción. Esto podría provocar que los líquidos muy calientes hagan ebullición repentinamente cuando el recipiente se agita o se introduce una cuchara u otro utensilio en el líquido.

Para reducir el riesgo de lesiones personales:

- No sobrecaliente los líquidos.
- Revuelva el líquido antes de calentarlo y en la mitad del proceso de calentado.
- No use recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
- Después de calentar, deje el recipiente en la placa de cocción durante un tiempo breve antes de moverlo.
- Tenga mucho cuidado al introducir una cuchara u otro utensilio en el recipiente después del proceso de calentado.

SEGURIDAD DURANTE LA LIMPIEZA

- **Siempre desconecte el aparato antes de limpiarlo.**
- **Por razones de seguridad, no limpie el aparato con un limpiador de chorro de vapor o de alta presión.**
- **Limpie la estufa de acuerdo con las instrucciones de mantenimiento y limpieza de este manual.**
- **No use limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal ásperos para limpiar el vidrio de la estufa ya que pueden rayar la superficie, y provocar la rotura del vidrio.**
- **Tenga cuidado al limpiar la superficie de cocción.** No utilice esponjas ni trapos para limpiar derrames en una superficie caliente. Utilice un raspador metálico adecuado.

COCINE CARNES DE RES Y DE AVE POR COMPLETO

- Cocine carnes de res y de ave por completo: La carne de res hasta alcanzar una temperatura INTERNA de por lo menos 160°F y la carne de ave a una temperatura INTERNA de por lo menos 180°F. La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos.

CÓMO EVITAR DAÑOS AL APARATO

- Antes de usar la placa de cocción por primera vez, aplique la crema de limpieza recomendada para placas de cocción sobre la superficie cerámica. Pula con un paño no abrasivo. Esto facilitará la limpieza cuando se ensucie al cocinar.
La crema de limpieza especial para estufas deja una película protectora sobre el vidrio para ayudar a prevenir rayones y abrasiones.
- No utilice la estufa como una superficie de trabajo o un espacio de almacenamiento.
- Tenga cuidado con los extremos cuando traslade cacerolas y sartenes.
- No utilice las zonas de cocción con cacerolas y sartenes vacías.
- No encienda las zonas de cocción sin cacerolas o sartenes sobre los elementos.
- El vidrio cerámico es muy fuerte y altamente resistente a los cambios bruscos de temperatura pero no es irrompible. Puede dañarse si caen sobre él objetos duros o afilados.
- Tenga mucho cuidado al usar ollas hechas de hierro fundido u otras ollas con bordes ásperos o rebabas. Al moverlos puede rayarse el vidrio.
- Si azúcar o una mezcla que contenga azúcar cae sobre una zona caliente de cocción y se derrite, quítela inmediatamente, mientras esté caliente. Si se deja enfriar, puede dañar la superficie cuando se la quite.
- No deslice metal o vidrio sobre la superficie de la estufa.

8 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Mantenga objetos o materiales que puedan derretirse alejados de superficies de vidrio cerámico, por ejemplo, utensilios de plástico, papel de aluminio o envoltorios de cocina. Si materiales o alimentos se derriten sobre la superficie de vidrio cerámico, éstos deben limpiarse inmediatamente.

NOTA

¡Existe el riesgo de quemarse cuando se utiliza el raspador de vidrio sobre una zona de cocción caliente!

- No use recipientes con suciedad acumulada en el fondo.
- No utilice recipientes de cocción con bases ásperas o irregulares. Esos recipientes de cocción pueden marcar y rayar la superficie de la estufa.
- Consulte el manual del propietario para conocer los procedimientos correctos de limpieza y mantenimiento de la placa de cocción.
- **No use la superficie de vidrio de la estufa como una tabla para cortar.**

ELIMINACIÓN DE APARATOS ANTIGUOS

Para proteger el medio ambiente, resulta importante que los aparatos gastados se eliminen de la manera correcta.

- El aparato no debe eliminarse junto con los residuos hogareños.
- Puede obtener más información sobre las fechas de recolección o los sitios públicos de eliminación de desechos en las oficinas del gobierno local o en la agencia estatal de protección ambiental.

PRECAUCIÓN

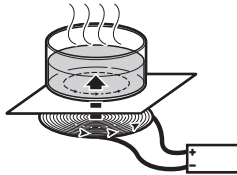
Antes de eliminar los aparatos antiguos, tenga a bien dejarlos inoperables para que no puedan ser una fuente de peligro. Para lograrlo, haga que una persona calificada desconecte el aparato del circuito del hogar.

Lea y siga esta información de seguridad cuidadosamente
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INTRODUCCIÓN A LA COCINA POR INDUCCIÓN

Funcionamiento de la cocción por inducción

Una bobina de inducción debajo de la superficie de cocción de cerámica vidriada genera campos magnéticos que actúan directamente sobre la base de las ollas y sartenes.



En vez de calentar la cerámica vidriada, este método calienta la base de la sartén de inmediato, lo que ahorra tiempo y energía. Debido a que el calor necesario para la cocción se genera directamente sobre la base de la cacerola, la zona de cocción apenas se calienta. La placa de cocción se calienta cuando el calor se transfiere desde los recipientes.

IMPORTANTE

- Los campos electromagnéticos pueden afectar los circuitos electrónicos e interferir con radios y teléfonos portátiles.
- No coloque objetos magnéticamente activos (por ejemplo, tarjetas de crédito, disquetes de computadora, casetes) sobre la superficie de cerámica vidriada ni cerca de ella mientras una o más zonas de cocción por inducción están en uso.
- No ponga ningún objeto de metal (por ejemplo: cucharas, tapas de ollas) sobre las zonas de cocción, ya que las mismas se pueden calentar cuando las zonas de cocción se encuentren en uso.

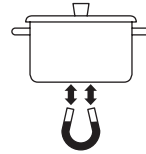
Recipientes de cocina aptos para inducción

NOTA

Antes de utilizar los quemadores por inducción, lea detenidamente estas recomendaciones sobre recipientes y las instrucciones de las secciones de detección de recipientes y asegúrese de seguirlos.

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

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



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

Tipos de recipientes de cocina aptos para inducción



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

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

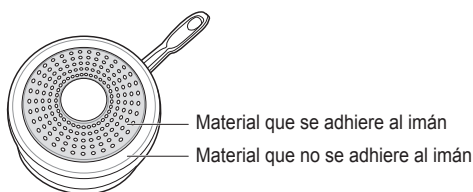
NOTA

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

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

Artículos de cocina incompatibles

- Ollas de aluminio y plata niquelada
- Ollas de vidrio resistente al calor
- Cacerolas para asar
- Ollas de piedra
- Ollas de acero inoxidable (sin la marca IH)
 - Si no tiene la marca de inducción, es posible que no caliente correctamente.
- Recipientes con base parcialmente magnética
 - Incluso si tiene una marca de apto para inducción, un recipiente que solo tiene material magnético en parte de su base puede no ser detectado automáticamente o el producto puede no funcionar correctamente.



- Un recipiente con patas



- Un recipiente con base redonda
 - El área de contacto más pequeña puede dar resultados deficientes.



- No utilice un recipiente con una base plana de superficie más pequeña que el tamaño del quemador.

Sugerencias para precalentar recipientes

La cocción por inducción puede hacer que el tiempo requerido para calentar recipientes sea menor que el necesario en cocinas de quemadores radiantes o de gas.

Preste mucha atención a todos los alimentos mientras cocina en la placa de cocción y hasta terminar con todos los procesos de cocción.

PRECAUCIÓN

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

Ruidos durante el funcionamiento de la placa de cocción

Los procesos electrónicos involucrados en la cocción por inducción pueden crear ruidos de fondo. Es posible que escuche un zumbido leve cuando cocine sobre la placa de cocción. Estos ruidos son parte del proceso de cocción por inducción y se consideran normales.

Algunos recipientes de cocina emitirán zumbidos, según su construcción o su material principal. El zumbido puede notarse más si el contenido del recipiente está frío. A medida que el recipiente se caliente, el ruido disminuirá. El ruido también disminuirá si se reduce el nivel de intensidad.

NOTA

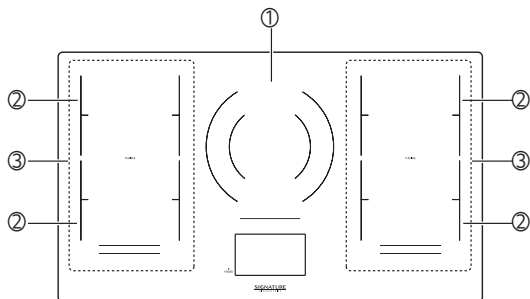
- Cuando se utiliza la placa de cocción por inducción, los ruidos de funcionamiento se perciben más durante la cocción en modo Boost. Pero no es normal que se produzcan ruidos muy fuertes durante la cocción por inducción.
- El ventilador de la placa de cocción puede encenderse para reducir la temperatura del producto, incluso cuando los quemadores no están siendo utilizadas.
- Los recipientes de cocina que no están marcados con "IH" pueden hacer ruidos fuertes.
- Bajo ciertas condiciones, los recipientes pueden producir un silbido agudo cuando se utilizan dos quemadores al mismo tiempo. Los niveles de intensidad a los que esto ocurre pueden variar según el tipo de recipientes que se utilicen. Cambie el nivel de intensidad para eliminar el ruido o reducir su volumen.

Use utensilios con fondo plano

El utensilio debe tomar contacto completo con la superficie del elemento de cocción. Use cacerolas con fondo plano cuyos tamaños sean adecuados al elemento de cocción y a la cantidad de comida que se preparará. Controle que sea plano rotando una regla sobre el fondo del utensilio.



Tamaño recomendado de los recipientes



	Tamaño del recipiente
① Zona de cocción doble	Individual: 5.5" - 8.0" (140 mm - 203 mm) Doble: 9.0" - 11.0" (228 mm - 280 mm)
② Zona de cocción simple	5.5" - 7.1" (140 mm - 180 mm)
③ Zona de Cocción Flexible	4.7" x 10.6" (120 mm x 270 mm)

- El área central es una Zona de Cocción Doble que activa elementos individuales o dobles, dependiendo del tamaño de la olla o sartén. Si la placa de cocción detecta utensilios de cocina que tengan menos de 9" de diámetro, solo se activará el anillo interior (elemento individual). Si detecta utensilios de cocina de un diámetro superior a 9", la placa de cocción activará los anillos interiores y exteriores (elemento doble).
- Para hervir rápidamente una gran cantidad de agua, establezca el elemento central en "Boost" (Potencia Máxima); utilice una olla que tenga, al menos, 9" de diámetro, de forma que se active el elemento central doble; y apague todos los demás elementos.

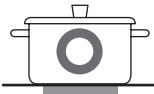
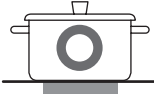
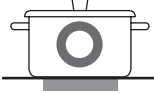
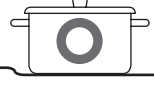

Tamaño Mínimo de los Recipientes

- Use recipientes que tengan un diámetro de fondo de 5.5" (140 mm) o más grandes.
- Para la Zona de Cocción Flexible, el tamaño mínimo de los recipientes es 4.7" x 10.6" (120 mm x 270 mm)

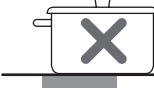
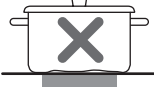



Colocación de los recipientes de cocción

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

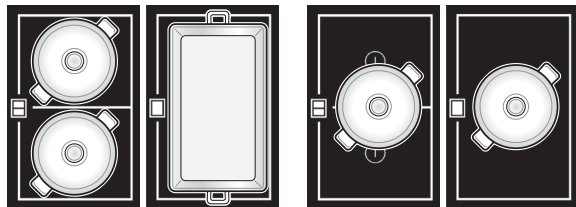
Correcta

- El recipiente está centrado correctamente en la superficie del quemador. 
- El recipiente tiene fondo plano y lados rectos. 
- Las dimensiones del recipiente alcanzan o superan el tamaño mínimo recomendado para el quemador. 
- El recipiente se apoya por completo en la superficie de la placa de cocción. 
- El recipiente está bien equilibrado. 

Incorrecta

- El recipiente no está centrado en la superficie del quemador. 
- El recipiente tiene fondo y lados deformes o curvos. 
- El recipiente no tiene las dimensiones mínimas requeridas para el quemador en uso. 
- El fondo del recipiente descansa sobre el reborde o no se apoya por completo en la superficie de la placa de cocción. 
- El recipiente no está en equilibrio debido a que tiene una manija pesada. 

Colocación de los recipientes de cocción en Zonas de Cocción Flexibles



Compatible

No compatible

Evite que se produzcan rayas

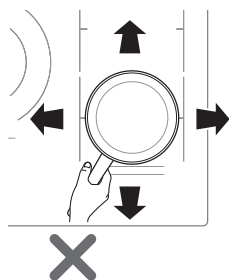
Use recipientes de acero inoxidable más pesados sobre la superficie de la placa de cocción de cerámica vidriada. Esto ayudará a reducir la posibilidad de rayaduras sobre la superficie de cerámica.

Los recipientes de baja calidad pueden rayar la superficie de la placa.

Los recipientes siempre se deben levantar de la superficie de la placa de cerámica para evitar que esta se raye.

Con el paso del tiempo, el deslizamiento de CUALQUIER tipo de utensilio sobre la cocina de cerámica puede alterar la apariencia completa de la misma. Finalmente, la acumulación de rayas puede hacer que la limpieza de la superficie sea dificultosa y que degrade la apariencia completa de la cocina.

También se pueden producir rayas a partir de granos de arena (por ejemplo: luego de lavar vegetales), los cuales son arrastrados con la cacerola sobre la superficie de cocción.



Para un mejor resultado:

Siempre siga las recomendaciones para un tipo y tamaño de utensilio adecuado. Además:

- No use cacerolas sucias con grasa acumulada. Siempre use cacerolas de fácil limpieza luego de la cocción, y asegúrese que los fondos de las mismas estén limpios y secos.
- Al cocinar con gran cantidad de líquido, use cacerolas grandes de modo que no se produzca hervor excesivo.
- No deje que las cacerolas hiervan excesivamente. Esto podría ocasionar daños permanentes tales como roturas, fusiones o marcas que pueden afectar los utensilios de cerámica. (Este tipo de daños no están cubiertos por la garantía).
- Haga que el tamaño de la cacerola y la zona de cocción coincidan con la cantidad de comida preparada.

Consejos para ahorrar energía:

- Siempre apoye las ollas y sartenes antes de encender la zona de cocción.

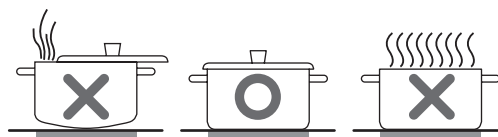


no está alineado

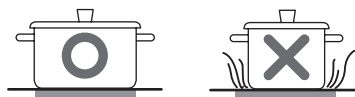
la base no es plana

la manija es muy pesada

- Las zonas de cocción y utensilios sucios consumen más electricidad.
- Siempre que sea posible, tape bien las ollas y sartenes para que queden completamente cubiertas.



- La base de la sartén debe ser del mismo tamaño que la zona de cocción.



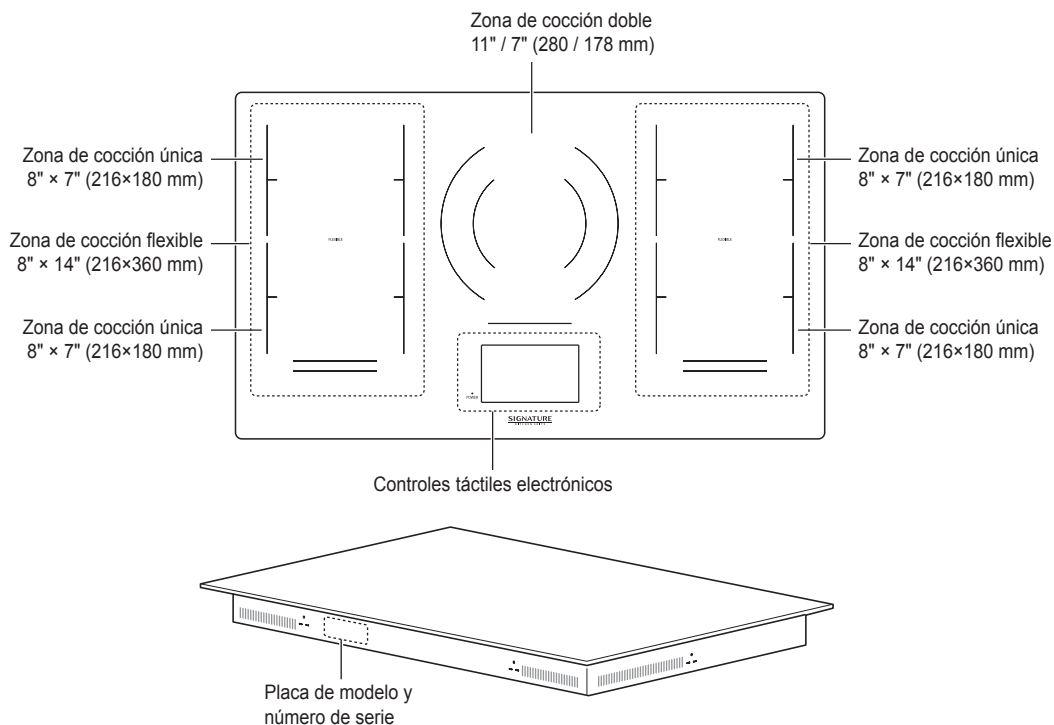
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Piezas y Características de su Estufa

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

ESPAÑOL

Placa de cocción por inducción



⚠ PRECAUCIÓN

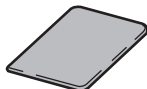
Peligro de quemaduras: Las zonas de cocción pueden parecer frías cuando se encienden (ON) y después de haberse apagado (OFF).

Accesorios

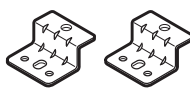
Accesorios incluidos



Limpiador para placa de cocción
(1 c/u)



Espuma limpiadora que no raya
(1 c/u)



Soportes de retención
(2 c/u)



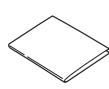
Perno
(2 c/u)



Tornillo A
(2 c/u)



Manual del propietario
(1 c/u)



Guía del usuario
(1 c/u)



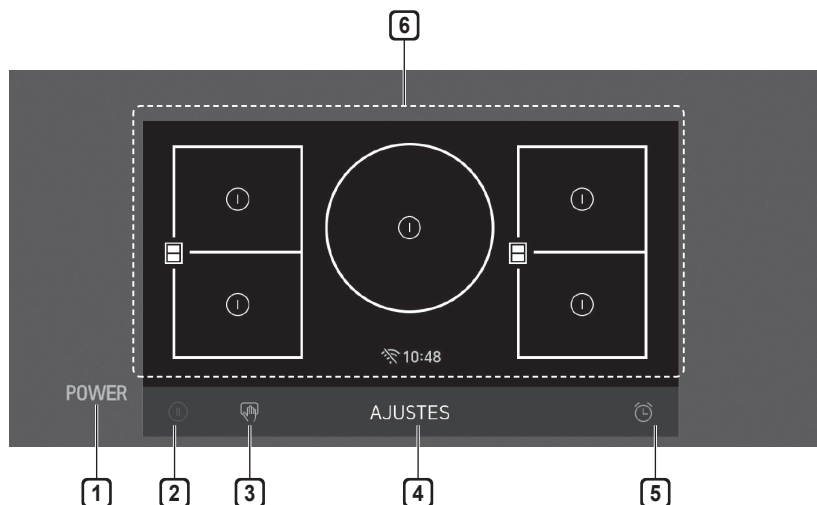
Tarjeta de registro
(2 c/u)



Características de Control Táctiles

Ubicaciones de Elementos de Superficie y Controles

Los elementos del quemador de superficie están colocados en las mismas ubicaciones sobre la estufa y el panel de control para facilidad de uso.



1 Encendido/Apagado

Toque y mantenga pulsado durante 1 segundo para ENCENDER toda la placa de cocción. Cuando se enciende, la estufa se encuentra en el modo en espera hasta que se active una zona de cocción.

2 Pausa

Fija la zona de cocción activa a la potencia mínima. Tóquelo para activar o desactivar.

3 Bloqueo de limpieza

Tóquelo para bloquear la pantalla táctil antes de limpiarla.

4 Configuraciones

Toque para ajustar las configuraciones. Para obtener una lista de configuraciones ajustables, consulte las "Instrucciones de operación".

5 Temporizador de cocina

Toque para configurar el temporizador de cocina. Para obtener información, consulte las "Instrucciones de operación".

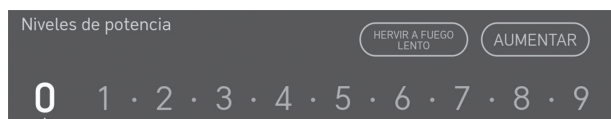
6 Hornallas de la placa de cocción

Para controlar el estado de la zona de cocción y ajustarlo. Para obtener información, consulte las "Instrucciones de operación".

Para configurar el nivel de energía del elemento

Seleccione el número de las configuraciones de energía del elemento para la zona de cocción activa para ajustar el nivel de energía de 1 a 9.

Si ha configurado 17 niveles de intensidad en el menú Configuración, toque los números para ajustar el nivel de intensidad hacia arriba o hacia abajo de a medios pasos.



Indicador de superficie caliente



- Se muestra cuando la superficie de vitrocerámica está caliente, lo cual indica precaución.
- Si aparece en la pantalla, tenga cuidado porque la superficie de vitrocerámica está caliente.
 - Si no lo hace, puede quemarse o lastimarse.
- Después de apagar el quemador, se muestra continuamente hasta que la superficie de vitrocerámica se enfríe.
 - Si la temperatura cerca del producto es alta, la superficie de vitrocerámica puede tardar más tiempo en enfriarse.
- Incluso después de que la luz indicadora se haya apagado, tenga cuidado ya que la superficie puede permanecer caliente.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Para utilizar los mandos de control táctil, toque el mando con la parte plana de la punta del dedo.

Primera puesta en funcionamiento

Al encender la placa de cocción por primera vez, aparece el logotipo de Signature Kitchen Suite durante 1 segundo.

Guía de inicio

Después de encender la placa de cocción por primera vez, ajuste la configuración para adaptarla a sus preferencias.

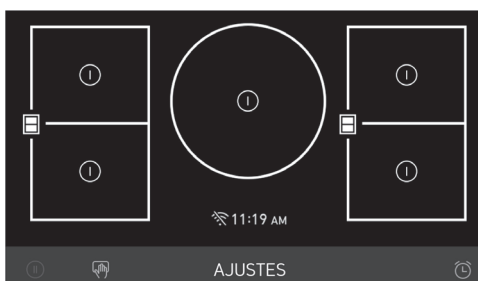
- 1 Toque **POWER** en la pantalla LCD.
- 2 Después de la animación de inicio, seleccione el idioma deseado y toque **NEXT**.



- 3 Ajuste la hora correcta del día y elija entre un formato de hora de 12 o 24 horas, luego toque **NEXT**.



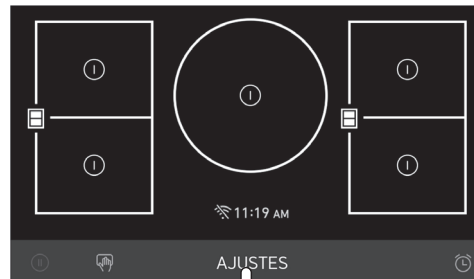
- 4 Lea la guía de aplicación en la pantalla y toque **DONE**.
- 5 La pantalla principal aparece en pantalla.



Cambiar la configuración de la placa de cocción

Configuraciones

Para ajustar la configuración después de la configuración inicial, toque la pantalla para abrir la pantalla Main. Toque Settings en la parte inferior central de la pantalla Main. Pase el dedo por la pantalla o toque las teclas de flecha "<, >" para navegar por las pantallas de Settings.



Ubicación de los Configuraciones

- Página 1: Bloqueo, Hora, Wi-Fi, Brillo, Niveles de intensidad, Selección del idioma
- Página 2: Volumen, Actualización del programa, Modo Demo, Restablecer datos de fábrica, Licencia de fuente abierta


16 INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Lockout

La función Bloqueo evita que se activen automáticamente la mayoría de los controles de la placa de cocción. No desactiva el reloj ni el temporizador.

- Si la función Lockout (Bloqueo) está encendida, se desactivan todas las funciones de la placa de cocción, excepto el botón POWER (Encendido).

Bloquear

- 1 Toque **Settings** en la parte central inferior de la pantalla Main.
- 2 Toque **Lockout** en la primera pantalla Settings
- 3 Toque **LOCK (BLOQUEO)** en la pantalla.
- 4 Cuando la función **Bloqueo** está activada, aparece un ícono de candado  en la parte inferior central de la pantalla.


Desbloquear

- 1 Toque cualquier parte de la pantalla mientras **Lockout** esté activado.
- 2 Aparecerá una ventana emergente. Toque **Unlock** durante 3 segundos.
- 3 Desaparecerá el ícono del candado de la parte inferior de la pantalla.

Time

La hora se muestra en la pantalla LCD al encender la placa de cocción.


Ajuste de la hora del día

- 1 Toque **Settings** en la parte central inferior de la pantalla Main.
- 2 Toque **Time**, luego ajuste la hora y los minutos correctos desplazándose. También puede tocar el ícono del teclado numérico  e ingresar los números deseados.
- 3 Seleccione un modo de reloj de 12 o 24 horas (12H/24H).
- 4 Toque **OK**.

Wi-Fi

Conecte el electrodoméstico a una red Wi-Fi doméstica.

Configuración de Wi-Fi

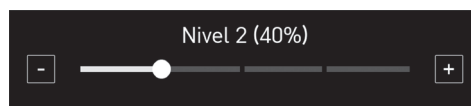
- 1 Presione **Settings** (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal y, luego, presione **Wi-Fi** en la primera pantalla de Settings (Configuración).
- 2 Siga las instrucciones de la Guía Wi-Fi en la pantalla.
- 3 Seleccione **ON**, **OFF** o **RESET** y toque **OK**.
- 4 Si se selecciona **ON**, el ícono Wi-Fi  aparece en la parte inferior de la pantalla.
- 5 Si selecciona **Restablecer**, tendrá que volver a introducir la Contraseña de Wi-Fi.

Brightness

Ajuste el brillo de la pantalla LCD de 20 % a 100 % en incrementos de 20 %.

Ajuste del brillo de la pantalla

- 1 Toque **Configuración** en la parte inferior central de la pantalla principal y, a continuación, **Brillo**.
- 2 Ajuste el brillo de la pantalla tocando y arrastrando el punto a través de la barra, tocando en cualquier lugar de la barra o tocando **+** o **-**.
- 3 Toque **OK**.



Niveles de intensidad

- 1 Toque **Configuración** en la parte inferior central de la pantalla principal y, a continuación, **Niveles de intensidad**.
- 2 Elija entre 17 niveles y 9 niveles. (la potencia de cada nivel máximo es la misma)
- 3 Toque **OK**.

Selección de idioma

Establezca el idioma de la pantalla en inglés, español o francés.

Selección de un idioma

- 1 Toque **Configuración** en la parte inferior central de la pantalla principal y, a continuación, **Selección de idioma**.
- 2 Seleccione el idioma deseado.
- 3 Toque **OK**.

Volume

Ajuste el volumen de los controles de la placa de cocción.

Ajuste del volumen

- 1 Toque **Settings** en la parte central inferior de la pantalla Main, pase a la segunda pantalla Settings y toque **Volume**.
- 2 Seleccione Mute, Low o High.
- 3 Toque **OK**.

Actualización del programa

Una vez que el dispositivo esté conectado a una red Wi-Fi doméstica, utilice esta configuración para comprobar las actualizaciones de programación disponibles e instélas.

- 1 Toque **Configuración** en la parte inferior central de la pantalla principal, pase a la segunda pantalla de configuración y toque **Actualización del programa**.
- 2 La pantalla muestra las actualizaciones de programación disponibles. Toque **UPDATE** para descargar e instalar la nueva versión.

Modo Demo

El Modo Demo solo se usa con fines demostrativos. Evita que las zonas de cocción se calienten.

- 1 Toque **Configuración** en la parte inferior central de la pantalla principal, pase a la segunda pantalla de configuración y toque **Modo Demo**.
- 2 Seleccione ENCENDIDO u APAGADO.
- 3 Toque **OK**.



NOTA

- Cuando el Modo Demo está activado, el electrodoméstico no se calentará.
- Aparece el ícono del modo Demo en la pantalla cuando este modo está activado.

Restablecer datos de fábrica

Esta función devuelve todos los ajustes a los valores predeterminados de fábrica.

- 1 Toque **Configuración** en la parte inferior central de la pantalla principal, pase a la segunda pantalla de configuración y toque **Restablecer datos de fábrica**.
- 2 Si desea restablecer los datos a los valores predeterminados de fábrica, toque **RESET** y luego **OK**.

NOTA

- Todos los datos almacenados serán eliminados.

Licencia de código abierto

Esta pantalla contiene información sobre las licencias de software de fuente abierta.

- 1 Toque **Configuración** en la parte inferior central de la pantalla principal y pase a la segunda pantalla de configuración.
- 2 Toque **Licencia de código abierto**.

Antes de usar la placa de cocción

Antes de usar la estufa por primera vez, límpiela bien con el limpiador incluido o limpiador de estufas cerámicas según las instrucciones de Cuidado y Limpieza de esta guía. Esto ayudará a proteger la superficie cerámica y facilitar la limpieza futura.

PRECAUCIÓN

Nunca use limpiadores ni paños abrasivos. Pueden provocar daños permanentes a la superficie de la estufa.

Cómo Activar la Estufa

Para encender la placa de cocción, toque la tecla **ENCENDIDO/APAGADO** durante aproximadamente 1 segundo. Se encenderá el panel LCD.

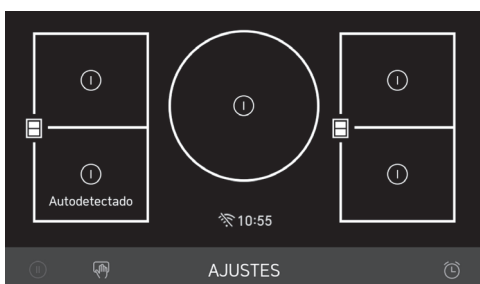
Para apagar la placa de cocción, toque la tecla **ENCENDIDO/APAGADO**.

NOTA

Después de encender la placa de cocción con la tecla Encendido/Apagado, debe seleccionar una de las zonas de cocción antes de que transcurra 60 segundos. Si no se realiza una selección, la estufa se apagará para seguridad.

Detección automática

- La detección automática es la función que controla si se ha colocado o no un recipiente sobre el quemador.
- Cuando se coloca un recipiente sobre el quemador, aparecen las palabras "Detectado automáticamente" en la pantalla. (las palabras "Detectado automáticamente" desaparecerán después de 30 segundos).
- Las palabras "Detectado automáticamente" no aparecerán si no se coloca un recipiente en el quemador, y esta función se activa inicialmente solo una vez después de que se enciende la unidad.
- Dependiendo de las condiciones de uso (si se utiliza el quemador, el material del recipiente, el estado de la base del recipiente, etc.), el tiempo de detección automática puede diferir o puede que los recipientes no sean detectados automáticamente.

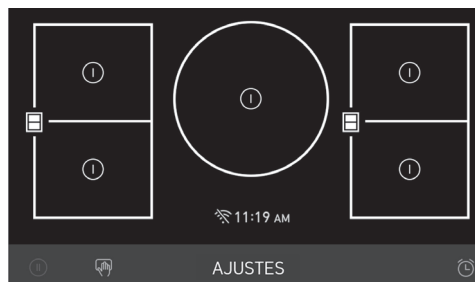



NOTA

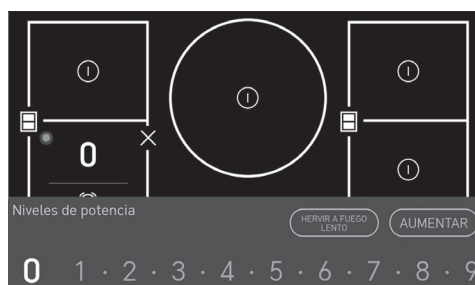
- Si el recipiente es muy pequeño es posible que no aparezcan las palabras "Detectado automáticamente".
- Tamaño Mínimo de los Recipientes
 - Use recipientes que tengan un diámetro de fondo de 5.5" (140 mm) o más grandes.
 - Para la Zona de Cocción Flexible, el tamaño mínimo de los recipientes es 4.7" x 10.6" (120 mm x 270 mm)

Cómo Seleccionar la Zona de Cocción

Coloque una sartén apta para la inducción sobre la zona de cocción deseada.



Toque el ícono  en la zona de cocción deseada para configurar el nivel de intensidad.



NOTA

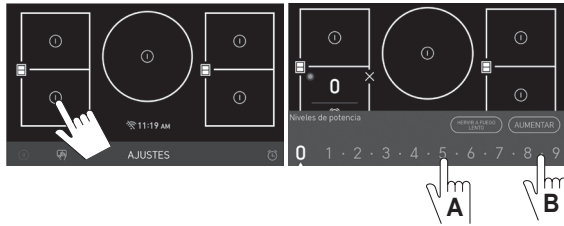
Una vez que haya seleccionado la zona de cocción, debe seleccionar el nivel de intensidad antes de que transcurran 3 segundos con la configuración de potencia del elemento. De lo contrario, la configuración de potencia se apagará por seguridad.

Cómo Configurar el Nivel de Energía

El nivel de energía de la zona de cocción seleccionada puede configurarse de 1 a 9.

Seleccionar el nivel de intensidad

- 1 Toque un número en el nivel de intensidad emergente para configurar el nivel de intensidad de 1 a 9. Si ha configurado 17 niveles de intensidad en el menú Configuración, toque los números para ajustar el nivel de intensidad hacia arriba o hacia abajo de a medios pasos.



- 2 Al seleccionar un nivel de intensidad, se enciende la zona de cocción. El indicador de la zona de cocción permanece encendido, y el nivel de intensidad queda guardado.



Imagen A

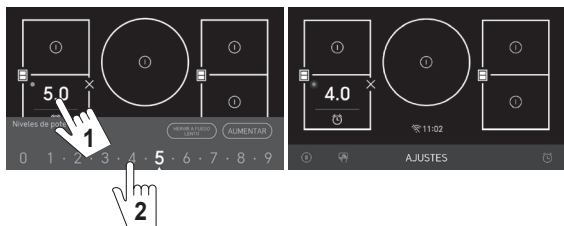
Imagen B

NOTA

Si no se selecciona un nivel de intensidad, la configuración de intensidad se apaga después de 3 segundos.

Reajustar el nivel de intensidad

- 1 Toque la zona de cocción deseada para que aparezca el nivel de intensidad.



Volver a ajustar el nivel de potencia 5 a 4.

- 2 Toque el nivel deseado en el nivel de intensidad emergente. Si no se realiza ninguna selección, el nivel de intensidad emergente desaparece después de 3 segundos, y el nivel de intensidad sigue siendo el mismo.

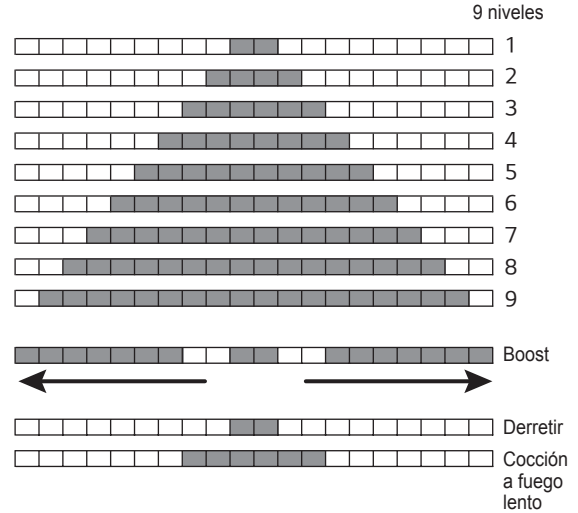
NOTA

Una vez que se cambia el nivel de potencia, el funcionamiento de la hornalla se detiene de forma temporal y luego se restablece en el nivel de potencia modificado.

Indicador de nivel de intensidad

• Barra LED del quemador

La cocina cuenta con una barra de LED para cada una de los quemadores de la placa de cocción. Preste atención a la pantalla y utilice los LED para monitorear los niveles de intensidad de los quemadores.



• Configuración del nivel de potencia disponible

La barra de LED del control de la placa muestra la configuración del nivel de intensidad del quemador, que va desde el Nivel 1, hasta el Nivel 9 y hasta Boost.

Para apagar la zona de cocción

- 1 Después de finalizar la cocción, toque el ícono x para apagar la zona de cocción.



- 2 La pantalla de la zona de cocción correspondiente se apagará.
- 3 Para apagar todas las zonas de cocción, toque la tecla **ENCENDIDO/APAGADO**.

ADVERTENCIA

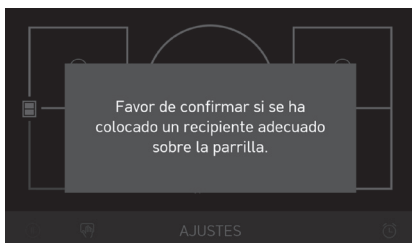
Su estufa cuenta con un indicador de calor residual para cada zona de cocción. Este indicador le advierte que esta área ha sido usada y todavía emite suficiente calor como para provocar quemaduras. No toque la zona de cocción cuando aparezca este indicador. Aunque la placa de cocción esté apagada, el mensaje emergente permanecerá encendido hasta que la placa de cocción se haya enfriado.



NOTA

Si aparece la pantalla emergente a continuación durante la operación, controle lo siguiente.

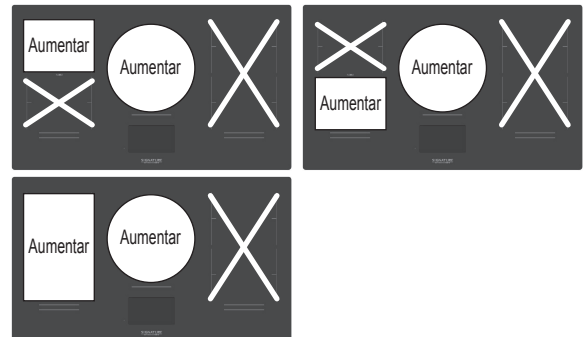
- El artículo de cocina no se encuentra centrado dentro de la zona de cocción.
- El artículo de cocina no es compatible con la cocción por inducción.
- No hay artículos de cocina en la zona de cocción.



Consejos para la Cocción por inducción

Obtener los resultados que desea cuando cocina puede tomar un poco de tiempo y esfuerzo. Si no está familiarizado con la cocción por inducción, puede llevar un poco de práctica o ajustar sus métodos habituales para lograr los resultados esperados. Al usar la tabla de cocción y estos consejos de cocina como guía, podrá disfrutar muy pronto de los beneficios de la cocción por inducción.

- La cantidad o calidad de algunos alimentos puede afectar a sus tiempos de cocción.
- Cuando sea seguro, deje que los alimentos alcancen temperatura ambiente antes de cocinarla para aprovechar la capacidad de la inducción de calentar los alimentos rápidamente.
- Los utensilios de cocina se calientan muy rápido cuando se cocina por inducción. Verifique la comida o los líquidos de vez en cuando y remueva o reduzca el calor para evitar quemaduras, sobrecalentamientos, salpicaduras o ebullición.
- Las salsas, sopas y estofados pueden calentarse más rápido de lo que usted está acostumbrado y comenzar a hervir si no los vigila. Para obtener los mejores resultados posibles, remueva con frecuencia.
- Los alimentos demasiado cocidos pierden humedad y tienen un sabor seco, mientras que los alimentos poco cocidos pueden causar enfermedades. Para obtener los mejores resultados posibles, use un termómetro para asegurarse de que los alimentos se calienten a una temperatura interna segura.
- Use sartenes antiadherentes o condimentadas cuando cocine para reducir la cantidad de grasa adicional añadida a una receta.
- No llene demasiado los utensilios de cocina. Para evitar tiempos de cocción lentos y resultados pobres, use utensilios de cocina que tengan el tamaño adecuado para la cantidad de alimentos que esté cocinando.
- Cuando hierva agua en el elemento central, una olla de 11" de diámetro le ofrecerá el mejor desempeño y le ahorrará la mayor cantidad de tiempo.
- Utilice el ajuste Boost para hervir agua de forma rápida o cuando necesite potencia de calentamiento extra en un elemento.
- Para hervir rápidamente una gran cantidad de agua, establezca el elemento central en "Boost" (Potencia Máxima); utilice una olla que tenga, al menos, 9" de diámetro, de forma que se active el elemento central doble; y apague todos los demás elementos.
- Para evitar que se dañe el producto, si uno de los elementos del lado derecho se enciende mientras el elemento central dual está en el modo de ajuste Boost, el ajuste de potencia del elemento central dual se reduce automáticamente al nivel de potencia 9. Para que el elemento central dual siga en el ajuste Boost, utilice alguno de los elementos del lado izquierdo.



Función de cocción	Ejemplo de alimento	Nivel de intensidad	Notas/Comentarios
Derretir	• Chocolate sobre calor directo	1 o Derretir	Revolver continuamente para evitar que se queme. Si utiliza doble cacerola para derretir el chocolate, utilice el nivel de intensidad 2
	• Mantequilla	2	Vigilar cuidadosamente para evitar resultados deficientes.
Recalentar	• Sopas y estofados	3-4	Vigilar cuidadosamente y revolver con frecuencia para lograr los resultados deseados.
Sofreír verduras	• Cebollas • Zanahorias • Apio • Pimientos	5-6	Para sofreír las verduras, cocínelas hasta que pierdan la humedad, sin que se doren.
Hervir	• Salsa de tomate • Salsa de queso	Cocción a fuego lento	Vigilar cuidadosamente para evitar derrames.
	• Papas	4-5-6	Para cocer al vapor verduras o granos, ponga el líquido de cocción a fuego lento, cubra el recipiente y baje el calor al nivel de intensidad 2.
	• Granos		
	• Caldos/sopas o estofados		
Salteado u otro	• Bistecs/chuletas	5-6-7	Vigilar cuidadosamente y revolver con frecuencia para lograr los resultados deseados.
	• Huevos		
	• Carnes para el desayuno		
	• Verduras congeladas		
	• Saltear		
Sellar/dorar	• Dorar la carne de vaca para chili o estofados • Bistecs o chuletas	8-9	Las carnes a temperatura ambiente se sellan y doran más eficazmente. La grasa puede salpicar si el nivel de intensidad es demasiado alto.
Freír/freír en abundante aceite	• Pollo frito • Papas fritas • Pescado rebosado/mariscos	7-8	La grasa puede salpicar si el nivel de intensidad es demasiado alto.
Escaldar verduras	• Brócoli • Coliflor • Judías verdes	8-9	Vigilar cuidadosamente para evitar derrames.
Hervir	• Agua para pastas • Mariscos	8-9-Boost	No llene el recipiente hasta el borde. El agua puede derramarse si el nivel de intensidad es demasiado alto.

NOTA

Estas configuraciones son pautas recomendadas de cocción. Quizás deba ajustar el nivel de energía para el tipo de alimento y de recipiente. Los tiempos de cocción de algunos alimentos variarán según la cantidad o la calidad.

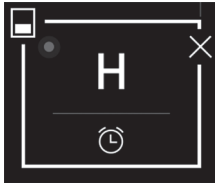
Uso de los Modos de cocción

HERVIR A FUEGO LENTO

Use Hervir a fuego lento para cocer a fuego lento salsas o guisos.

Encender Hervir a fuego lento

Coloque los recipientes en cualquier zona de cocción salvo en la zona de cocción trasera derecha. Active el nivel de intensidad emergente y toque la tecla Hervir a fuego lento.

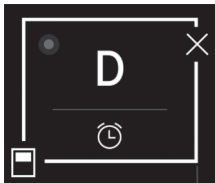


DERRETIR

Use Derretir para derretir elementos, como chocolate o manteca, sin que se quemen.

Encender Derretir

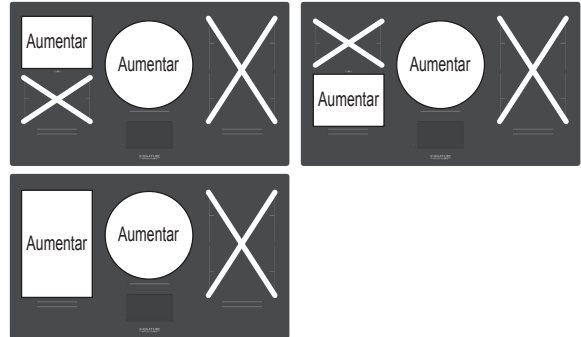
Coloque el recipiente en la zona de cocción **trasera derecha**. Active el nivel de intensidad emergente y toque la tecla Derretir.



AUMENTAR

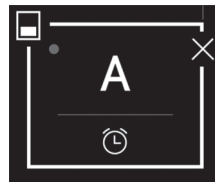
Use la función Aumentar para hervir agua o calentar grandes cantidades de comida rápidamente.

Para evitar que se dañe el producto, si uno de los elementos del lado derecho se enciende mientras el elemento central dual está en el modo de ajuste Boost, el ajuste de potencia del elemento central dual se reduce automáticamente al nivel de potencia 9. Para que el elemento central dual siga en el ajuste Boost, utilice alguno de los elementos del lado izquierdo. Por seguridad, después de 6 minutos la configuración Boost volverá automáticamente al nivel de intensidad 9 o al nivel de intensidad establecido con anterioridad.



Habilitar Aumentar

Coloque el recipiente en una zona de cocción. Active la ventana emergente de Nivel de potencia y toque la tecla AUMENTAR.



⚠️ ADVERTENCIA

Nunca use el modo Boost para precalentar recipientes vacíos o para calentar aceite, mantequilla o grasa. El recipiente puede estar dañado y la grasa o la manteca pueden prenderse fuego si se calienta demasiado.

NOTA

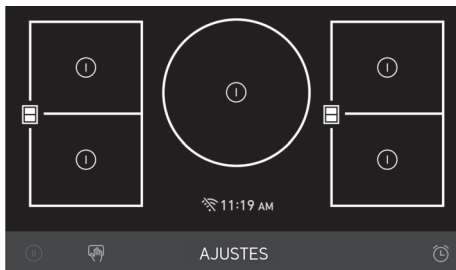
- Bajo ciertas condiciones, la función Boost se apagará automáticamente para proteger los elementos electrónicos dentro de la placa de cocción.
- Esto puede ocurrir si el producto se utiliza durante largos períodos, al freír o si los recipientes se levantan o se mueven en el modo Boost.

Usar la Zona de Cocción Flexible

Se pueden combinar las zonas de cocción adyacentes para crear una gran zona de cocción con la función Flex. Esto es especialmente útil cuando se cocina en hornos holandeses u otras sartenes rectangulares grandes.

Activar la Zona de Cocción Flexible

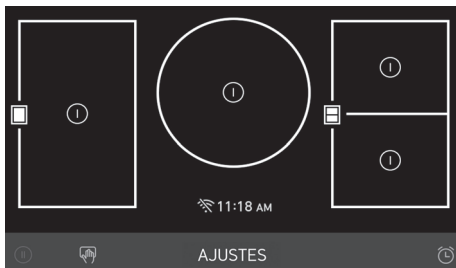
- 1 Coloque el recipiente sobre dos zonas de cocción laterales y asegúrese de que ambas zonas de cocción están activadas. El ícono Flex mostrará 2 zonas divididas.



NOTA

Si una de las dos hornallas en la zona de cocción Flex está en funcionamiento, cancele la hornalla y use la función Flex.

- 2 Para combinar las dos zonas de cocción, toque el ícono Flex. El ícono cambiará y mostrará una zona combinada.

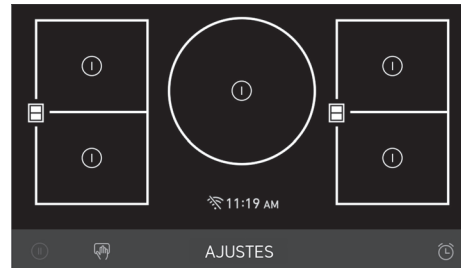


- 3 Seleccione el nivel de energía deseado.
- 4 Toque el ícono Flex nuevamente para apagar el modo Flex.



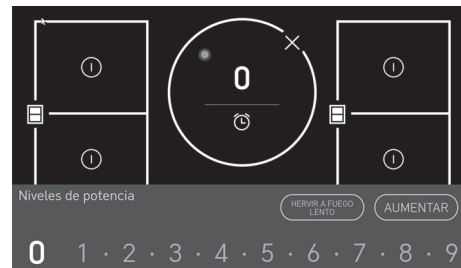
Usar las zonas de cocción dobles

El elemento doble, ubicado en la posición central, ofrece dos elementos de tamaños diferentes que se adaptan a tamaños de sartenes diferentes. Según el material y las propiedades de los recipientes, la zona de cocción activa automáticamente la zona de cocción simple o doble y suministra la intensidad adecuada para obtener buenos resultados de cocción.



Activar la zona de cocción doble

- 1 Para activar la zona de cocción más grande, coloque una sartén de al menos 9" (23 cm) de diámetro sobre la zona de cocción.
- 2 Seleccione el nivel de energía deseado.



Otras Funciones

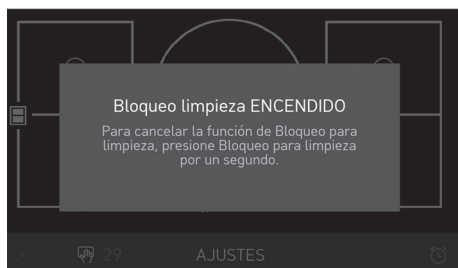
Pausa

La función pausa reduce el nivel de intensidad de una zona de cocción al nivel 1 y se mantiene en ese nivel hasta que se desactiva. Para utilizar la función de pausa, toque el icono Pausa. Para desactivar la función de pausa, toque Pausa de nuevo para que la zona de cocción vuelva al nivel de intensidad anterior.



Bloqueo de limpieza

Use esta función al limpiar la pantalla de la placa de cocción. Toque el icono Bloqueo de limpieza para bloquear los controles durante 30 segundos. Para desbloquear los controles, espere 30 segundos o toque el icono de Desbloqueo durante 1 segundo.

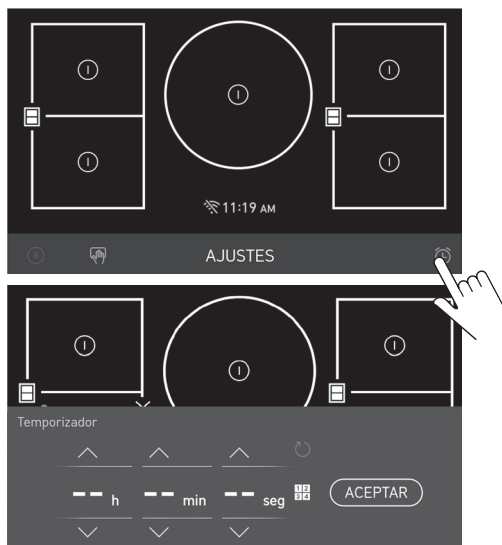


Temporizador

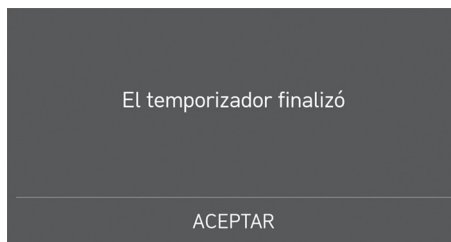
Temporizador de cocina

El **Temporizador de cocina** actúa como un simple temporizador y no apaga la zona de cocción. Esta función le informa de que se ha superado el tiempo de cocción establecido.

- Toque el icono de **Temporizador de cocina**. Desplácese (o utilice el icono del teclado) para ajustar la hora, los minutos y los segundos y, a continuación, toque Aceptar.



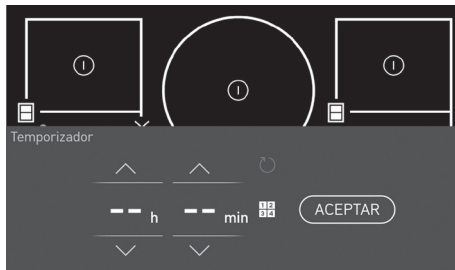
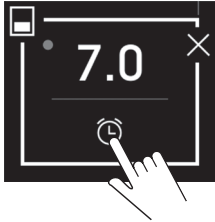
- Cuando haya pasado el tiempo establecido, aparecerá una pantalla emergente que dice "Final del temporizador" con el sonido de la alarma.



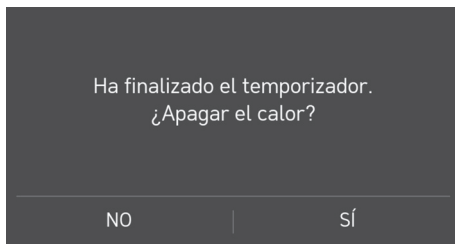
Temporizador de cocción

El **Temporizador de cocción** también actúa como un temporizador simple y no apaga automáticamente la zona de cocción. Esta función le informa de que se ha superado el tiempo de cocción establecido para cada zona de cocción.

- Si la zona de cocción está en uso, toque el icono de Temporizador de cocción en la zona de cocción activa. Desplácese (o utilice el icono del teclado) para ajustar la hora, los minutos, a continuación, toque Aceptar.



- Cuando haya pasado el tiempo establecido, aparecerá una pantalla emergente con el sonido de la alarma.
- Toque **SÍ** para apagar la zona de cocción.



ADVERTENCIA

La función Temporizador no apaga automáticamente la placa de cocción o las zonas de cocción. Asegúrese de tocar la tecla Encendido/Apagado para apagar la placa de cocción después de cocinar.

Control Automático de Nivel de Energía

El nivel de intensidad que se muestra puede ser diferente del nivel de intensidad real en el extremo superior del rango de temperatura. Paara evitar que la estufa se sobrecaliente, el nivel de energía se controla automáticamente.

NOTA

- Ciclos de Intensidad
 - Es normal que las hornallas se enciendan y se apaguen durante el uso para controlar la potencia de salida.

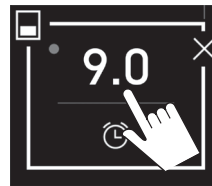
Índice de calentamiento de los recipientes

El índice de calentamiento de los recipientes puede utilizarse para determinar si un recipiente se calentará bien en su quemador de inducción.

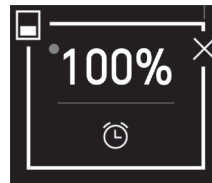
- El índice de calentamiento puede variar debido a las condiciones, como el voltaje, el tamaño del recipiente o la temperatura del recipiente. Utilice recipientes con un fondo que tenga un diámetro adecuado para el tamaño del quemador.
- El índice de calentamiento puede variar según el quemador.
- El índice de calentamiento de los recipientes que se muestra en el este producto se basa en las normas internas del fabricante. Las condiciones ambientales pueden causar resultados imprecisos o variables. Use los resultados únicamente como punto de referencia.

Utilizar el índice de calentamiento

- 1 Apague todos los quemadores.
 - Si hay más de un quemador funcionando, esta función no será posible.
- 2 Coloque el recipiente en el quemador que quiera usar.
 - Coloque el recipiente en el centro del quemador.
- 3 Configure el nivel de intensidad en 9.
- 4 Mantenga pulsado (más de 3 segundos) el área de nivel de intensidad para mostrar el índice de calentamiento de los recipientes.



Mantenga pulsado (más de 3 segundos) en el nivel 9.



Se muestra el índice de calentamiento de los recipientes.

Índice	0%	10%	20%	30%	40%	50%	60%	70%	80%	90%	100%	
de calentamiento												
	No calienta										Bajo	Alto

- Cuanto más alto sea el índice, mejor se calienta el recipiente (en el rango de 0 a 100%, en incrementos de 10%).
- Si el índice es bajo, verifique el material, el tamaño y la forma de la base del recipiente.
 - Incluso si el recipiente tiene una marca de apto para inducción, si el índice es bajo puede que no se caliente correctamente en este aparato.

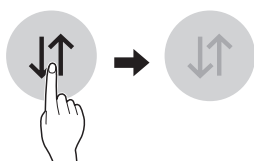
FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación de SIGNATURE KITCHEN SUITE

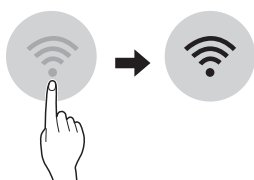
La aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE le permite comunicarse con el electrodoméstico usando un teléfono inteligente.

Previo a utilizar SIGNATURE KITCHEN SUITE


- 1 Utilice un teléfono inteligente para verificar la potencia del enrutador (Red Wi-Fi) cerca del electrodoméstico.
 - Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es muy grande, la señal será débil. Puede que le tome más tiempo registrarse o que falle la instalación.
- 2 Desactive los **Datos Móviles** o **Datos Celulares** en su teléfono inteligente.
 - Para iPhones, apague la red al dirigirse a **Configuración** → **Datos Celulares** → **Datos Celulares**.



- 3 Conecte su teléfono inteligente al enrutador inalámbrico.



NOTA

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

Instalando la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE

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

Funciones de la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE

Monitoreo

Esta función le permite observar el estado actual, el tiempo restante, los ajustes de cocción y el tiempo de finalización en la pantalla.

Push Alerts (Alertas automáticas)

Active las Alertas Automáticas para recibir notificaciones sobre el estado del aparato.

Las notificaciones se activan incluso si la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE está apagada.

Funcionamiento Interno

La campana de Signature Kitchen Suite enciende y apaga de manera automática el ventilador cuando se emplea con la placa de cocción. Ambos productos deben estar conectados a la aplicación Signature Kitchen Suite y tienen un uso de interfuncionamiento

NOTA

- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un sistema de control remoto.
- Para desconectar el artefacto de la red Wi-Fi, eliminar la placa de cocción de la lista de productos conectados a la aplicación Signature Kitchen Suite.

Información del aviso de software de código abierto

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

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

Especificaciones del módulo LAN inalámbrico

Modelo	LCW-009
Rango de frecuencia	2412 MHz – 2462 MHz
Potencia de salida (max.)	< 30 dBm

Aviso de la FCC

La siguiente nota es relativa al módulo transmisor contenido en este producto.

Se ha comprobado y hallado que este equipo cumple con los límites para dispositivos digitales de Clase B, de acuerdo con el apartado 15 de las Normas FCC y también la Parte 18 de las Normas 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 una toma de corriente en un circuito diferente del utilizado por el receptor.
- Solicite ayuda a su vendedor o a un técnico especialista en radio o TV.

Este equipo cumple con la Parte 15 y la Parte 18 de las Normas 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 recibida, incluso aquellas que pudieran causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

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.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Cómo Limpiar la Estufa

Limpieza Diaria Normal

Utilice **SÓLO** el limpiador de superficies de cocción de cerámica o el limpiador de superficies de cocción incluido con su cocina, sobre la superficie de cocción de vidrio. Otras cremas pueden no ser tan eficaces o podrían dañar la superficie con rayas o manchas permanentes.

Con el fin de mantener y proteger la superficie de su superficie de cocción de vidrio, siga los pasos siguientes:

- 1 Antes de utilizar la superficie de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador de superficies de cocción de cerámica o el limpiador proporcionado. Así se ayuda a proteger la superficie y se facilita la limpieza.
- 2 El uso diario del limpiador de superficies de cocción de cerámica o el limpiador proporcionado ayudará a mantener la superficie de cocción como nueva.
- 3 Agite bien la crema limpiadora. Ponga unas cuantas gotas del limpiador directamente en la superficie de cocción.
- 4 Utilice papel de cocina para limpiar toda la superficie de cocción.
- 5 Enjuague con agua limpia y utilice un paño seco o papel de cocina para retirar todos los residuos.

NOTA

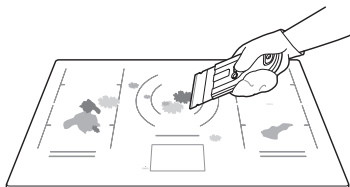
No caliente la superficie de cocción hasta que quede completamente limpia.

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO utilice esponjas abrasivas o paños de limpieza metálicos.** Pueden dañar la superficie de vidrio del anafo.
- Por su seguridad, use un guante para horno o una agarradera cuando limpie la superficie de cocción caliente.

Residuos Quemados Adheridos

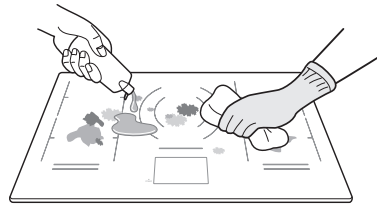
- 1 Mientras la superficie de la placa de cocción esté todavía caliente, retire todos los depósitos quemados o los alimentos derramados en la superficie de vitrocerámica con un raspador metálico adecuado. Para evitar quemaduras, utilice un guante para horno o una agarradera cuando use la espátula metálica.



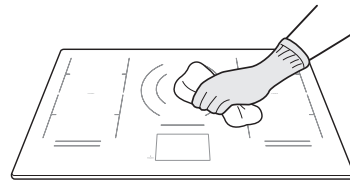
NOTA

- No use una hoja desafilada ni con muescas.
- Sostenga la espátula en un ángulo aproximado de 30° con respecto a la placa de cocción.
- El raspador no dañará las marcas de la superficie de cocción.

- 2 Cuando la superficie de cocción se haya enfriado completamente, aplique unas gotas del tamaño de una moneda de un limpiador de placas de cocción de vitrocerámica sobre cada quemador. Aplique la crema limpiadora sobre la superficie de la placa de cocción con una toalla de papel húmeda. Deje que el limpiador actúe durante 10 minutos antes de quitarlo.



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



IMPORTANTE

- Si se derrama azúcar o algún alimento que contenga azúcar, o se derriten plástico o papel de aluminio en la placa de cocción, quite el material **INMEDIATAMENTE** con un raspador metálico filoso mientras la superficie de cocción todavía esté caliente para evitar daños en la superficie de vitrocerámica. Si se utiliza correctamente, el raspador no dañará la superficie de la placa de cocción. Por su seguridad, use un guante para horno o una agarradera cuando raspe la superficie de cocción caliente.
- Si se derrama agua o alimentos que contengan agua, retire el derrame **INMEDIATAMENTE** con una toalla de papel seca.

NOTA

CUALQUIER DAÑO O FALLO DEL PRODUCTO QUE RESULTE DE LOS PUNTOS 1 O 2 SIGUIENTES PUEDE NO ESTAR CUBIERTO POR LA GARANTÍA LIMITADA.

1. Los derrames de azúcar (como conservas, ketchup, salsa de tomate, jaleas, caramelos, jarabes o chocolate) o los plásticos derretidos pueden causar picaduras en la superficie de la placa de cocción.
2. Si se derraman alimentos o agua que contienen calcio (como polvo de hornear, vino, leche, espinacas o brócoli) sobre la placa de cocción, esto puede manchar o decolorar la superficie de forma permanente.

Mantenimiento de la placa de cocción

NO use blanqueador con cloro, amoníaco u otros limpiadores que no estén específicamente recomendados para placas de cocción de cerámicas de vidrio.

Deje que la superficie de cocción de cerámica de vidrio se enfríe antes de limpiar.

Limpie con un paño húmedo y detergente suave.	Use una espátula de metal.	Aplique crema de limpieza para placas de cocción. Frote con un paño.	Enjuague con un paño húmedo, luego seque.
---	----------------------------	--	---

Regularmente
Recomendado después de cada uso.



Ocasionalmente
Recomendado todas las semanas.



Minucioso
Recomendado para manchas difíciles o alimentos quemados



Si desea más información sobre el producto, visite nuestro sitio web en www.signaturekitchensuite.com

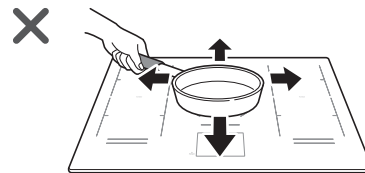
Marcas y Raspones Metálicos

CUALQUIER DAÑO O FALLA DEL PRODUCTO RESULTANTE DE LOS PUNTOS 1 O 2 DETALLADOS A CONTINUACIÓN PUEDE NO SER CUBIERTO POR LA GARANTÍA LIMITADA.

1. Tenga cuidado de no deslizar las ollas ni las sartenes por la placa de cocción. Si lo hace, el metal dejará marcas en la superficie. Para quitar esas marcas, use limpiador para placas de cocción cerámicas con una esponja para placas de cerámica.
2. Si se deja evaporar toda el agua en recipientes con una capa delgada de aluminio o cobre, dicha capa puede dejar una coloración negra en la superficie de la placa de cocción. Esta debe quitarse inmediatamente antes calentar de nuevo la cocina. De lo contrario, puede ser permanente.

⚠ PRECAUCIÓN

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



- No deslice metal ni vidrio por la superficie de la placa de cocción.
- No use la batería de cocina con suciedad acumulada en el fondo.
- No utilice los recipientes si hay materiales extraños en la superficie de la placa de cocción. Siempre limpie la superficie de la placa de cocción antes de cocinar.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Solo el personal calificado debe realizar la instalación y el mantenimiento.

IMPORTANTE:

Guarde estas instrucciones para el uso del inspector eléctrico local. Lea y guarde estas instrucciones para referencia futura.

Antes de Comenzar

Lea estas instrucciones por completo y con detenimiento.

Notas al Instalador:

- Lea bien las instrucciones de instalación antes de instalar la placa de cocción.
- Quite todo el material de empaque antes de conectar el suministro eléctrico a la estufa.
- Cumpla con todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- Sólo ciertos modelos de estufa pueden instalarse sobre ciertos modelos de horno eléctrico empotrado.
- Asegúrese de dejar estas instrucciones con el consumidor.

Nota al Consumidor:

Guarde el manual del usuario y las instrucciones de instalación para futuras consultas.

NOTA

- Esta unidad debe contar con una adecuada conexión a tierra.
- Los daños provocados por no seguir estas instrucciones no se encuentran cubiertos por la garantía de la estufa.



PRECAUCIÓN

Si hay espacio para almacenamiento debajo de la placa de cocción, no lo utilice para guardar elementos inflamables ni sensibles al calor como detergentes, aerosoles, limpiadores, agua, alimentos o plásticos.

Herramientas necesarias



Lápiz



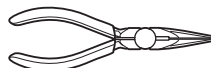
Sierra de sable



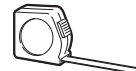
Destornillador Phillips



Destornillador de punta plana



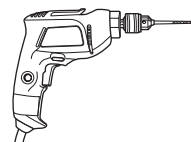
Pinza



Cinta métrica



Nivelador



Taladro



Gafas de seguridad



Guantes

Cómo Desempacar la Estufa

- 1 Desempaque e inspeccione visualmente la estufa en busca de daños o componentes faltantes.
- 2 Asegúrese de que la botella de limpiador y acondicionador ubicadas dentro de la bolsa con las instrucciones queden en un lugar fácil de encontrar para el usuario. Es importante que la estufa de vidrio cerámico se trate previamente al uso. Ver **CUIDADO Y LIMPIEZA**.

Ubicación del modelo y número de serie

El modelo y los números de serie están ubicados en una placa en la parte trasera derecha de la placa de cocción. Regístrelos en esta guía; los necesitará para el registro de la garantía.

Especificaciones Técnicas

Modelos		SKSIT3601G	
Descripción		Placa de cocción por inducción	
Especificaciones Eléctricas	Voltaje de conexión	240/208 VAC 60 Hz., 46.3 A / 43.3 A	
	Carga de energía máxima conectada	11100 W / 9000 W	
Dimensiones de la Estufa		36 ⁵ / ₈ " (930 mm) (Ancho) × 3 ⁹ / ₁₆ " (91 mm) (Altura) × 21 ¹ / ₁₆ " (535 mm) (Profundidad)	
Dimensiones de la Abertura del Mostrador de Encimera		Instalación estándar - 34 ³ / ₈ " (873 mm) (Ancho) × 6 ³ / ₄ " (172 mm) (Altura) × 19 ⁵ / ₁₆ " (503 mm) (Profundidad) Instalación empotrada - 36 ²⁷ / ₃₂ " (936 mm) (Ancho) × 6 ³ / ₄ " (172 mm) (Altura) × 21 ¹⁹ / ₆₄ " (541 mm) (Profundidad)	
Zonas de Cocción	Posición	Tamaño	Intensidad (Nivel 9 / Boost)
	Frontal izquierda	8 ¹ / ₂ " × 7 ³ / ₃₂ " (216×180 mm)	1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
	Frontal derecha	8 ¹ / ₂ " × 7 ³ / ₃₂ " (216×180 mm)	1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
	Flex izquierdo	8 ¹ / ₂ " × 14 ¹¹ / ₆₄ " (216×360 mm)	2700/3000 W (208 V) 3300/3700 W (240 V)
	Trasera izquierda	8 ¹ / ₂ " × 7 ³ / ₃₂ " (216×180 mm)	1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
	Trasera derecha	8 ¹ / ₂ " × 7 ³ / ₃₂ " (216×180 mm)	1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
	Flex derecho	8 ¹ / ₂ " × 14 ¹¹ / ₆₄ " (216×360 mm)	2700/3000 W (208 V) 3300/3700 W (240 V)
	Central	11", 7" (280, 178 mm)	Quemador interno : 1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V) Quemador doble : 3000/5700 W (208 V) 3700/7000 W (240 V)

NOTA

- La potencia máxima de cada zona de cocción depende del tamaño y el material de los artículos de cocina utilizados.

Cómo Preparar la Ubicación de Instalación

Información Importante Sobre la Instalación

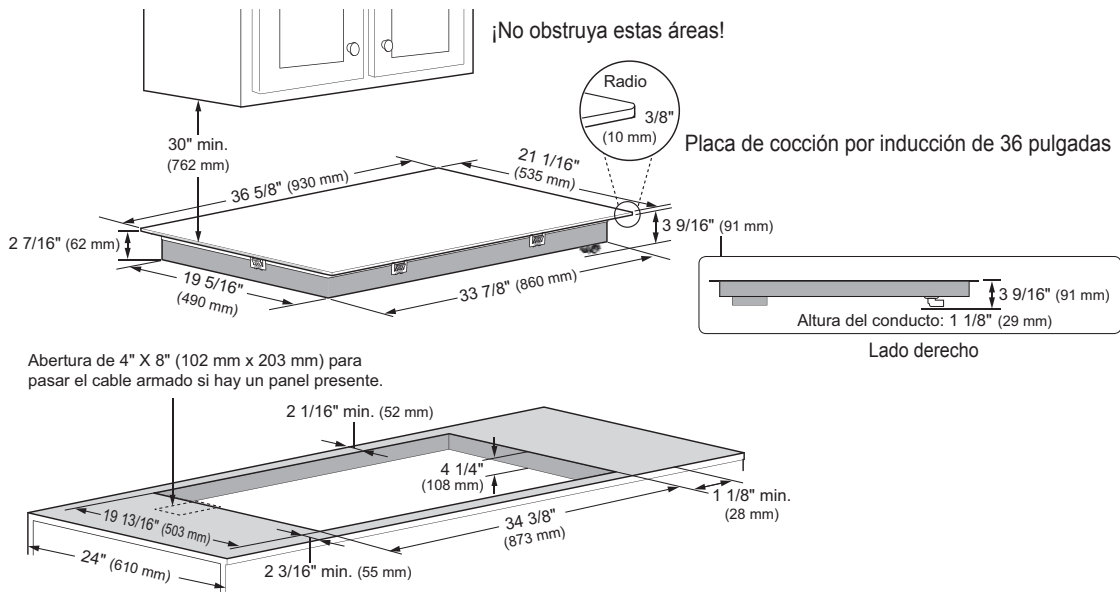
- Todas las estufas eléctricas funcionan con un suministro eléctrico de fase única, de tres o cuatro hilos, 240/208 voltios, 60 hercios, sólo AC y con conexión a tierra.
- La distancia mínima entre la estufa y los gabinetes superiores es de 30" (762 mm).
- Asegúrese de que los gabinetes y los revestimientos de la pared ubicados alrededor de la placa de cocción puedan resistir las temperaturas (hasta 93 °C [200 °F]) generadas por la placa de cocción.

PRECAUCIÓN

Para eliminar el riesgo de quemaduras o fuego por las superficies calientes, se debe evitar el almacenamiento en gabinetes ubicados arriba de la placa de cocción. Si tiene almacenamiento en gabinetes, puede reducir el riesgo instalando una campana extractora que proteja horizontalmente un espacio de 5" (127 mm) como mínimo, más allá de la parte delantera de los gabinetes.

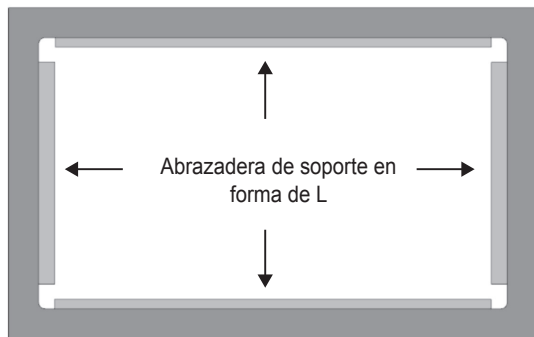
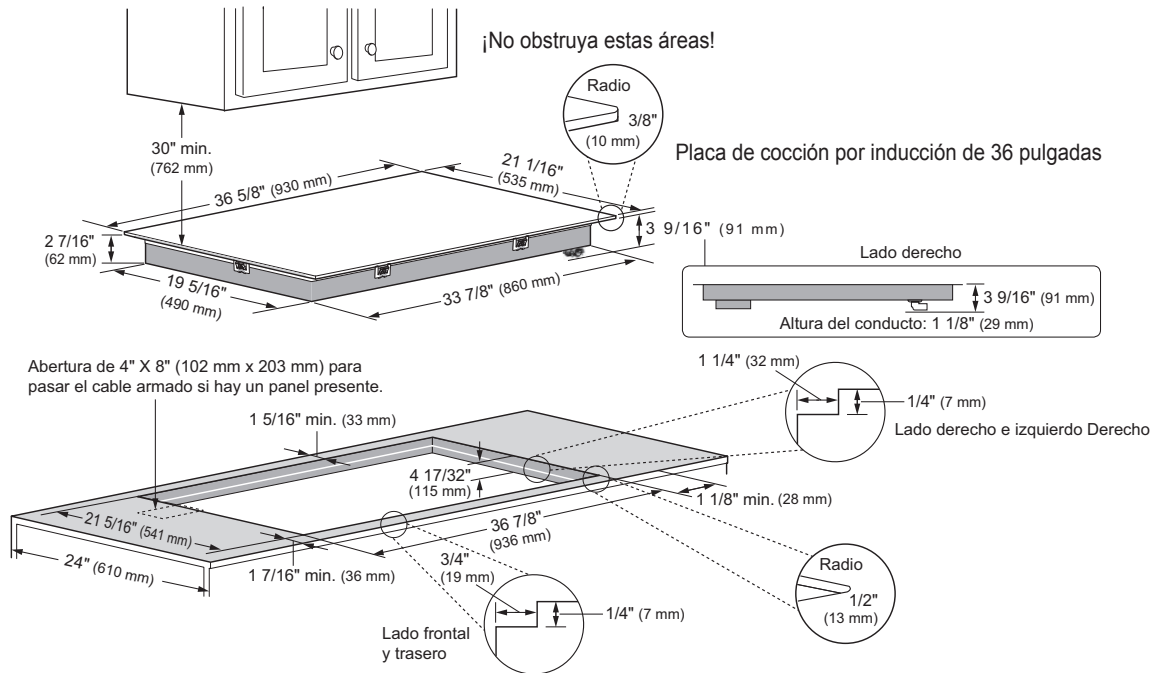
ESPAÑOL

1. Instalación estándar



34 INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

2. Instalación empotrada



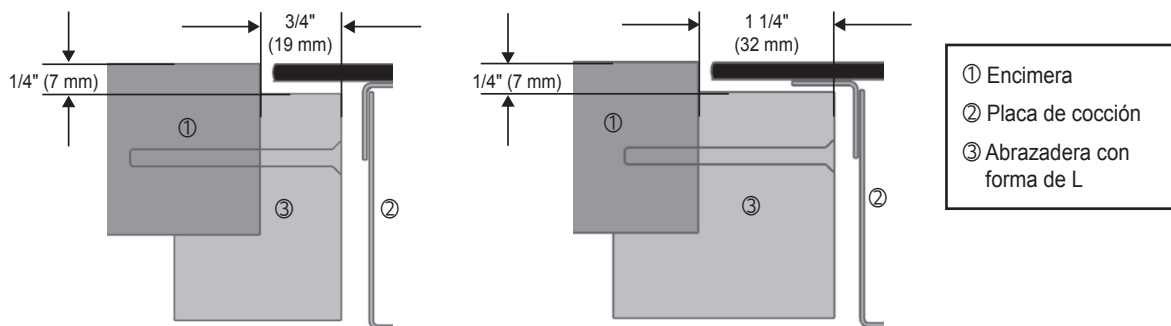
OPCIÓN DE LA ABRAZADERA

Para esta instalación, el recorte de la encimera será del mismo tamaño que el borde exterior del vidrio de la placa de cocción.

Coloque las abrazaderas en forma de L en el perímetro del recorte de la encimera.

El borde de la abrazadera se colocará 1/4" (7 mm) por debajo de la superficie de la encimera.

Consulte la ilustración a continuación. Coloque las abrazaderas en la encimera. Consulte con el proveedor de encimeras los métodos adecuados de colocación.



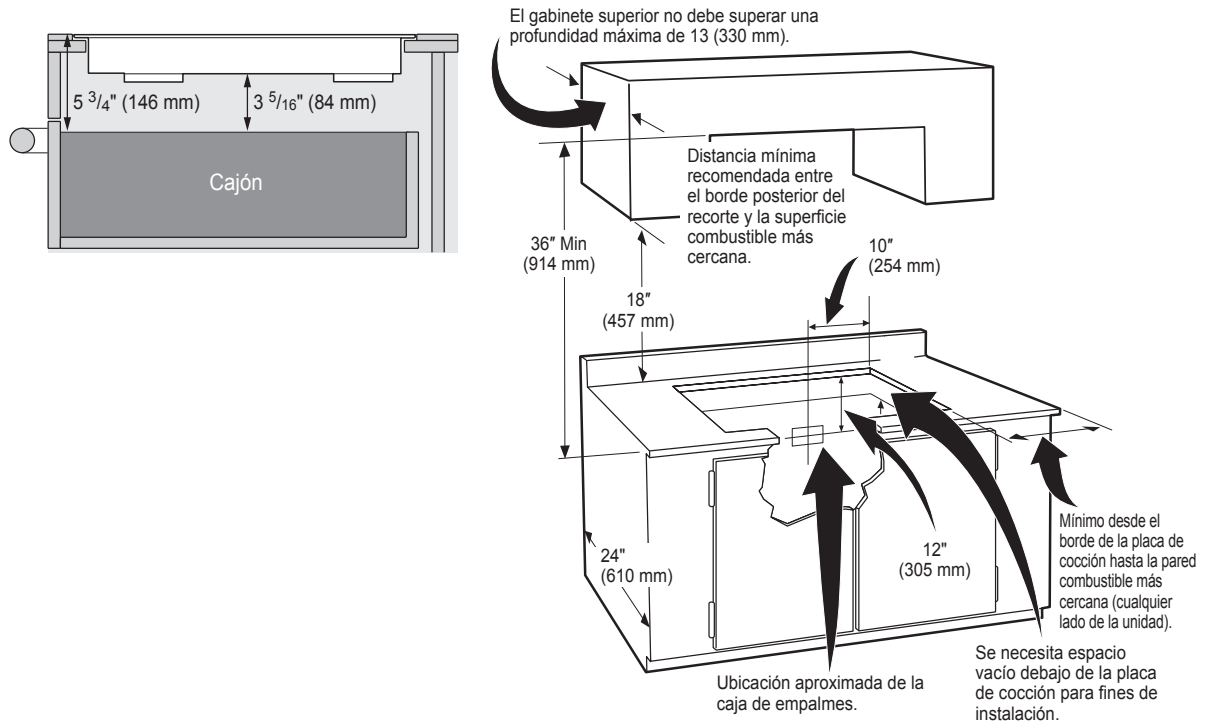
Abrazadera con forma de L (Delantera y trasera) Abrazadera con forma de L (Derecha e izquierda)

- Todas las dimensiones están establecidas en pulgadas y milímetros (mm).

Espacio recomendado entre la placa de cocina y el cajón

⚠ PRECAUCIÓN

Es muy importante que se mantenga una distancia de $3 \frac{5}{16}$ " (84 mm) entre la placa de cocina y el cajón.



- Deje un espacio de 2" (50 mm) debajo de la abertura del cable armado para dar espacio al cable eléctrico y dejar espacio para la instalación de la caja de conexiones sobre la pared en la parte trasera de la estufa.

Conexiones Eléctricas

Instrucciones Importantes De Seguridad

- Verifique que un instalador o un técnico calificado instale su estufa correctamente con adecuada conexión a tierra.
- Esta estufa debe conectarse a tierra de acuerdo con los códigos locales o, si no los hubiere, con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70, última edición en los Estados Unidos.

ADVERTENCIA

La energía eléctrica hacia la estufa debe desconectarse mientras se realizan las conexiones de la línea. No hacerlo puede provocar la muerte o una lesión personal grave.

Cómo Realizar la Conexión Eléctrica

Instale la caja de conexiones bajo el gabinete y coloque un cable de 120/240 o 120/208 voltios AC desde el panel de circuitos principal.

NOTA

NO conecte el cable al panel de circuitos en este momento.

Requerimientos Eléctricos

Cumpla con todos los códigos y ordenanzas locales vigentes.

- 1 Se requiere un suministro eléctrico de 3 o 4 hilos de fase única de 120/240 o 120/208 voltios, 60 Hz sólo AC en un circuito separado con fusibles a ambos lados de la línea (se recomiendan fusibles con retraso o interruptores de circuito). NO coloque fusibles en el neutral. El tamaño del fusible no debe superar la clasificación del circuito del aparato especificado en la placa.
- 2 La placa de cocción por inducción de 36" puede consumir hasta 11,100 W a 240 VCA. Debe utilizarse un interruptor de circuitos de 50 amp con un calibre de cable #8 AWG.

NOTA

El tamaño de los cables y las conexiones deben ajustarse al tamaño de los fusibles y a la clasificación del aparato de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA N.º 70 en su edición más reciente, y los códigos y ordenanzas locales.

ADVERTENCIA

No debe usarse un cable de extensión con este aparato. Dicho uso puede provocar un incendio, descarga eléctrica u otra lesión personal.

- 3 El aparato debe conectarse a la caja de desconexión del fusible (o interruptor de circuitos) a través de un cable flexible armado o enfundado no metálico. El cable armado flexible que se extiende desde este aparato debe conectarse directamente a la caja de conexiones con conexión a tierra. La caja de conexiones debe estar ubicada como se muestra en la página 35 dejando la mayor cantidad posible de cable entre la caja y el electrodoméstico, para poder moverlo si fuera necesario brindarle mantenimiento.
- 4 Debe proveerse un alivio de tensión adecuado para conectar el cable armado a la caja de conexiones.

Conexión Eléctrica

Conecte el cable armado flexible que se extiende desde la unidad de superficie a la caja de conexiones utilizando un alivio de tensión en el punto donde el cable armado ingresa a la caja de conexiones. Luego realice la conexión eléctrica de la siguiente manera.

Se requiere conexión a tierra en este aparato.

Este aparato se fabrica con un cable de suministro y un cable de conexión a tierra conectado al armazón de color verde o cobre.

NOTA AL ELECTRICISTA

Los cables armados suministrados con este aparato están reconocidos por UL para conexiones con cableados domésticos de calibre mayores. La aislación de estos cables está clasificada a temperaturas mucho más elevadas que la clasificación del cableado doméstico. La capacidad de transmitir corriente del conductor está determinada por la clasificación de temperatura de la aislación alrededor del cable, en lugar del calibre del cable por sí solo.

ADVERTENCIA

- **NO** conecte a tierra la tubería de suministro de gas. NO conecte al suministro de energía eléctrica hasta que el aparato se encuentre permanentemente conectado a tierra. Conecte el cable a tierra antes de accionar la energía.
- Este aparato se encuentra equipado con un cable flexible conductor de cobre. Si la conexión se realiza con cableado doméstico de aluminio, utilice sólo conectores especiales que hayan sido aprobados para unir cables de cobre y aluminio en cumplimiento con el Código Eléctrico Nacional y los códigos y ordenanzas locales. Una conexión inadecuada de cableado doméstico de aluminio con cables de cobre puede generar un cortocircuito o un incendio. Siga al pie de la letra el procedimiento recomendado del fabricante del conector.

Donde los Códigos Locales Permiten la Conexión de Conductor a Tierra del Aparato al Cable Neutral (Blanco)

Cumpla con todos los códigos y ordenanzas locales vigentes.

- 1 Desconecte el suministro de energía.
- 2 En la caja del interruptor de circuitos, caja de fusibles o caja de conexiones, conecte el aparato y cables de suministro de energía como se indica.

ADVERTENCIA

Usted no puede conectar a tierra la estufa a través del cable neutral (blanco) si la estufa se usa en una instalación nueva de circuito derivado (1996 NEC), una casa rodante, vehículo recreativo, o donde los códigos locales no permiten la conexión a tierra con el cable neutral (blanco). onde el cable neutral (blanco) de conexión a tierra se encuentra prohibido, debe utilizarse un cable de suministro de energía de 4 hilos. No prestar atención a esta advertencia puede provocar una electrocución u otra lesión personal grave.

Si la estufa se usa en una instalación nueva de circuito derivado (1996 nec), casa rodante, vehículo recreativo, o donde los códigos locales no permiten la conexión a tierra con el cable neutral (blanco).

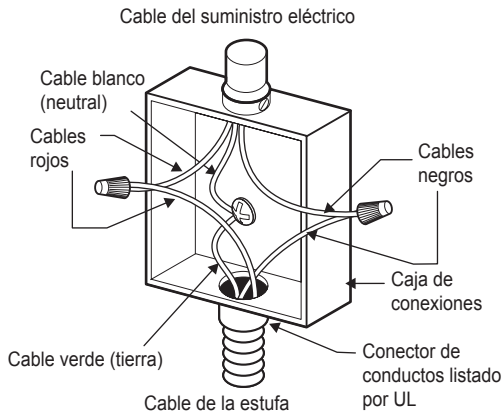
Cumpla con todos los códigos y ordenanzas locales vigentes.

- 1 Desconecte el suministro de energía.
- 2 En la caja del interruptor de circuitos, caja de fusibles o caja de conexiones, conecte el aparato y cables de suministro de energía como se indica.

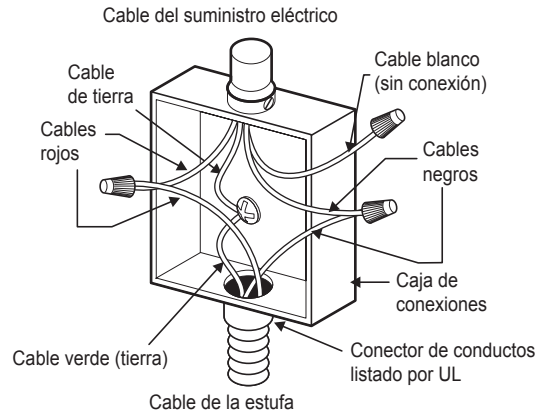
ADVERTENCIA

Si se realiza la conexión a un sistema eléctrico de cable de energía de 4 hilos, el cable de conexión a tierra conectado al armazón del aparato NO DEBE conectarse al cable neutral del sistema eléctrico de 4 hilos.

Caja de conexiones con conexión a tierra de 3 hilos

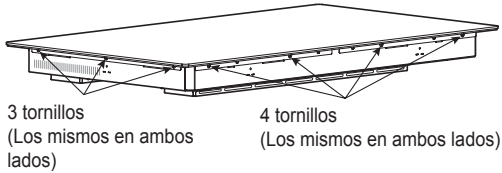


Caja de conexiones con conexión a tierra de 4 hilos



Instalación de la Estufa

- 1 Inspeccione la estufa visualmente en busca de daños. Asegúrese de que todos los tornillos de la estufa estén bien ajustados (ver abajo para las ubicaciones).

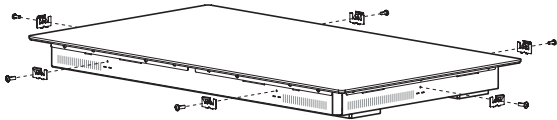


- 2 Controle y prepare la ubicación de la instalación.

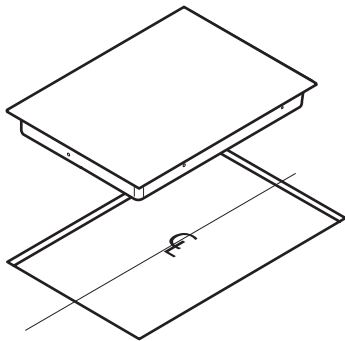
- Vea las páginas 33 a 35 para saber las dimensiones y espacios libres requeridos.

NOTA

- Para instalaciones al ras
 - Antes de instalar al ras la placa de cocción, retire los 6 soportes de instalación.



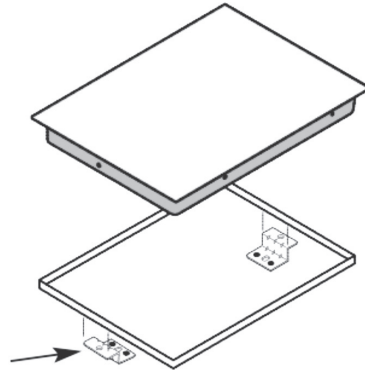
- 3 Con cuidado baje la estufa dentro de la abertura del mostrador de encimera, asegurándose de no enganchar ningún cable.



NOTA

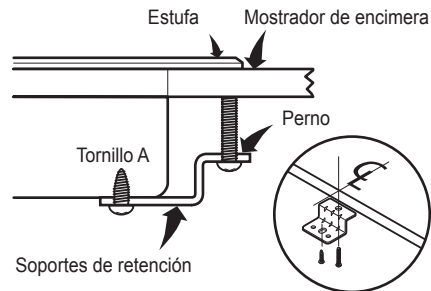
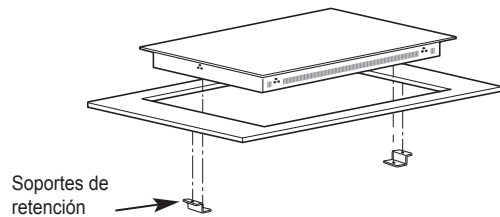
No utilice compuesto de calafateo. La estufa debe poder moverse, si se necesitara efectuar una reparación.

- 4 Coloque los soportes de retención en la parte inferior de la placa de cocción, luego ajuste los pernos contra la parte inferior de la mesada como se muestra.



NOTA

- Los soportes de retención DEBEN instalarse en cumplimiento con los códigos locales o, en su ausencia, con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70, última edición.
- Para instalaciones al ras
 - Al terminar una instalación al ras coloque sellador alrededor de los bordes de la placa de cocción.



Control Final

Realice un control final de funcionamiento de la estufa, verificando que se encienda correctamente y que cada zona de cocción funcione en forma adecuada.





Para detalles, consulte las Instrucciones de operación de esta guía.

IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de Llamar al Servicio Técnico

Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye situaciones comunes que no son el resultado de mano de obra o materiales defectuosos del artefacto.

ESPAÑOL

Problema	Causas posibles / Soluciones
La estufa no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles de la estufa están bloqueados. <ul style="list-style-type: none"> - Vea Bloqueo de limpieza para desactivar la función Bloqueo de limpieza. • El interruptor de circuitos saltó o se quemó el fusible. <ul style="list-style-type: none"> - Reconfigure el interruptor de circuitos. • Corte de energía. <ul style="list-style-type: none"> - Verifique las luces del hogar para confirmar el corte de energía. • El cableado de instalación no está completo. <ul style="list-style-type: none"> - Comuníquese con el instalador o vendedor.
La estufa no calienta.	<ul style="list-style-type: none"> • La zona de cocción seleccionada es incorrecta. <ul style="list-style-type: none"> - Asegúrese de que el control correcto esté accionado para la zona de cocción que se está usando. • La estufa no recibe energía. <ul style="list-style-type: none"> - Ver "La estufa no funciona" arriba.
Los elementos se apagan durante la cocción.	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura interna de la estufa es muy elevada. <ul style="list-style-type: none"> - Verifique que la estufa se haya instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación.
Los elementos no se calientan lo suficiente.	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles táctiles pueden estar mal configurados. <ul style="list-style-type: none"> - Verifique el nivel de energía. • Es posible que los recipientes que no estén marcados como aptos para inducción o convección no calienten adecuadamente. <ul style="list-style-type: none"> - Utilice un recipiente que tenga la marca de apto para inducción.  • Los recipientes de cocción no tienen la forma o tamaño correctos o no son planos. <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin: 10px 0;">    </div> <ul style="list-style-type: none"> - Use recipientes que tengan fondo plano. - Tamaño Mínimo de los Recipientes <ol style="list-style-type: none"> 1. Use recipientes que tengan un diámetro de fondo de 5.5" (140 mm) o más grandes. 2. Para la Zona de Cocción Flexible, el tamaño mínimo de los recipientes es 4.7" x 10.6" (120 mm x 270 mm). - Para obtener mejores resultados al usar la zona de cocción doble, utilice recipientes con un diámetro de fondo de 9" o más grandes. - Use los recipientes recomendados. Vea "Recipientes de cocina aptos para inducción".
Se escucha un ventilador.	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura interna de la estufa es elevada. <ul style="list-style-type: none"> - Esto es normal. <p>El ventilador de refrigeración funciona cuando cualquier elemento está encendido. Con un uso intenso, el ventilador puede seguir funcionando después de que se hayan apagado los controles hasta que la estufa se enfríe.</p>

40 IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causas posibles / Soluciones
<p>Los sonidos se escuchan durante la cocción.</p>	<p>Los siguientes sonidos son normales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sonido de zumbido <ul style="list-style-type: none"> - Causado por la transmisión de potencia del campo magnético a los utensilios de cocina. Es más evidente con un ajuste de potencia más alto y más silencioso si la potencia se reduce. • Sonido de silbido <ul style="list-style-type: none"> - Es más evidente con utensilios de cocina más livianos o cuando estos están vacíos. - Bajo ciertas condiciones, los recipientes pueden producir un silbido agudo cuando se utilizan dos quemadores al mismo tiempo. Los niveles de intensidad a los que esto ocurre pueden variar dependiendo del tipo de recipientes que se utilicen. Cambie el nivel de intensidad para eliminar el ruido o reducir su volumen. • Sonido de chasquido <ul style="list-style-type: none"> - Puede producirse cuando se utilizan utensilios de cocina compuestos, debido a que los diferentes materiales resuenan y se calientan a diferentes velocidades. Esto no dañará los utensilios de cocina ni impedirá su uso. • Sonido de clic <ul style="list-style-type: none"> - Causado por interruptores eléctricos. - Es normal oír clics cuando se utilizan quemadores por debajo del nivel de intensidad 6. • Sonido de tictac <ul style="list-style-type: none"> - Provocado por la detección de artículos de cocina.
<p>Se ha desactivado la función Boost o no se puede activar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para evitar que se dañe el producto, si uno de los elementos del lado derecho se enciende mientras el elemento central dual está en el modo de ajuste Boost, el ajuste de potencia del elemento central dual se reduce automáticamente al nivel de potencia 9. Para que el elemento central dual siga en el ajuste Boost, utilice alguno de los elementos del lado izquierdo. • Por seguridad, después de 6 minutos la configuración Boost volverá automáticamente al nivel de intensidad 9 o al nivel de intensidad establecido con anterioridad.
<p>El artículo de cocción no se puede detectar automáticamente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Si no hay ningún recipiente sobre el quemador, no se mostrarán las palabras "Detectado automáticamente". La Detección automática solo se activa con el encendido inicial de la placa de cocción. • El artículo de cocina no es compatible con la placa de cocción por inducción. <ul style="list-style-type: none"> - Utilice únicamente recipientes que sean compatibles con la placa de inducción. Para detalles sobre recipientes compatibles, vea "Recipientes de cocina aptos para inducción".
<p>El recipiente se ha dañado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nunca use el modo Boost para precalentar recipientes vacíos o para calentar aceite, mantequilla o grasa. Si el recipiente se calienta demasiado puede estar dañado y la grasa o la mantequilla pueden prenderse fuego. <ul style="list-style-type: none"> - Use la función Boost para hervir agua o calentar grandes cantidades de comida rápidamente.
<p>La potencia de salida es diferente cuando se utiliza el mismo tipo de quemador.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El nivel de intensidad que se muestra puede ser diferente del nivel de intensidad real en el extremo superior del rango de temperatura. Para evitar que la estufa se sobrecaliente, el nivel de energía se controla automáticamente.
<p>Ciclos de Intensidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Es normal que las hornallas se enciendan y se apaguen durante el uso para controlar la potencia de salida.
<p>La pantalla LCD no funciona correctamente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Si coloca el recipiente caliente encima de la pantalla LCD puede causar un mal funcionamiento de la pantalla.
<p>El temporizador no apaga la zona de cocción.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El temporizador de cocina/temporizador de cocción actúa como un simple temporizador y no apaga la zona de cocción.
<p>El indicador de superficie caliente permanece encendido después de que se apagaron los quemadores.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Después de apagar los quemadores, el indicador permanecerá encendido hasta que se enfríe la superficie de vitrocerámica. <ul style="list-style-type: none"> - Si la temperatura cerca del producto es alta, la superficie de vitrocerámica puede tardar más tiempo en enfriarse.
<p>Aparece el código de error FC, F1 o F5 en la pantalla.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Desconecte la energía y vuelva a conectarla para eliminar el código de error. • Si aparece el error nuevamente, llame al servicio técnico.

GARANTÍA LIMITADA

EE. UU.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

NOTIFICACIÓN DE ARBITRAJE: ESTA GARANTÍA LIMITADA CONTIENE UNA DISPOSICIÓN DE ARBITRAJE QUE ESTABLECE QUE USTED Y SIGNATURE KITCHEN SUITE, UNA DIVISIÓN DE LG ELECTRONICS (“SIGNATURE KITCHEN SUITE”) DEBEN RESOLVER LOS CONFLICTOS A TRAVÉS DEL ARBITRAJE VINCULANTE EN LUGAR DE HACERLO EN TRIBUNALES, A MENOS QUE USTED DECIDA NO PARTICIPAR. EN EL ARBITRAJE NO SE PERMITEN LAS DEMANDAS COLECTIVAS NI LOS JUICIOS CON JURADO. CONSULTE LA SECCIÓN TITULADA “PROCEDIMIENTO PARA LA RESOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS” A CONTINUACIÓN.

Si su placa de cocción de inducción SIGNATURE KITCHEN SUITE (el “Producto”) fallara debido a defectos de materiales o de fabricación en el uso doméstico normal, durante el período de garantía que se establece a continuación, SIGNATURE KITCHEN SUITE tendrá la opción de reparar o reemplazar el producto. Esta garantía limitada solo es válida para el comprador minorista original del producto (“Usted”) y será vigente solo cuando se compre y use legalmente dentro de los Estados Unidos y de los territorios estadounidenses.

PERÍODO DE GARANTÍA	ELEMENTOS CUBIERTOS :
Tres (3) años a partir de la fecha de compra minorista original	Piezas y Trabajo (Solo piezas internas/funcionales)

- 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, reacondicionados, renovados o reparados de fábrica de otro modo.
- Los productos o las piezas de repuesto serán propiedad de SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- Se exige el comprobante de compra minorista original que especifica el modelo del producto y la fecha de compra para solicitar el servicio de garantía según esta garantía limitada.
- La fecha de inicio de la garantía será de noventa (90) días a partir de la fecha de fabricación en ausencia del comprobante de compra válido.

SALVO DISPOSICIÓN LEGAL VIGENTE CONTRARIA, TODA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO DETERMINADO DEL PRODUCTO ES DE DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA MENCIONADO ANTERIORMENTE. EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA SIGNATURE KITCHEN SUITE NI SUS DISTRIBUIDORES/ VENDEDORES EN LOS ESTADOS UNIDOS SERÁN RESPONSABLES DE NINGÚN DAÑO INDIRECTO, INCIDENTAL, EMERGENTE, ESPECIAL O PUNITIVO, LO QUE INCLUYE SIN LÍMITE, PÉRDIDA DE FONDOS DE COMERCIO, INGRESOS O GANANCIAS PERDIDOS, SUSPENSIÓN LABORAL, DETERIORO DE OTROS BIENES, COSTOS DE RETIRO Y REINSTALACIÓN DEL PRODUCTO, PÉRDIDA DE USO O CUALQUIER OTRO DAÑO CONTRACTUAL, EXTRA CONTRACTUAL O DE OTRO TIPO. LA RESPONSABILIDAD TOTAL DE SIGNATURE KITCHEN SUITE, SI EXISTIERA, NO SERÁ SUPERIOR AL PRECIO DE COMPRA QUE USTED HAYA PAGADO POR 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 MENCIONADAS PODRÍAN NO CORRESPONDER EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED CUENTE CON OTROS DERECHOS QUE VARÍAN SEGÚN EL ESTADO.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

- Traslado del servicio para entregar, retirar, instalar el producto o recibir instrucciones sobre cómo hacer funcionar el producto, el cableado correcto o cómo corregir reparaciones no autorizadas.
- Daños o fallas en el funcionamiento del producto durante fallas e interrupciones del suministro eléctrico o con el servicio eléctrico inadecuado.
- Daños o fallas del producto derivadas de operar el producto en una atmósfera corrosiva o contraria a las instrucciones del manual del usuario del producto.
- Daños o fallas del producto causados por accidentes, pestes y alimañas, rayos, vientos, incendios, inundaciones, pandemias, hechos de fuerza mayor o cualquier otra causa ajena al control de SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- Daños o fallas del producto causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas, o si el producto se usa para otro fin que no sea el previsto.
- Daños o fallas del producto causados por corriente o tensión eléctrica incorrectas.

42 GARANTÍA LIMITADA

- Daños o fallas del producto causados por el transporte, almacenamiento y/o el manejo, incluye rayas, muescas, astillado u otros daños al acabado del producto, a menos que tales daños se informen dentro del plazo de una (1) semana de la entrega.
- Daños o artículos faltantes a productos comprados con descuento, con la caja abierta o que hayan estado en exhibición.
- Productos reacondicionados o cualquier producto vendido "Tal como está", "Donde está", "Con fallas" o con una exención similar.
- 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 el funcionamiento normal.
- Productos utilizados de otra forma que no sea uso doméstico usual y normal (p. ej., uso comercial o industrial, en oficinas e instalaciones o vehículos recreativos) o uso contrario a las instrucciones detalladas en el manual del usuario del producto.
- Costos asociados con el retiro y la reinstalación del producto para realizar reparaciones.
- Reemplazo de piezas consumibles.
- El retiro y la reinstalación del producto, si está instalado en un lugar inaccesible o no está instalado de acuerdo con las instrucciones del manual de propietario del producto.
- Daños o fallas del producto resultantes de mal uso, abuso, instalación, reparación o mantenimiento incorrectos. Una reparación incorrecta incluye el uso de piezas no autorizadas por SIGNATURE KITCHEN SUITE. La instalación o mantenimiento inadecuados incluyen la instalación o el mantenimiento contrarios al manual del usuario del producto.
- Daños o fallas del producto causados por el uso de piezas, componentes, accesorios, productos de limpieza consumibles, cualquier otro producto o servicio no autorizado por SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- Accesorios, excepto para piezas internas/funcionales cubiertos según esta garantía limitada.

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

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

Llame al 1-855-790-6655 y seleccione la opción adecuada del menú.

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

O por correo postal: SIGNATURE KITCHEN SUITE

Attn: LG Electronics Customer Service

P.O. Box 240007

Huntsville, AL 35813

PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONTROVERSIAS:

TODAS LAS CONTROVERSIAS ENTRE USTED Y SIGNATURE KITCHEN SUITE QUE SURJAN O SE RELACIONEN DE CUALQUIER MANERA CON ESTA GARANTÍA LIMITADA O CON EL PRODUCTO DEBERÁN RESOLVERSE EXCLUSIVAMENTE A TRAVÉS DE ARBITRAJE VINCULANTE, Y NO EN UN TRIBUNAL DE JURISDICCIÓN GENERAL. ARBITRAJE VINCULANTE SIGNIFICA QUE USTED Y SIGNATURE KITCHEN SUITE RENUNCIAN AL DERECHO DE JUICIO CON JURADO Y A PRESENTAR O PARTICIPAR EN UNA DEMANDA COLECTIVA.

Definiciones. A efectos de la presente sección, las referencias a "SIGNATURE KITCHEN SUITE" implican Signature Kitchen Suite, una división de LG Electronics U.S.A., Inc., sus empresas matrices, subsidiarias y afiliadas, y cada uno de sus funcionarios, directores, empleados, agentes, beneficiarios, predecesores en interés, sucesores, cesionarios y proveedores; las referencias a "controversia" o "reclamo" incluirán todas las disputas, reclamos o controversias de cualquier tipo (contractuales, extracontractuales, por estatuto, reglamentación, ordenanza, fraude, tergiversación o cualquier otra teoría legal o equitativa) que surjan o se relacionen de cualquier manera con la venta, la condición o el rendimiento del producto o de esta garantía limitada.

Notificación de controversia. En caso de que decida comenzar un procedimiento de arbitraje, primero debe notificar a SIGNATURE KITCHEN SUITE por escrito con un mínimo de 30 días de anticipación, al inicio del arbitraje mediante el envío de una carta dirigida a SIGNATURE KITCHEN SUITE a Signature Kitchen Suite Attn.: Legal Department- Arbitration (Departamento legal - Arbitraje) 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. Usted y SIGNATURE KITCHEN SUITE acuerdan participar en debates de buena fe a fin de resolver cordialmente su reclamo. La notificación debe incluir su nombre, dirección y número de teléfono, identificar el producto que es el sujeto del reclamo y describir la naturaleza del reclamo y la ayuda que busca. Si usted y SIGNATURE KITCHEN SUITE no pueden resolver la controversia en un lapso de 30 días, cualquiera de las partes puede proceder a la presentación de un reclamo de arbitraje.

Acuerdo de arbitraje vinculante y renuncia a demanda colectiva. Si no se resuelve la controversia en un período de 30 días después de enviar una notificación escrita a SIGNATURE KITCHEN SUITE, usted y SIGNATURE KITCHEN SUITE acuerdan resolver cualquier reclamo entre las partes solo mediante arbitraje individual, a menos que decidan la exclusión según se indica a continuación. Cualquier controversia entre usted y SIGNATURE KITCHEN SUITE no se combinará ni se consolidará con una controversia que involucre el producto o reclamo de ninguna otra persona o entidad. Lo que es más específico, sin limitación de lo anterior, cualquier controversia entre usted y SIGNATURE KITCHEN SUITE no continuará en ninguna circunstancia como parte de una demanda colectiva ni representativa. En lugar de arbitraje, cualquiera de las partes puede presentar una demanda individual en el tribunal de asuntos menores; pero esa demanda legal de asuntos menores no puede presentarse como demanda colectiva ni representativa.

Normas y procedimientos del arbitraje. Para comenzar el arbitraje de un reclamo, usted o SIGNATURE KITCHEN SUITE deben presentar una demanda escrita de arbitraje. La Asociación Americana de Arbitraje (AAA) administrará el arbitraje y se llevará a cabo ante un árbitro único según las Normas de Arbitraje del Consumidor de la AAA que estén vigentes al momento de iniciar el arbitraje (mencionadas como “Normas de la AAA”) y conforme a los procedimientos establecidos en esta sección. Las Normas de la AAA están disponibles en línea en www.adr.org/consumer. Envíe una copia de su solicitud escrita de arbitraje, además de una copia de esta disposición, a la AAA de la manera descrita en las Normas de la AAA. Asimismo, debe enviar una copia de su solicitud escrita dirigida a SIGNATURE KITCHEN SUITE a Signature Kitchen Suite Attn.: Legal Department- Arbitration (Departamento legal - Arbitraje) 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. Si existe un conflicto entre las Normas de la AAA y las normas establecidas en esta sección, regirán las normas establecidas en esta sección. Esta disposición de arbitraje se rige según lo establecido en la Ley Federal de Arbitraje. La sentencia sobre el laudo arbitral podrá presentarse en cualquier tribunal con jurisdicción competente. El árbitro debe resolver todos los conflictos, excepto los relacionados con el alcance y la aplicabilidad de la decisión de arbitraje y la arbitrabilidad de la controversia que dependerán de la decisión del tribunal. El árbitro está obligado según los términos de esta disposición.

Ley vigente. Las leyes del estado de su residencia regirán esta garantía limitada y cualquier controversia entre nosotros, excepto en caso de que la ley federal se anticipe a tales leyes o que aquellas sean inconsistentes con la ley federal.

Tarifas/costos. Usted no debe pagar ninguna tarifa para iniciar un procedimiento de arbitraje. Al recibir su demanda escrita de arbitraje, SIGNATURE KITCHEN SUITE pagará sin demora todos los honorarios por la presentación del arbitraje a la AAA, excepto en caso de que usted presente una demanda por más de \$25,000 en daños, en cuyo caso el pago de este importe se regirá según las Normas de la AAA. Excepto que se disponga lo contrario en el presente, SIGNATURE KITCHEN SUITE pagará todos los honorarios por la presentación, administración y el árbitro correspondientes a cualquier arbitraje iniciado según las Normas de la AAA y su disposición de arbitraje. Si usted gana el procedimiento de arbitraje, SIGNATURE KITCHEN SUITE pagará los honorarios de sus abogados y los gastos siempre que sean razonables, al considerar factores que incluyen, pero no se limitan al importe de la compra y del reclamo. Independientemente de lo anterior, si la ley aplicable permite la adjudicación de los honorarios de abogados y gastos razonables, un árbitro puede adjudicarlos tal como lo haría un tribunal. Si el árbitro descubre que el motivo de su reclamo o la ayuda que persigue en la demanda son frívolos o causados por un propósito inadecuado (según lo considerado en los estándares establecidos en las Normas Federales del Procedimiento Civil 11(b)), entonces el pago de todos los costos de arbitraje se regirá en virtud de las Normas de la AAA. En tal situación, usted acepta pagarle a SIGNATURE KITCHEN SUITE un reembolso por todos los fondos pagados previamente, y que en caso contrario sería su obligación pagar, según lo establecido en las Normas de la AAA. Excepto que se disponga lo contrario, SIGNATURE KITCHEN SUITE renuncia a cualquier derecho que pudiera tener a cobrar los honorarios de representación legal y gastos de su parte, si SIGNATURE KITCHEN SUITE gana el arbitraje.

Audiencias y ubicación. Si su reclamo tiene un valor de \$25,000 o menos, puede elegir que el arbitraje se lleve a cabo únicamente sobre la base de (1) documentos presentados al árbitro, (2) a través de una audiencia telefónica, o (3) mediante una audiencia en persona según lo establecido en las Normas de la AAA. Si su reclamo supera los \$25,000, las Normas de la AAA determinarán el derecho a audiencia. Todas las audiencias en persona se llevarán a cabo en una ubicación dentro del distrito judicial federal donde resida, a menos que ambas partes estén de acuerdo en elegir otra ubicación o un arbitraje telefónico.

Exclusión. Usted puede elegir la exclusión de este procedimiento de resolución de controversias. Si elige la exclusión, ni usted ni SIGNATURE KITCHEN SUITE pueden solicitarle a la otra parte que participe en un procedimiento de arbitraje. Para elegir la exclusión, debe enviar una notificación a SIGNATURE KITCHEN SUITE antes de los 30 días calendario desde la fecha de la primera compra del producto de la siguiente manera: (i) envío de un mensaje de correo electrónico a optout@jge.com, con una línea de asunto que diga: “Exclusión del arbitraje” o (ii) mediante una llamada al 1-855-790-6655. En el mensaje de correo para la exclusión o en la llamada telefónica, debe incluir lo siguiente: (a) su nombre y dirección; (b) la fecha de compra del producto; (c) el nombre del modelo del producto o número de modelo; y (d) el número de serie (el número de serie puede estar (i) en el producto; o (ii) puede encontrarlo en línea al acceder a <https://www.signaturekitchensuite.com/us/support/repair-service/schedule-repair> continuación, y al hacer clic en “Buscar mi número de modelo y de serie”).

Puede elegir la exclusión del procedimiento de resolución de controversias en la manera descrita anteriormente (es decir, por correo electrónico o teléfono); ninguna otra forma de notificación será efectiva para obtener la exclusión de este procedimiento de resolución de controversias.

La exclusión del procedimiento de resolución de controversias no afectará la cobertura de la garantía limitada de ninguna manera, y usted podrá disfrutar de los beneficios completos de la garantía limitada. Si conserva el producto y no elige la exclusión, entonces acepta los términos y condiciones de la disposición de arbitraje descritos anteriormente.

MEMO



FRANÇAIS

GUIDE D'UTILISATION SURFACE DE CUISSON À INDUCTION EN VITROCÉRAMIQUE

Veillez lire ce guide attentivement avant d'utiliser l'appareil et gardez-le à portée de main pour pouvoir le consulter en tout temps.

SKSIT3601G



MFL54169109_01

www.signaturekitchensuite.ca

Copyright © 2020 Signature Kitchen Suite. Tous droits réservés.

TABLE DES MATIÈRES

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

9 INTRODUCTION À LA CUISSON À INDUCTION

- 9 Accessoires de cuisson à induction

13 PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

- 13 Pièces et caractéristiques de la surface de cuisson
- 13 Accessoires
- 14 Caractéristiques des commandes tactiles

15 DIRECTIVES D'UTILISATION

- 15 Première utilisation
- 15 Avant de commencer
- 15 Modification des réglages de la surface de cuisson
- 17 Avant d'utiliser la surface de cuisson
- 18 Activation de la surface de cuisson
- 20 Conseils pour la cuisson par induction
- 22 Utilisation des modes de cuisson
- 23 Utilisation de la zone de cuisson flexible
- 23 Utilisation de la zone de cuisson double
- 24 Autres fonctionnalités

27 FONCTIONNALITÉS INTELLIGENTES

- 27 Utilisation de l'application SIGNATURE KITCHEN SUITE
- 28 Renseignements relatifs à la réglementation FCC
- 28 Énoncé de la FCC sur l'exposition aux rayonnements RF
- 29 Avis d'industrie Canada
- 29 Énoncé d'IC concernant l'exposition à la radiation

30 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- 30 Nettoyage de la surface de cuisson

32 DIRECTIVES D'INSTALLATION

- 32 Avant de commencer
- 32 Déballage de la surface de cuisson
- 33 Caractéristiques techniques
- 34 Préparation de l'emplacement d'installation
- 37 Branchements électriques
- 39 Installation de la surface de cuisson
- 39 Dernière vérification

40 DÉPANNAGE

- 40 Avant de communiquer avec le centre de service, examinez la liste ci-après.


42 GARANTIE LIMITÉE


- 42 CANADA


CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez et suivez toutes les consignes avant d'utiliser cet appareil 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 se produire. Communiquez toujours avec votre agent de maintenance ou le fabricant si vous rencontrez des problèmes que vous ne comprenez pas.

Vous pouvez télécharger ce guide d'utilisation au www.signaturekitchensuite.ca.

 Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous avertit des risques de dommages matériels, de blessures graves et de décès. Tous les messages relatifs à la sécurité suivent le symbole d'alerte de sécurité et le mot **AVERTISSEMENT** ou **MISE EN GARDE**. Ces mots signifient :

 **AVERTISSEMENT** - Indique une situation dangereuse qui, si elle se produisait, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

 **MISE EN GARDE** - Indique une situation dangereuse qui, si elle se produisait, pourrait entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

AVERTISSEMENT

- Pour votre sécurité, les directives du présent guide doivent être suivies pour minimiser le risque d'incendie ou de décharge électrique ou pour prévenir tous dommages, blessures ou décès.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

- **Installation conforme:** Assurez-vous que votre appareil est bien installé et correctement mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la version la plus récente du Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70, des États-Unis et à tous les codes locaux en vigueur. Effectuez l'installation en suivant les directives d'installation.
- Les consignes de sécurité de cet appareil sont conformes aux normes techniques reconnues.
- **Assurez-vous de savoir comment couper l'alimentation électrique de l'appareil en fermant le disjoncteur ou le coffret de fusibles en cas d'urgence.** Assurez-vous de savoir comment couper l'alimentation électrique de l'appareil en fermant le disjoncteur ou le coffret de fusibles en cas d'urgence. Identifiez le disjoncteur ou le fusible afin de le retrouver facilement et de pouvoir agir rapidement au besoin.
- **Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil.** L'entretien courant ne doit être effectué que par un technicien qualifié afin d'éviter tout risque de blessures et de dommages à l'appareil.
- **Ne modifiez ou n'altérez jamais la conception d'un appareil, par exemple en retirant des panneaux, des gaines de fils ou toute autre pièce permanente du produit.**

AVERTISSEMENT

- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.

AVERTISSEMENT

- Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un appareil médical similaire doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles utilisent un appareil à induction ou se tiennent à proximité de celui-ci lorsqu'il est en fonction, car le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou d'un appareil médical similaire. Il est conseillé de consulter votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque ou de l'appareil médical au sujet de votre situation particulière.

MISE EN GARDE

- **NE touchez PAS les zones de cuisson ou les aires à proximité de ces surfaces.** Les zones de cuisson peuvent être chaudes sous l'effet de la chaleur résiduelle bien qu'elles soient de couleur foncée. Les aires à proximité des zones de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Durant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou tout autre corps inflammable toucher ces aires avant qu'elles aient eu suffisamment de temps de refroidir.
 - **Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez cet appareil.**
 - Faites attention aux brûlures causées par la vapeur si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des liquides renversés sur une surface de cuisson chaude.
 - Attendez que la surface de cuisson refroidisse avant d'utiliser un nettoyeur pour surfaces de cuisson. Certains nettoyeurs peuvent produire des ÉMANATIONS TOXIQUES lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Éteignez toujours toutes les commandes lorsque la cuisson est terminée.
 - **N'utilisez pas d'eau ou de farine pour éteindre un feu de graisse.** Éteufez le feu avec un couvercle de casserole ou utilisez du bicarbonate de soude, un produit chimique sec ou un extincteur à mousse.
 - **Utilisez uniquement des poignées sèches.** Utilisez uniquement des poignées sèches. No permita que las agarraderas toquen la superficie caliente. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments de surface chauds.
 - **Ne faites pas chauffer de contenants alimentaires non ouverts.** Une accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.

MATÉRIAU INFLAMMABLE

- Retirer tout le ruban adhésif et le matériel d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruire l'emballage en carton et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne jamais laisser les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- **Rangement sur l'appareil : Aucune matière inflammable ne doit être rangée sur la surface de cuisson ou à proximité.** Cela comprend le papier, le plastique et le tissu, comme les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les serviettes ainsi que les liquides inflammables. Ne pas ranger de substances explosives, comme des aérosols, sur l'appareil ou près de celui-ci. Les matières inflammables pourraient exploser et causer un incendie ou des dommages matériels.
- **Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres gaz et liquides inflammables à proximité de ce produit ou de tout autre appareil.**
- **Ne jamais laisser d'objets combustibles sur la surface de cuisson.**
- **Ne jamais laisser d'objets combustibles ou de bombes aérosol dans un tiroir situé sous la surface de cuisson.**

FRITEUSE

- **Surveiller attentivement l'appareil lors de la cuisson d'aliments gras.** Les aliments gras peuvent prendre feu s'ils deviennent trop chauds.
- **Les aliments gras et les huiles surchauffés prennent rapidement feu.** Superviser la cuisson d'aliments dans des corps gras ou des huiles.
- Utiliser un thermomètre à bain de friture, si possible, pour empêcher les corps gras de surchauffer au-delà du point de fumée.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT

- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter toute décharge électrique. Ne réutilisez pas votre SURFACE DE CUISSON avant que la surface en verre ait été changée.
 - Lorsque vous utilisez la SURFACE DE CUISSON, n'utilisez jamais de papier d'aluminium, de produits emballés dans du papier d'aluminium ou d'aliments congelés dans des récipients en aluminium.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de maintenance ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Seul du personnel qualifié peut procéder à l'installation et au branchement du nouvel appareil.
 - Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires ou des lieux de travail appropriés et conformes aux normes applicables. afin d'assurer une protection suffisante contre les décharges électriques, comme l'exigent les organismes de certification.
 - Si votre appareil ne fonctionne pas correctement ou se brise, éteignez toutes les zones de cuisson et communiquez avec le Centre de service à la clientèle de Signature Kitchen Suite.

SÉCURITÉ DES ENFANTS

AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou par des personnes infirmes, à moins qu'ils ne soient sous la surveillance appropriée d'une personne responsable qui s'assure qu'ils utilisent l'appareil en toute sécurité.
- Les jeunes enfants doivent être sous la surveillance d'un adulte afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

MISE EN GARDE

- Les objets pouvant intéresser les enfants ne doivent pas être rangés dans des armoires situées au-dessus d'une surface de cuisson ou sur son dossier. En montant sur la surface de cuisson pour attraper un objet, les enfants pourraient subir de graves blessures.
- **Ne laissez pas des enfants seuls. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone d'utilisation de l'appareil.** Ils ne doivent jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.

SÉCURITÉ DURANT L'UTILISATION

- **Cet appareil ne peut être utilisé que pour cuire ou faire frire des aliments dans des circonstances normales à domicile.** Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou industrielle.
- **Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques à proximité de la surface de cuisson.** Les cordons ne doivent pas entrer en contact avec la surface chaude, car cela pourrait endommager la surface de cuisson et l'isolation des câbles.
- **Après utilisation, éteignez la plaque de cuisson au moyen des commandes et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.**

- **Gardez toujours le panneau de commande et d'affichage propre et sec.**
Ne laissez aucun liquide ou résidu de graisse sur la zone d'affichage de la surface de cuisson. Des aliments renversés ou brûlés peuvent activer ou désactiver l'appareil. Nettoyez soigneusement la zone d'affichage pour rétablir le fonctionnement normal de l'appareil.
- **Évitez de placer des ustensiles de cuisson en métal sur les zones de cuisson.** Les objets en métal peuvent devenir chauds et causer des brûlures.
- **Nettoyez l'appareil régulièrement pour enlever toute la graisse qui pourrait prendre feu.** Les hottes de ventilation et les filtres à graisse doivent être maintenus propres. Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans la hotte ou sur le filtre. Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans la hotte ou sur le filtre. Reportez-vous aux directives de nettoyage du fabricant.
- **Utilisez des casseroles de la taille adaptée.** Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de surface de taille différente.
- **Choisissez des ustensiles de cuisson à fond plat suffisamment grands pour couvrir les zones de cuisson.** Les capteurs de détection des casseroles empêchent les zones de cuisson de fonctionner s'il n'y a pas de casserole.
- **Ne placez aucun objet sur la zone d'affichage ou à proximité de celle-ci afin d'éviter d'activer accidentellement les commandes de la surface de cuisson.**
- **Les poignées des casseroles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas dépasser les éléments de surface adjacents.** Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables ou de déversement en raison d'un contact involontaire avec les ustensiles de cuisson, la poignée de ceux-ci doit être positionnée de manière à ce qu'elle soit tournée vers l'intérieur et qu'elle ne soit pas située au-dessus des éléments de surface adjacents.
- **Ne laissez jamais d'aliments préparés sur les zones de cuisson.** Le débordement de liquide en ébullition peut causer de la fumée, les débordements de corps gras peuvent s'enflammer et une casserole dont le contenu s'est évaporé à sec peut fondre ou s'endommager.
- **Revêtements de protection : N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir une quelconque partie de la surface de cuisson.** Utilisez du papier d'aluminium uniquement de la manière recommandée après le processus de cuisson, s'il est utilisé pour couvrir les aliments. Toute autre utilisation du papier d'aluminium risque de causer une décharge électrique, un incendie ou un court-circuit.
- **Ustensiles de cuisson émaillés : Seuls certains types d'ustensiles de cuisson en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou émaillés peuvent être utilisés sur la surface de la cuisinière sans se briser en raison d'une brusque variation de température.** Vérifiez les recommandations du fabricant relatives à l'utilisation du papier d'aluminium sur une surface de cuisson.
- **Ne nettoyez pas et n'utilisez pas une surface de cuisson brisée.** Si la surface de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les liquides renversés peuvent y pénétrer et causer une décharge électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- **Ne posez pas d'ustensiles de cuisine chauds sur le verre froid de la surface de cuisson.** Le verre risquerait de se casser.
- **Ne faites pas glisser les casseroles sur la surface de cuisson,** car elles pourraient la rayer.
- **Ne laissez pas le contenu d'une casserole s'évaporer à sec.** Cela risquerait de causer un dommage permanent (bris, élément fondu ou marque) qui pourrait altérer la surface de cuisson en vitrocéramique. (Ce type de dommage n'est pas couvert par votre garantie.)
- **Ne laissez jamais sans surveillance un élément de surface réglé à feu vif.** Le débordement de liquide en ébullition peut causer de la fumée et les débordements de corps gras peuvent s'enflammer.
- **Éteignez toujours toutes les commandes lorsque la cuisson est terminée.**

REMARQUE

Gardez les animaux à l'écart du produit pour éliminer les risques de brûlure ou d'incendie. Ne laissez pas les animaux grimper sur le produit, même lorsqu'il ne fonctionne pas.

- Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans paraître en ébullition à cause de la tension superficielle du liquide. Des bulles ou une ébullition visible ne sont pas toujours présentes quand le contenant est retiré de la surface de cuisson. Cela peut provoquer l'ébullition soudaine de liquides très chauds lorsque le contenant est agité ou quand une cuillère ou un autre ustensile est plongé dans le liquide.

Pour réduire le risque de blessures.

- Ne surchauffez pas le liquide.
- Remuez le liquide avant la cuisson et à mi-cuisson.
- N'utilisez pas de contenants de forme droite ayant un col étroit.
- Après l'avoir chauffé, laissez le contenant sur la surface de cuisson pendant quelques instants avant de le déplacer.
- Faites très attention lorsque vous plongez une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant après la cuisson.

SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE

- **Éteignez toujours l'appareil avant de le nettoyer.**
- **Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez pas l'appareil avec un jet à vapeur ou un nettoyeur haute pression.**
- **Nettoyez la surface de cuisson conformément aux directives d'entretien et de nettoyage figurant dans ce guide.**
- **N'utilisez pas de nettoyant abrasif agressif ou de grattoir en métal rugueux pour nettoyer le verre de la surface de cuisson, car ceux-ci pourraient rayer la surface et faire éclater le verre.**
- **Nettoyez la surface de cuisson avec précaution.** N'utilisez pas d'éponge ou de chiffon pour essuyer les dégâts sur une zone de cuisson chaude. Utilisez un grattoir en métal approprié.

BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

- Faites bien cuire la viande et la volaille : la température INTERNE doit être d'au moins 160 °F pour la viande et d'au moins 180 °F pour la volaille. La cuisson à ces températures assure généralement une protection contre les maladies d'origine alimentaire.

COMMENT ÉVITER D'ENDOMMAGER L'APPAREIL

- Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, appliquez la crème nettoyante recommandée sur la surface en céramique. Polissez-le avec un tissu ou un tampon à récurer non abrasif. Ceci facilitera le nettoyage si la surface est souillée lors de la cuisson. La crème nettoyante spéciale pour surfaces de cuisson laisse un fini protecteur sur le verre qui aide à prévenir les rayures et l'abrasion.
- N'utilisez pas la surface de cuisson comme surface de travail ou espace de rangement.
- Prenez garde aux bords lorsque vous déplacez des casseroles et des poêlons.
- Ne faites pas fonctionner les zones de cuisson avec des casseroles ou des poêlons vides.
- N'allumez pas les zones de cuisson si aucune casserole ou aucun poêlon n'est posé sur l'élément.
- La vitrocéramique est très solide et résistante aux brusques changements de température, mais elle n'est pas incassable. Elle peut être endommagée si des objets durs ou pointus tombent dessus.
- Soyez très prudent lorsque vous utilisez des poêlons en fonte ou des casseroles à bords rugueux ou à bavures. En les déplaçant, vous risqueriez de rayer le verre.
- Si du sucre ou un mélange contenant du sucre tombe sur la zone de cuisson chaude et se met à fondre, retirez-le immédiatement pendant qu'il est encore chaud. Si vous le laissez refroidir, vous risquez d'endommager la surface au moment de le retirer.
- Ne faites pas glisser d'articles en métal ou en verre sur la surface de cuisson.

8 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Éloignez de la surface de vitrocéramique les objets ou les substances qui risquent de fondre (par exemple, les ustensiles en plastique, le papier d'aluminium ou les films alimentaires). Si des matières ou des aliments fondent sur la surface de vitrocéramique, ils doivent être immédiatement nettoyés.

REMARQUE

Vous risquez de vous brûler si vous utilisez le grattoir sur une zone de cuisson chaude!

- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson si de la saleté s'est accumulée sur le dessous.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à fond rugueux ou irrégulier. Ils pourraient marquer et rayer la surface de cuisson.
- Reportez-vous au manuel d'utilisation pour un nettoyage et un entretien appropriés de la surface de cuisson.
- **N'utilisez pas la surface de cuisson en verre comme planche à découper.**

ÉLIMINATION DE VOTRE ANCIEN APPAREIL

Afin de protéger l'environnement, il est important d'éliminer correctement un appareil hors d'usage.

- L'appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers.
- Vous pouvez obtenir de l'information à propos des dates de collecte ou des sites publics de traitements des ordures ménagères auprès du bureau de votre administration locale ou de l'Agence nationale pour la protection de l'environnement.

MISE EN GARDE

Avant d'éliminer un vieil appareil, rendez-le inutilisable afin qu'il ne présente pas de danger. Pour ce faire, demandez à une personne qualifiée de débrancher l'appareil du réseau électrique de votre domicile.

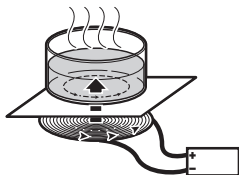
Lisez et suivez avec soin ces renseignements relatifs à la sécurité.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

INTRODUCTION À LA CUISSON À INDUCTION

Fonctionnement de la cuisson à induction

Une bobine d'induction située sous la surface de cuisson en vitrocéramique génère des champs magnétiques qui agissent directement sur la base des casseroles et des poêlons.



Cette méthode chauffe immédiatement la base de la casserole plutôt que de chauffer la vitrocéramique, ce qui permet d'économiser temps et énergie. Étant donné que la chaleur requise pour la cuisson est générée directement à la base de la casserole, la zone de cuisson elle-même ne se réchauffe que légèrement. La surface de cuisson devient chaude lorsque la chaleur est transférée par l'ustensile de cuisson.

IMPORTANT

- Les champs électromagnétiques peuvent avoir une incidence sur les circuits électroniques et interférer avec les radios et les téléphones portables.
- Ne placez pas d'objets magnétiquement actifs (p. ex., cartes de crédit, disquettes informatiques, cassettes) sur la surface en vitrocéramique ou à proximité de celle-ci pendant l'utilisation d'une ou de plusieurs zones de cuisson à induction.
- Ne mettez pas d'objets métalliques comme une cuillère ou un couvercle de casserole sur les zones de cuisson car il pourrait devenir chaud lorsque vous utilisez les zones de cuisson.

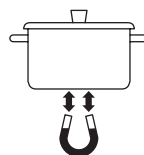
Accessoires de cuisson à induction

REMARQUE

Avant d'utiliser les éléments de cuisson à induction, lisez et suivez attentivement les présentes recommandations relatives aux accessoires de cuisson ainsi que les instructions à la section « Capteurs de casseroles ».

Lorsque vous achetez des casseroles conçues pour une surface de cuisson à induction, cherchez les mentions « cuisson à induction », « conçu pour la cuisson à induction » ou toute mention du fabricant indiquant que l'accessoire de cuisson est spécialement conçu pour la cuisson à induction.

La base de l'accessoire de cuisson doit être magnétique pour que les éléments de cuisson s'activent. Utilisez un aimant pour vérifier si la base de l'accessoire de cuisson est adéquate. Si l'aimant adhère à sa base, l'accessoire de cuisson peut être utilisé pour la cuisson à induction.



Pour une cuisson optimale, utilisez uniquement des accessoires de cuisson à fond d'acier épais et de qualité supérieure sur les éléments de cuisson à induction. Suivez les recommandations du fabricant lorsque vous utilisez des accessoires de cuisson à induction.

Types d'accessoires de cuisson à induction



Seuls les accessoires de cuisson à induction en acier inoxydable, en fonte et en métal recouvert d'émail de porcelaine peuvent être utilisés.

- L'acier inoxydable est généralement idéal pour la cuisson à induction. Il est durable, il est facile à nettoyer et il résiste aux taches.

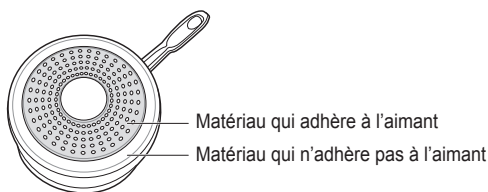
REMARQUE

Certains accessoires de cuisson en acier inoxydable ne sont pas magnétiques; l'acier inoxydable ne convient donc pas toujours pour la cuisson à induction.

- **La fonte** procure une cuisson uniforme et est également efficace pour la cuisson à induction. Ne glissez pas d'accessoires de cuisson en fonte sur la surface de cuisson; les accessoires de cuisson à fond rugueux rayeront la céramique.
- **Les métaux recouverts d'émail de porcelaine** ont des caractéristiques thermiques qui varient en fonction de la qualité du métal utilisé. Assurez-vous que l'émail de porcelaine est lisse afin d'éviter de rayer la surface de cuisson en céramique.

Accessoires de cuisson incompatibles :

- Casseroles en aluminium et en maillechort;
- Casseroles en verre résistantes à la chaleur;
- Plats à rôtir;
- Casseroles en pierre;
- Casseroles en acier inoxydable (sans la marque IH [chauffage par induction]);
 - Sans la mention « IH », le chauffage peut ne pas fonctionner correctement.
- Chaudrons à base partiellement magnétique
 - Même s'il porte la mention « IH », un récipient qui ne contient du matériel magnétique que sur une partie de son fond peut ne pas être détecté automatiquement, ou le produit peut ne pas fonctionner correctement.



- Un chaudron avec des pieds



- Un chaudron à fond rond
 - La zone de contact réduite peut donner de mauvais résultats.



- N'utilisez pas un récipient à fond plat dont la surface est plus petite que la taille du brûleur.

Recommandations pour le préchauffage des casseroles

La cuisson à induction pourrait faire diminuer le temps de préchauffage requis pour les accessoires de cuisson comparativement au temps de préchauffage requis pour une surface de cuisson à serpentin radiant ou une cuisinière à gaz.

Surveillez attentivement tous les aliments qui cuisent sur la surface de cuisson, et ce, jusqu'à ce que tous les processus de cuisson soient terminés.



MISE EN GARDE

N'oubliez pas que les surfaces à induction réchauffent généralement les accessoires de cuisson **TRÈS RAPIDEMENT** lorsque ceux-ci ne contiennent pas d'aliment.

Bruits pendant l'utilisation de la surface de cuisson

Les processus électroniques associés à la cuisson à induction peuvent créer des bruits de fond. Vous pourriez entendre un léger bourdonnement lorsque vous utilisez la surface de cuisson. Ces bruits font partie du processus de cuisson à induction et sont considérés comme normaux.

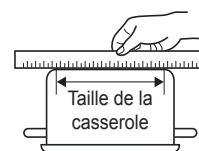
Certains accessoires de cuisson émettront un bourdonnement, selon le matériau qui compose leur base. Le bourdonnement pourrait être plus fort si le contenu de la casserole est froid. À mesure que la casserole chauffera, le bruit diminuera. Le bruit diminuera également si vous diminuez la puissance.

REMARQUE

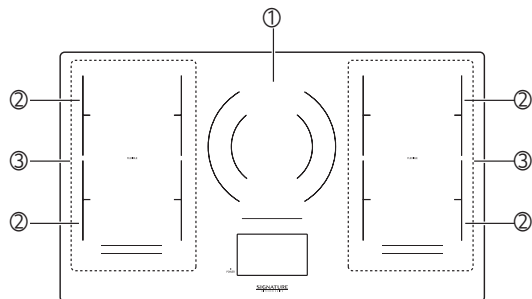
- Lorsque vous utilisez la surface de cuisson à induction en mode Boost (augmenter), vous entendrez davantage de bruit. Toutefois, il n'est pas normal d'entendre beaucoup de bruit lors de la cuisson à induction.
- Le ventilateur de la surface de cuisson peut se mettre en marche pour réduire la température du produit, même lorsque les éléments de la surface ne sont pas utilisés.
- Les accessoires de cuisson qui ne portent pas la marque « IH » peuvent émettre un bruit fort.
- Dans certaines conditions, vos accessoires de cuisson peuvent produire un sifflement aigu lorsque deux éléments sont utilisés en même temps. Les niveaux de puissance auxquels ce phénomène se produit peuvent varier selon le type d'accessoire de cuisson utilisé. Modifiez le niveau de puissance pour éliminer le bruit ou réduire son volume.

Utilisez des ustensiles de cuisine dotés d'un fond plat.

Les ustensiles de cuisine doivent entièrement toucher la surface de l'élément de cuisson. Utilisez des casseroles à fond plat d'une taille adaptée à l'élément de cuisson et à la quantité d'aliments que vous préparez. Vérifiez si le fond de l'ustensile est plat en y faisant tourner une règle.



Taille recommandée pour les accessoires de cuisson



	Taille de la casserole
① Zone de cuisson double	Élément simple : 5,5 po à 8 po (140 mm à 203 mm) Élément double : 9 po à 11 po (228 mm à 280 mm)
② Zone de cuisson simple	5,5 po - 7,1 po (140 mm - 180 mm)
③ Zone de cuisson flexible	4,7 po x 10,6 po (120 mm x 270 mm)

- La zone centrale est une zone de cuisson double qui active l'élément simple ou double selon la taille de la casserole ou de la poêle. Si la surface de cuisson détecte un accessoire de cuisson d'un diamètre inférieur à 9 po, seul l'élément interne (élément simple) s'activera. Si elle détecte un accessoire de cuisson d'un diamètre supérieur à 9 po, elle activera les éléments interne et externe (élément double).
- Pour faire bouillir rapidement une très grande quantité d'eau, réglez l'élément central à Boost (amplification) et utilisez une casserole d'un diamètre d'au moins 9 po pour que l'élément double central soit activé, puis éteignez tous les autres éléments.

Taille minimale pour les accessoires de cuisson

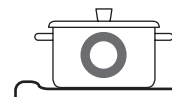
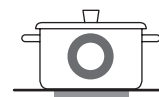
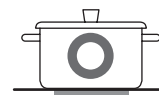
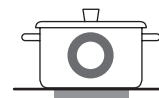
- Utilisez des accessoires de cuisson dont le diamètre de la surface inférieure est supérieur ou égal à 140 mm (5,5 po).
- Pour les zones de cuisson flexibles, la taille minimale des accessoires de cuisson est de 120 mm x 270 mm (4,7 po x 10,6 po)

Disposition des accessoires de cuisson

Utilisez les accessoires de cuisson appropriés et placez-les correctement sur la surface de cuisson. Un ou plusieurs éléments ne chaufferont pas si l'une des conditions incorrectes ci-dessous est détectée par les capteurs situés en dessous de la surface de cuisson en céramique. Corrigez le problème avant de tenter d'utiliser la surface de cuisson.

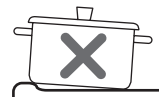
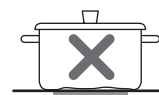
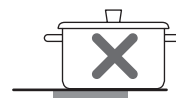
Correct

- L'accessoire de cuisson est bien au centre de la surface de l'élément chauffant.
- La casserole a un fond plat et des côtés droits.
- La taille de la casserole est égale ou supérieure à la taille minimale requise pour l'élément chauffant.
- La casserole repose entièrement à plat sur la surface de cuisson.
- La casserole est bien équilibrée.

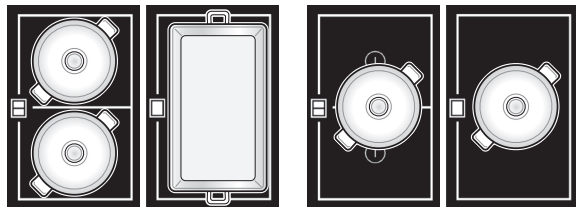


Incorrect

- L'accessoire de cuisson n'est pas au centre de la surface de l'élément chauffant.
- La casserole présente un fond ou des côtés incurvés ou déformés.
- La taille de la casserole ne correspond pas à la taille minimale requise pour l'élément chauffant utilisé.
- La casserole repose sur le rebord de la surface de cuisson ou ne repose pas entièrement à plat sur la surface de cuisson.
- La casserole n'est pas bien équilibrée à cause de sa lourde poignée.



Disposition des accessoires de cuisson dans les zones de cuisson flexibles



Compatible

Pas compatible

Comment éviter les rayures

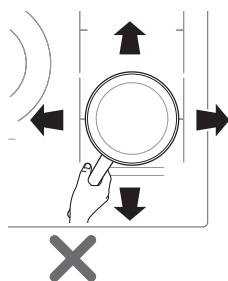
Utilisez des ustensiles de cuisson en acier inoxydable de calibre supérieur sur la surface de cuisson en céramique. Cela réduira la possibilité de faire des égratignures sur la surface en céramique.

Les ustensiles de cuisson de mauvaise qualité peuvent égratigner la surface de cuisson.

Les ustensiles de cuisson devraient toujours être soulevés au-dessus de la surface de cuisson en céramique pour éviter les égratignures.

Au fil du temps, si vous faites glisser un ustensile de cuisine, QUEL QU'IL SOIT, sur la surface de cuisson en céramique, cela pourrait avoir une incidence sur l'apparence générale de la surface de cuisson. L'accumulation de rayures pourrait finir par rendre la surface plus difficile à nettoyer et par dégrader l'apparence générale de la surface de cuisson.

Les rayures peuvent également être causées par des grains de sable (par exemple, après avoir lavé des légumes) traînés avec la casserole sur la surface de cuisson.



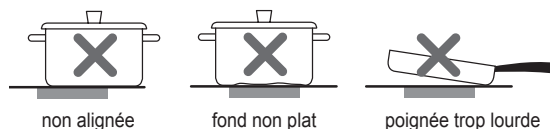
Pour des résultats optimaux :

Suivez toujours les recommandations pour choisir le bon type et la bonne taille de casserole. Également :

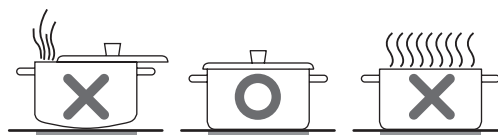
- N'utilisez pas de casseroles sales présentant une accumulation de graisse. Utilisez toujours des casseroles faciles à nettoyer après la cuisson et assurez-vous que les fonds de casserole sont propres et secs.
- Lorsque vous cuisinez de grandes quantités de liquide, utilisez de grandes casseroles pour que rien ne passe par-dessus.
- Ne laissez pas le contenu d'une casserole s'évaporer à sec. Cela risquerait de causer un dommage permanent (bris, élément fondu ou marque) qui pourrait altérer la surface de cuisson en vitrocéramique. (Ce type de dommage n'est pas couvert par votre garantie.)
- Utilisez une taille de casserole et la zone de cuisson adaptées à la quantité d'aliments que vous préparez.

Conseils pour économiser de l'énergie :

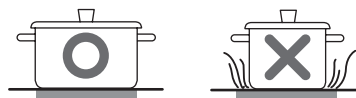
- Placez toujours les poêlons et les casseroles sur la zone de cuisson avant de l'activer.



- Les zones de cuisson et les ustensiles de cuisine sales utilisent plus d'électricité.
- Lorsque cela est possible, placez les couvercles fermement sur les poêlons et les casseroles afin de les couvrir complètement.



- La base du poêlon doit être de la même taille que la zone de cuisson.

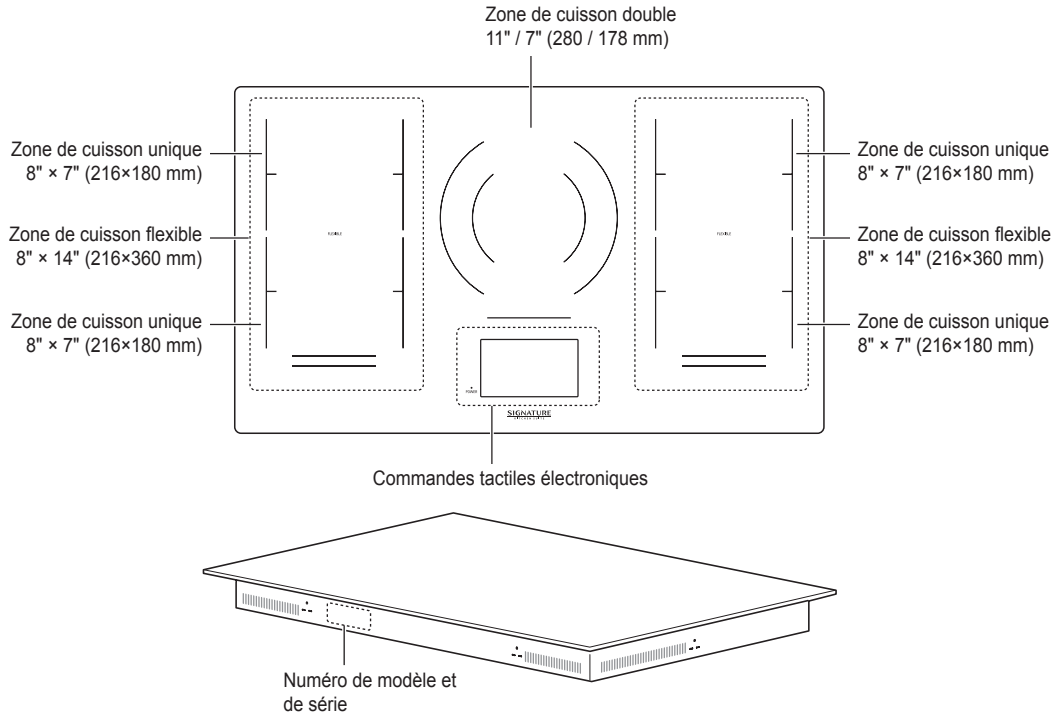


PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Pièces et caractéristiques de la surface de cuisson

Tout au long de ce guide, les fonctionnalités et l'apparence peuvent varier en fonction de votre modèle.

Surface de cuisson à induction



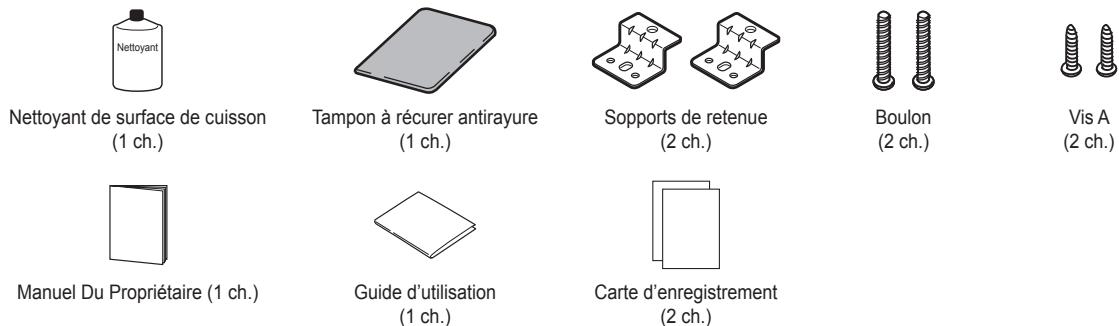
FRANÇAIS

⚠ MISE EN GARDE

Risque de brûlure : Les zones de cuisson peuvent sembler froides lorsqu'elles sont allumées et après qu'elles ont été éteintes.

Accessoires

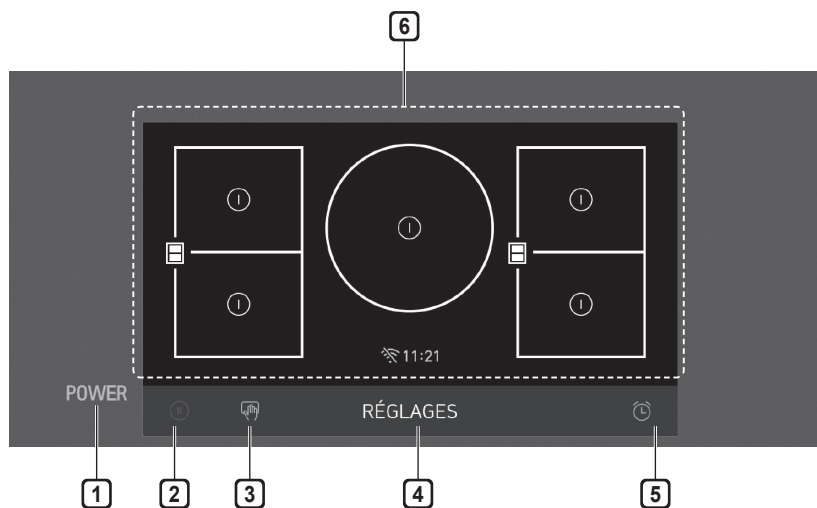
Accessoires inclus



Caractéristiques des commandes tactiles

Emplacement des éléments de surface et des commandes

Les brûleurs sont placés aux mêmes endroits sur la surface de cuisson et sur le panneau de commande afin d'en faciliter l'utilisation.



1 Mise sous tension

Appuyez et maintenez la touche enfoncée pendant 1 seconde pour allumer toute la surface de cuisson. Lorsqu'elle est allumée, la surface de cuisson est en mode veille jusqu'à ce qu'une zone de cuisson soit activée.

2 Pause

Règle la zone de cuisson active au débit minimal. Appuyez sur cette touche pour activer ou désactiver la mise en attente.

3 Verrouillage pour le nettoyage

Appuyez sur cette touche pour verrouiller l'écran tactile avant de le nettoyer.

4 Réglages

Touchez pour ajuster les réglages. Pour obtenir une liste complète des réglages pouvant être configurés, consultez les « Consignes d'utilisation ».

5 Minuterie de cuisine

Touchez pour régler une minuterie. Pour obtenir plus de détails, consultez les « Consignes d'utilisation ».

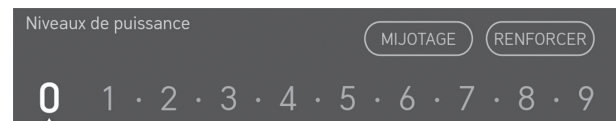
6 Commande de la surface de cuisson

Pour vérifier l'état de la zone de cuisson et ajuster la zone de cuisson. Pour obtenir plus de détails, consultez les « Consignes d'utilisation ».

Pour régler la puissance d'un élément

Dans les réglages de la puissance de l'élément correspondant à la zone de cuisson active, sélectionnez un nombre pour ajuster la puissance entre 1 et 9.

Si vous avez réglé 17 niveaux de puissance dans le menu Réglages, appuyez sur les points entre les chiffres pour augmenter ou diminuer la puissance d'un demi niveau.



Indicateur de surface chaude



- Il s'affiche lorsque la surface en vitrocéramique est chaude pour indiquer qu'une certaine prudence est de mise.
- S'il s'affiche à l'écran, faites attention, car la surface en vitrocéramique est chaude.
 - Le non-respect de cette consigne peut causer des brûlures ou des blessures.
- Une fois le brûleur éteint, il s'affiche en continu jusqu'à ce que la surface en vitrocéramique refroidisse.
 - Si la température à proximité du produit est élevée, la surface en vitrocéramique peut prendre plus de temps à refroidir.
- Même lorsque le témoin lumineux est éteint, faites attention, car la surface peut encore être chaude.

DIRECTIVES D'UTILISATION

Pour faire fonctionner le panneau de commande tactile, appuyez fermement sur le panneau avec la partie plate du bout de votre doigt.

Première utilisation

La première fois que la surface de cuisson est mise sous tension, le logo Signature Kitchen Suite s'affiche pendant une seconde.

Avant de commencer

Après avoir activé la surface de cuisson pour la première fois, ajustez les réglages selon vos préférences.

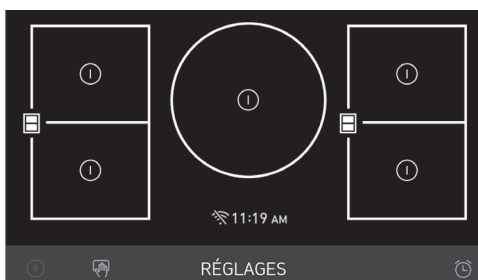
- 1 Appuyez sur **MARCHE/ARRÊT** sur l'écran ACL.
- 2 Après l'animation de démarrage, sélectionnez la langue souhaitée et appuyez sur **SUIVANT**.



- 3 Réglez l'heure et choisissez le format 12 heures ou 24 heures, puis appuyez sur **SUIVANT**.



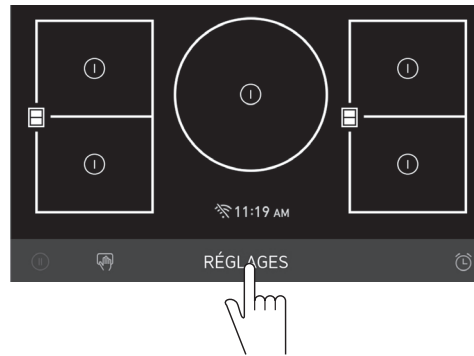
- 4 Parcourez le guide à l'écran, puis appuyez sur **TERMINÉ**.
- 5 L'écran principal s'affiche.



Modification des réglages de la surface de cuisson

Réglages

Pour ajuster les réglages après la configuration initiale, touchez l'écran pour ouvrir le menu principal. Appuyez sur Réglages en bas au centre du menu principal. Balayez l'écran ou appuyez sur les flèches "<, >" pour naviguer dans le menu des réglages.



Emplacement des réglages


- Page 1 : Verrouillage, Heure, Réseau sans fil, Luminosité, Niveaux de puissance, Sélection de la langue
- Page 2 : Volume, Mise à jour du programme, Mode Démonstration, Réinitialisation des données d'usine, Licence de logiciel libre

Verrouillage

La fonctionnalité Verrouillage empêche automatiquement l'activation de la plupart des commandes de la surface de cuisson. Elle ne désactive pas l'horloge ou la minuterie.

- Si la fonctionnalité Verrouillage est activée, toutes les fonctions de la surface de cuisson sont désactivées, à l'exception de la touche d'alimentation.

Verrouiller

- 1 Appuyez sur **Réglages** en bas au centre du menu principal.
- 2 Appuyez sur **Verrouillage** dans le premier menu des réglages.
- 3 Appuyez sur **LOCK** (verrouiller) sur l'écran.
- 4 Lorsque la fonctionnalité **Verrouillage** est activée, l'icône de verrouillage  apparaît en bas de l'écran au centre.


Déverrouiller

- 1 Appuyez sur n'importe quelle partie de l'écran lorsque l'option **Verrouillage** est activée.
- 2 Une fenêtre contextuelle s'affiche. Appuyez sur **Déverrouiller** pendant 3 secondes.
- 3 L'icône de verrouillage disparaît du bas de l'écran.

Heure

L'heure est affichée sur l'écran à cristaux liquides lorsque la surface de cuisson est allumée.


Réglage de l'heure

- 1 Appuyez sur **Réglages** en bas au centre du menu principal.
- 2 Appuyez sur **Heure**, puis réglez l'heure et les minutes en faisant défiler les nombres. Vous pouvez également appuyer sur l'icône du pavé numérique  et saisir les nombres souhaités.
- 3 Sélectionnez le mode 12 heures ou 24 heures (12 H/24 H).
- 4 Appuyez sur **OK**.

Wi-Fi

Établissez la connexion de l'appareil au réseau Wi-Fi domestique.

Configuration du Wi-Fi

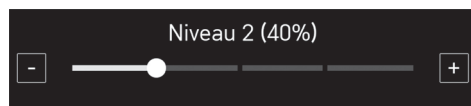
- 1 Appuyez sur **Settings** (réglages) en bas au centre du menu principal, puis appuyez sur **Wi-Fi** dans le premier menu des réglages.
- 2 Suivez les instructions du guide Wi-Fi qui s'affiche.
- 3 Sélectionnez **ACTIVER**, **DÉSACTIVER** ou **RÉINITIALISER**, puis appuyez sur **OK**.
- 4 Si vous sélectionnez **ACTIVER**, l'icône Wi-Fi  s'affiche au bas de l'écran.
- 5 Si vous appuyez sur **Réinitialisation**, vous devrez à nouveau entrer Mot de passe Wi-Fi

Luminosité

Ajustez la luminosité de l'écran ACL entre 20 % et 100 % par intervalles de 20 %.

Réglage de la luminosité de l'écran

- 1 Appuyez sur **Réglages** en bas et au centre du menu principal, puis appuyez sur **Luminosité**.
- 2 Ajustez la luminosité de l'écran en appuyant sur le point et en le déplaçant sur la barre, en appuyant n'importe où sur la barre ou en appuyant sur **+** ou **-**.
- 3 Appuyez sur **OK**.



Niveaux de puissance

- 1 Appuyez sur **Réglages** en bas et au centre du menu principal, puis appuyez sur **Niveaux de puissance**.
- 2 Choisissez parmi 17 niveaux et 9 niveaux (le débit de chaque niveau maximal est le même).
- 3 Appuyez sur **OK**.

Choix de la langue

Réglez la langue de l'écran : anglais, espagnol ou français.

Sélection d'une langue

- 1 Appuyez sur **Réglages** en bas et au centre du menu principal, puis appuyez sur **Sélection de la langue**.
- 2 Sélectionnez la langue souhaitée.
- 3 Appuyez sur **OK**.

Volume

Réglez le volume des commandes de la surface de cuisson.

Réglage du volume

- 1 Appuyez sur **Réglages** en bas au centre du menu principal, faites glisser votre doigt pour accéder au deuxième écran de réglages, puis appuyez sur **Volume**.
- 2 Sélectionnez Sourdine, Faible ou Élevé.
- 3 Appuyez sur **OK**.

Mise à jour du programme

Une fois que l'appareil est connecté à un réseau Wi-Fi domestique, utilisez ce réglage pour rechercher et installer les mises à jour disponibles du programme.

- 1 Appuyez sur **Réglages** en bas et au centre du menu principal, faites glisser votre doigt pour accéder au deuxième écran Réglages, puis appuyez sur **Mise à jour du programme**.
- 2 L'écran affiche les mises à jour disponibles du programme. Appuyez sur **METTRE À JOUR** pour télécharger et installer la nouvelle version.

Mode Présentation

La fonctionnalité Mode Démonstration est réservée à la présentation en magasin seulement. Elle empêche les zones de cuisson de chauffer.

- 1 Appuyez sur **Réglages** en bas et au centre du menu principal, faites glisser votre doigt pour accéder au deuxième écran Réglages, puis appuyez sur **Mode Démonstration**.
- 2 Sélectionnez Marche ou Arrêt.

- 3 Appuyez sur **OK**.



REMARQUE

- Lorsque le mode Présentation est activé, l'appareil ne chauffera pas.
- L'icône Mode Démonstration de la surface de cuisson s'affiche lorsque la fonctionnalité Mode Démonstration est activée.

Réinitialisation aux données d'usine

Cette fonction rétablit toutes les valeurs d'usine par défaut de l'appareil.

- 1 Appuyez sur **Réglages** en bas et au centre du menu principal, faites glisser votre doigt pour accéder au deuxième menu Réglages, puis appuyez sur **Réinitialisation des données d'usine**.
- 2 Si vous souhaitez rétablir les données d'usine par défaut, appuyez sur **RÉINITIALISER**, puis sur **OK**.

REMARQUE

- Toutes les données enregistrées seront supprimées.

Licence de logiciel libre

Cet écran contient des informations sur la licence de logiciel libre.

- 1 Appuyez sur **Réglages** en bas et au centre du menu principal, puis faites glisser votre doigt pour accéder au deuxième écran Réglages.
- 2 Appuyez sur **Licence de logiciel libre**.

Avant d'utiliser la surface de cuisson

Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec soin au moyen du produit nettoyant inclus ou d'un nettoyant pour surface de cuisson en céramique conformément aux instructions d'entretien et de nettoyage de ce guide afin de protéger la surface en céramique et de faciliter les nettoyages à venir.



MISE EN GARDE

N'utilisez jamais de tampons ou de nettoyeurs abrasifs. Ils risquent d'endommager de façon permanente la surface de cuisson.

Activation de la surface de cuisson

Pour ALLUMER la surface de cuisson, appuyez sur la touche Mise sous tension pendant environ 1 seconde.
L'écran ACL s'allumera.

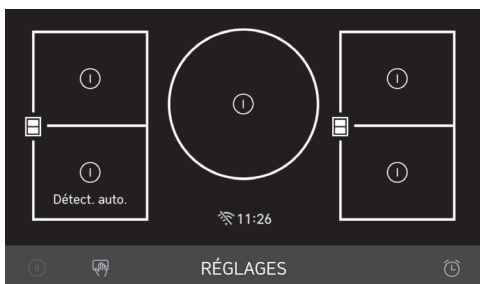
Pour ÉTEINDRE la surface de cuisson, appuyez sur la touche Mise sous tension.

REMARQUE

Après avoir allumé la surface de cuisson en appuyant sur la touche Mise sous tension, vous devez sélectionner l'une des zones de cuisson dans 60 secondes qui suit. Si aucune sélection n'est faite, la surface de cuisson s'éteindra pour assurer votre sécurité.

Détection automatique

- La détection automatique est une fonction qui vérifie si un récipient est placé ou non sur le dessus du brûleur.
- Lorsqu'un récipient est placé sur le brûleur, les mots « Auto Detected » (détection automatique) s'affichent. (Les mots « Auto Detected » [détection automatique] disparaissent après 30 secondes.)
- Les mots « Auto Detected » (détection automatique) ne s'afficheront pas si un récipient n'est pas placé sur le brûleur, et cette fonction n'est activée initialement qu'une seule fois après la mise sous tension.
- Selon les conditions d'utilisation (utilisation du brûleur, matériau du récipient, état du fond du récipient, etc.), le temps de détection automatique peut différer, ou l'accessoire de cuisson peut ne pas être détecté automatiquement.

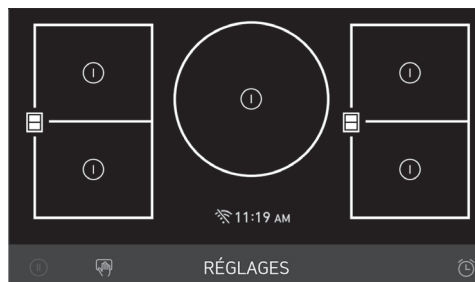



REMARQUE

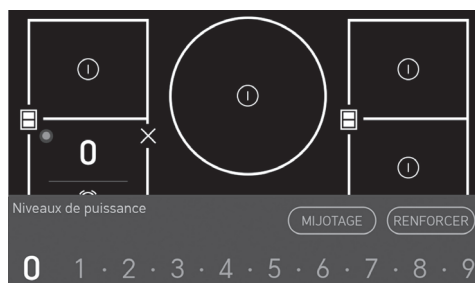
- Les mots « Auto Detected » (détecté automatiquement) ne s'afficheront peut-être pas si l'accessoire de cuisson est trop petit.
- Taille minimale pour les accessoires de cuisson
 - Utilisez des accessoires de cuisson dont le diamètre de la surface inférieure est supérieur ou égal à 140 mm (5,5 po).
 - Pour les zones de cuisson flexibles, la taille minimale des accessoires de cuisson est de 120 mm x 270 mm (4,7 po x 10,6 po)

Sélection de la zone de cuisson

Placez une casserole compatible avec l'induction sur la zone de cuisson désirée.



Appuyez sur l'icône  dans la zone de cuisson désirée pour régler le niveau de puissance.



REMARQUE

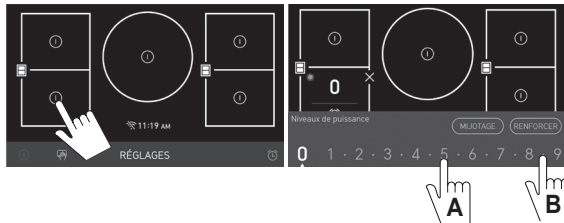
Une fois la zone de cuisson choisie, le niveau de puissance doit être sélectionné dans les 3 secondes suivantes à l'aide des réglages de puissance de l'élément. Sinon, les réglages de puissance s'éteindront pour des raisons de sécurité.

Réglage de la puissance

La puissance de la zone de cuisson sélectionnée peut être réglée de 1 à 9.

Sélection du niveau de puissance

- Appuyez sur un chiffre dans le menu Niveau de puissance pour régler le niveau de puissance de 1 à 9. Si vous avez réglé 17 niveaux de puissance dans le menu Réglages, appuyez sur les points entre les chiffres pour augmenter ou diminuer la puissance d'un demi niveau.



- La sélection d'un niveau de puissance active la zone de cuisson. L'indicateur de la zone de cuisson reste allumé et le niveau de puissance est enregistré.



Figure A

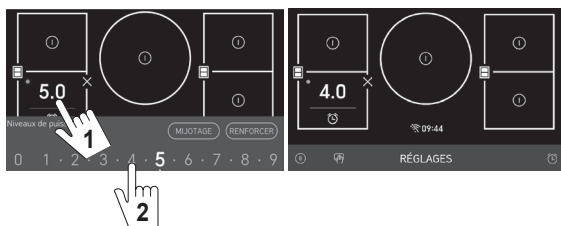
Figure B

REMARQUE

Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné, les réglages de puissance s'éteignent après 3 secondes.

Réajustement du niveau de puissance

- Appuyez sur la zone de cuisson désirée pour afficher le menu Niveau de puissance.



Réajustement du niveau de puissance de 5 à 4

- Appuyez sur le niveau souhaité dans le menu Niveau de puissance. Si aucune sélection n'est effectuée, le menu Niveau de puissance disparaît après 3 secondes et le niveau de puissance reste le même.

REMARQUE

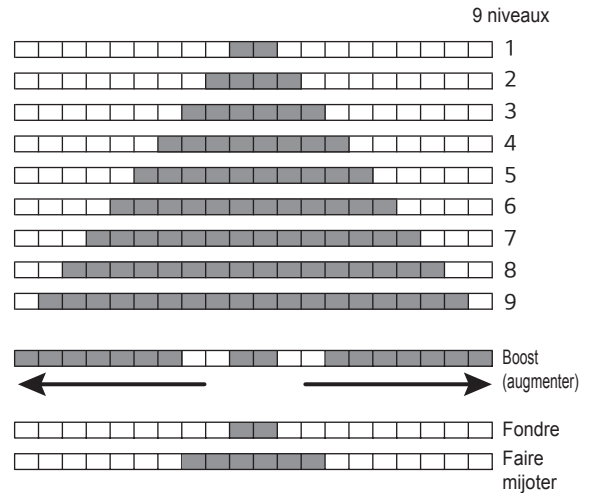
Une fois le niveau de puissance modifié, le brûleur cesse momentanément de fonctionner, puis il redémarre au niveau de puissance sélectionné.

Indicateur du niveau de puissance

• Barre DEL des éléments de cuisson

Chacun des éléments de cuisson de la surface de cuisson comprend une barre DEL.

Vérifier l'écran et utiliser les DEL pour surveiller le niveau de puissance des éléments.



• Réglages de puissance offerts

La barre DEL qui permet de contrôler la surface de cuisson affiche le réglage de la puissance de l'élément, du niveau 1 au niveau 9 et à Boost (augmenter).

Éteindre la zone de cuisson

- 1 Une fois la cuisson terminée, appuyez sur l'icône X pour éteindre la zone de cuisson.



- 2 L'écran de la zone de cuisson correspondante s'éteindra.
- 3 Pour éteindre toutes les zones de cuisson, appuyez sur la touche Mise sous tension.

AVERTISSEMENT

Votre surface de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chacune des zones de cuisson. S'il est allumé, cet indicateur vous informe que la zone correspondante a été utilisée et qu'elle produit encore assez de chaleur pour causer des brûlures. Évitez de toucher la zone de cuisson lorsque l'indicateur est allumé. Bien que la surface de cuisson soit ÉTEINTE, le message restera affiché jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi.



REMARQUE

Si l'écran contextuel suivant apparaît pendant que vous utilisez la surface de cuisson, vérifiez les points suivants :

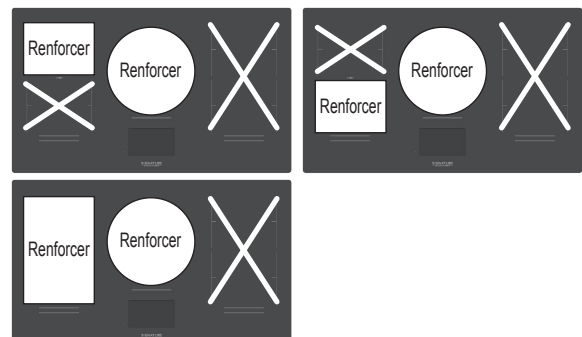
- L'accessoire de cuisson n'est pas bien centré dans la zone de cuisson.
- L'accessoire de cuisson n'est pas compatible avec la cuisson par induction.
- Il n'y a aucun accessoire de cuisson sur la zone de cuisson.



Conseils pour la cuisson par induction

Obtenir les résultats de cuisson souhaités peut prendre un peu de temps et d'effort. Si vous ne connaissez pas bien la cuisson par induction, vous pourriez avoir besoin d'un peu de pratique ou alors vous devrez adapter vos méthodes de cuisson habituelles pour obtenir les résultats escomptés. À l'aide du tableau de cuisson et de ces conseils, vous profiterez bientôt pleinement des avantages de la cuisson par induction.

- La quantité et la qualité de certains aliments peuvent modifier le temps de cuisson.
- Lorsque cela est sécuritaire de le faire, laissez les aliments revenir à la température ambiante avant la cuisson afin de profiter des capacités de cuisson rapide de l'induction.
- Les ustensiles de cuisine chauffent très rapidement lors de l'utilisation de l'induction. Vérifiez occasionnellement les aliments et les liquides, puis remuez ou réduisez la chaleur pour éviter de les brûler ou de les faire trop cuire ou pour éviter les éclaboussures.
- Les sauces, les soupes et les ragoûts peuvent chauffer plus rapidement qu'à l'habitude et déborder si vous ne les surveillez pas. Pour obtenir des résultats optimaux, remuez fréquemment.
- Les aliments qui ont trop cuit perdent leur humidité et ont un goût sec, tandis que les aliments insuffisamment cuits peuvent provoquer des maladies. Pour obtenir des résultats optimaux, utilisez un thermomètre pour vous assurer que les aliments ont atteint une température interne sécuritaire.
- Lorsque vous cuisinez, utilisez des casseroles antiadhésives ou huilées afin de réduire la quantité de gras ajouté à vos recettes.
- Ne surchargez pas les casseroles. Pour éviter les temps de cuisson lents et les mauvais résultats, utilisez des ustensiles de cuisine de taille adaptée à la quantité d'aliments que vous faites cuire.
- Lorsque vous faites bouillir de l'eau sur l'élément central, une casserole de 11 po de diamètre donne les meilleurs résultats et permet de gagner le plus de temps.
- Utilisez le réglage Boost (amplification) pour faire bouillir l'eau rapidement, ou chaque fois que vous avez besoin d'une puissance de chauffage supplémentaire dans un élément.
- Pour faire bouillir rapidement une très grande quantité d'eau, réglez l'élément central à Boost (amplification) et utilisez une casserole d'un diamètre d'au moins 9 po pour que l'élément double central soit activé, puis éteignez tous les autres éléments.
- Pour éviter d'endommager le produit, si l'un des éléments de droite est allumé lorsque l'élément double central utilise le réglage Boost (amplification), le réglage de puissance de l'élément double central est automatiquement réduit au niveau de puissance 9. Pour maintenir le réglage Boost (amplification) sur l'élément double central, utilisez plutôt l'un des éléments de gauche.



Fonction de cuisson	Exemple d'aliment	Niveau de puissance	Remarques/Commentaires
Cuisson fondante	• Chocolat (sur la chaleur directe)	1 ou Fondre	Remuez constamment pour éviter que les aliments brûlent. Si vous utilisez un bain-marie pour faire fondre du chocolat, réglez le niveau de puissance à 2.
	• Beurre	2	Surveillez attentivement pour éviter de mauvais résultats.
Réchauffage	• Soupes et ragoûts	3-4	Surveillez attentivement et remuez fréquemment pour obtenir les résultats souhaités.
Légumes vapeur	• Oignons • Carottes • Céleri • Poivrons	5-6	Pour faire suer les légumes, faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils libèrent leur humidité sans brunir.
Cuisson mijotée	• Sauce tomate • Sauce au fromage	Faire mijoter	Surveillez attentivement pour prévenir les débordements.
	• Pommes de terre	4-5-6	Pour faire cuire les légumes ou les céréales à la vapeur, portez le liquide de cuisson à ébullition, couvrez le chaudron et réduisez le niveau de puissance à 2.
	• Céréales		
	• Bouillons ou ragoûts		
Sautés ou autres	• Steaks, côtelettes	5-6-7	Surveillez attentivement et remuez fréquemment pour obtenir les résultats souhaités.
	• Œufs		
	• Viandes de déjeuner		
	• Légumes surgelés		
	• Sautés		
Saisir/Brunir	• Brunissement du bœuf pour les chilis ou les ragoûts • Steaks ou côtelettes	8-9	Les viandes à température ambiante grillent et brunissent plus facilement. La graisse peut éclabousser si le niveau de puissance est trop élevé.
Friture/Grande friture	• Poulet frit • Frites • Poisson pané, fruits de mer	7-8	La graisse peut éclabousser si le niveau de puissance est trop élevé.
Blanchiment des légumes	• Brocoli • Chou-fleur • Haricots verts	8-9	Surveillez attentivement pour prévenir les débordements.
Ébullition	• Eau pour pâtes alimentaires • Fruits de mer	8, 9 ou Boost (augmenter)	Ne remplissez pas le chaudron à ras bord. L'eau bouillante peut déborder si le niveau de puissance est trop élevé.

REMARQUE

Ces réglages sont les directives recommandées pour la cuisson. Il se peut que vous deviez ajuster la puissance en fonction du type d'aliment ou de casserole. Les temps de cuisson de certains aliments peuvent varier en fonction de la quantité ou de la qualité.

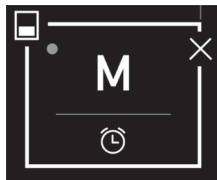
Utilisation des modes de cuisson

MIJOTER

Utilisez la fonctionnalité Mijoter pour faire mijoter les sauces ou les ragoûts.

Activation de la fonctionnalité Mijoter

Placez l'ustensile de cuisson sur n'importe quelle zone de cuisson, à l'exception de la zone de cuisson arrière droite. Activez le menu Niveau de puissance et appuyez sur la touche Mijoter.

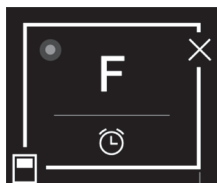


FONDRE

Utilisez la fonctionnalité Fondre pour faire fondre des ingrédients tels que le chocolat ou le beurre sans les brûler.

Activation de la fonctionnalité Fondre

Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson **arrière droite**. Activez le menu Niveau de puissance et appuyez sur la touche Fondre.

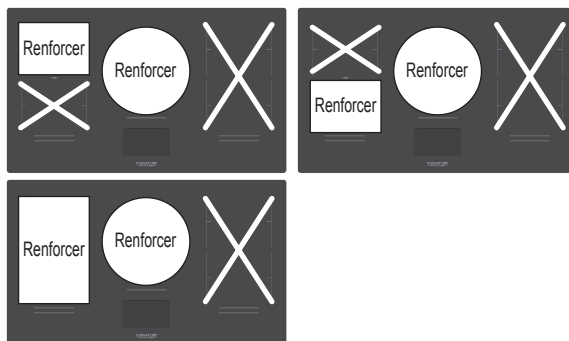


RENFORCER

Utilisez la fonctionnalité Renforcer pour faire bouillir de l'eau ou chauffer de grandes quantités d'aliments rapidement.

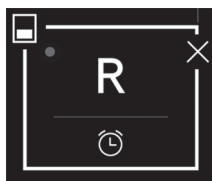
Pour éviter d'endommager le produit, si l'un des éléments de droite est allumé lorsque l'élément double central utilise le réglage Boost (amplification), le réglage de puissance de l'élément double central est automatiquement réduit au niveau de puissance 9. Pour maintenir le réglage Boost (amplification) sur l'élément double central, utilisez plutôt l'un des éléments de gauche.

Pour des raisons de sécurité, après 6 minutes, le réglage Boost (amplification) reviendra automatiquement au niveau de puissance 9 ou au niveau de puissance précédemment réglé.



Activation de la fonctionnalité Renforcer

Placez l'ustensile de cuisson sur une zone de cuisson. Activez le menu Niveau de puissance et appuyez sur la touche RENFORCER.



⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais le mode Boost (augmenter) pour préchauffer des accessoires de cuisson vides ou pour faire chauffer de l'huile, du beurre ou du saindoux. Cela pourrait endommager l'accessoire de cuisson, ou la graisse pourrait s'enflammer si elle est surchauffée.

REMARQUE

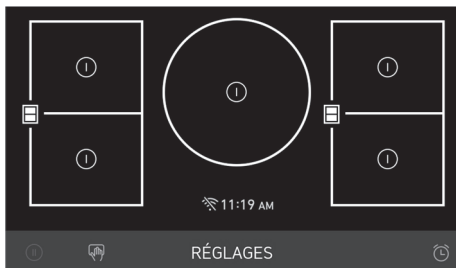
- Dans certaines conditions, la fonctionnalité Boost (augmenter) peut se désactiver automatiquement afin de protéger les éléments électroniques qui se trouvent à l'intérieur de la surface de cuisson.
- Cela peut se produire si le produit est utilisé pendant de longues périodes ou pour faire frire des aliments, ou encore si l'accessoire de cuisson est soulevé ou déplacé en mode Boost (augmenter).

Utilisation de la zone de cuisson flexible

Les zones de cuisson adjacentes peuvent être combinées pour créer une grande zone de cuisson grâce à la fonctionnalité Flex. Cela est particulièrement pratique lorsque vous cuisinez à l'aide d'une cocotte ou de toute autre grande casserole oblongue.

Activation de la zone de cuisson flexible

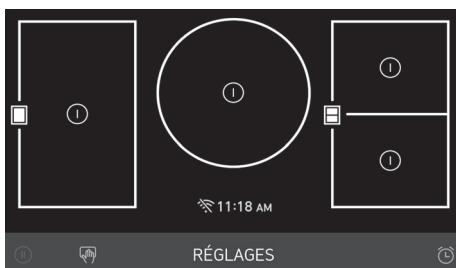
- 1 Placez l'ustensile de cuisson sur deux zones de cuisson latérales et assurez-vous qu'elles soient activées. L'icône Flex affichera deux zones distinctes.



REMARQUE

Si l'un des deux brûleurs dans la zone de cuisson Flex est en cours d'utilisation, fermez le brûleur et utilisez la fonctionnalité Flex.

- 2 Pour fusionner les deux zones de cuisson, appuyez sur l'icône Flex. L'icône changera pour montrer une zone combinée.

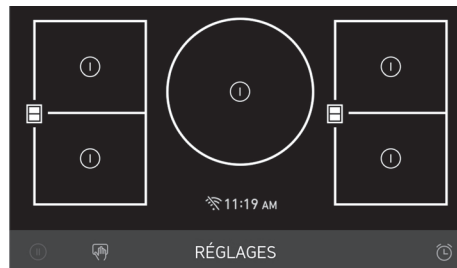


- 3 Sélectionnez la puissance souhaitée.
- 4 Appuyez à nouveau sur l'icône Flex pour désactiver le mode Flex.



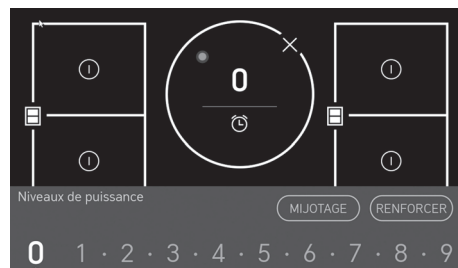
Utilisation de la zone de cuisson double

L'élément double, situé dans la position centrale, offre deux éléments de taille différente pour s'adapter à différentes tailles de casserole. Selon le matériau et les propriétés de l'accessoire de cuisson, la zone de cuisson simple ou double s'active automatiquement en fournissant la puissance appropriée pour obtenir de bons résultats de cuisson.



Activation de la zone de cuisson double

- 1 Pour activer la grande zone de cuisson, placez une casserole d'au moins 9 po (23 cm) de diamètre sur la zone de cuisson.
- 2 Sélectionnez la puissance souhaitée.



Autres fonctionnalités

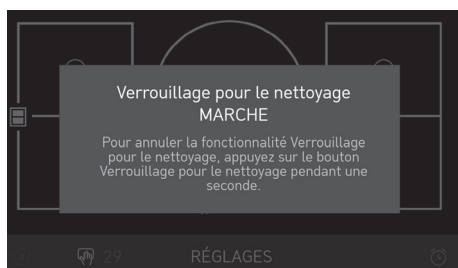
Pause

La fonction Pause réduit le niveau de puissance d'une zone de cuisson au niveau 1 et la maintient à ce niveau jusqu'à sa désactivation. Pour utiliser la fonction de pause, touchez l'icône Pause. Pour désactiver la fonction de pause, touchez à nouveau Pause. La zone de cuisson retournera au niveau de puissance précédent.



Verrouillage pour le nettoyage

Utilisez cette fonctionnalité pour nettoyer l'écran de la surface de cuisson. Appuyez sur l'icône Verrouillage pour le nettoyage pour verrouiller les commandes pendant 30 secondes. Pour déverrouiller les commandes, attendez 30 secondes ou appuyez pendant 1 seconde sur l'icône Verrouillage pour le nettoyage.

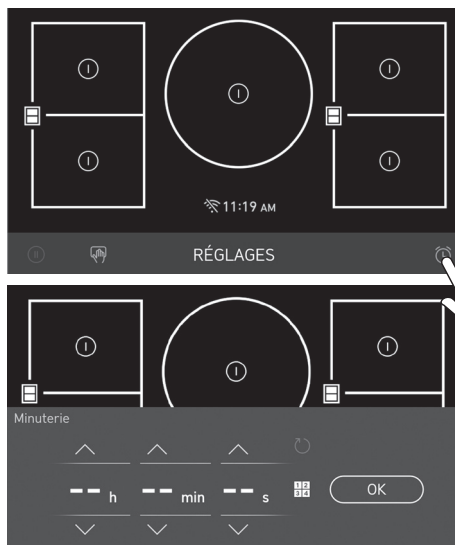


Minuterie

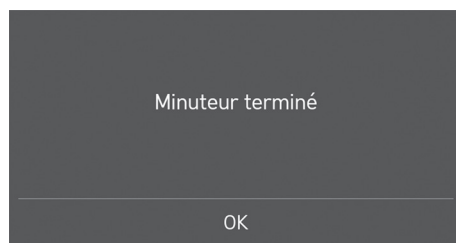
Minuterie de cuisine

La **minuterie de cuisine** agit comme une simple minuterie et n'éteint pas la zone de cuisson. Cette fonctionnalité vous informe que le temps de cuisson est écoulé.

- Touchez l'icône de **minuterie de cuisine**. Faites défiler (ou utilisez l'icône du clavier) pour régler les heures, minutes et secondes souhaitées, puis appuyez sur OK.



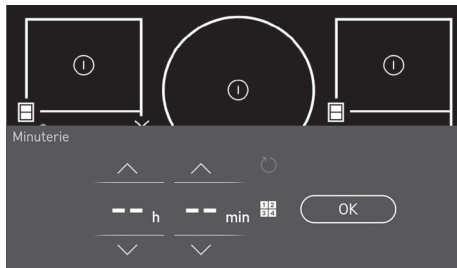
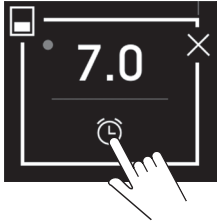
- Lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé, un message s'affiche et indique « minuterie écoulée », et un signal sonore retentit.



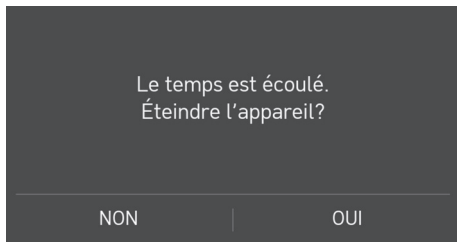
Minuterie de cuisson

La **minuterie de cuisson** agit également comme une simple minuterie et n'éteint pas automatiquement la zone de cuisson. Cette fonctionnalité vous informe que le temps de cuisson de chaque zone est écoulé.

- Si la zone de cuisson est activée, appuyez sur l'icône **Minuterie de cuisson** de la zone de cuisson active. Faites défiler (ou utilisez l'icône du clavier) pour régler les heures, minutes souhaitées, puis appuyez sur OK.



- Lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé, un message s'affiche et un signal sonore retentit.
- Touchez OUI pour éteindre la zone de cuisson.



AVERTISSEMENT

La fonctionnalité Minuterie n'éteint pas automatiquement la surface de cuisson ou les zones de cuisson. Assurez-vous d'appuyer sur la touche Mise sous tension pour éteindre la surface de cuisson après son utilisation.

Contrôle automatique de la puissance

Le niveau de puissance affiché peut différer du niveau de puissance réel à l'extrémité supérieure de la plage de température. Pour empêcher la surface de cuisson de surchauffer, la puissance est automatiquement contrôlée.

REMARQUE

- Cycle de fonctionnement
 - Il est normal que les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en cours d'utilisation pour contrôler la puissance de sortie.

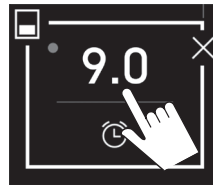
Indice de chauffage des accessoires de cuisson

L'indice de chauffage d'un récipient peut être utilisé pour déterminer s'il chauffera bien sur un brûleur à induction.

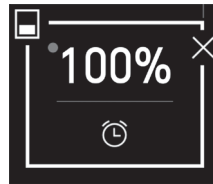
- L'indice de chauffage peut varier en fonction de conditions telles que la tension, la taille des accessoires de cuisson ou la température des accessoires de cuisson. Utilisez des accessoires de cuisson dont le diamètre de la surface inférieure est adapté à la taille du brûleur.
- L'indice de chauffage peut varier en fonction du brûleur.
- L'indice de chauffage des accessoires de cuisson affiché sur ce produit correspond aux normes internes du fabricant. Les conditions environnementales peuvent causer des résultats inexacts ou variables. Utilisez les résultats seulement à titre de référence.

Utilisation de l'indice de chauffage

- 1 Éteignez tous les brûleurs.
 - Si plus d'un brûleur fonctionne, cette fonction ne fonctionnera pas.
- 2 Placez l'accessoire de cuisson sur le brûleur que vous voulez utiliser.
 - Placez l'accessoire de cuisson au centre du brûleur.
- 3 Réglez le niveau de puissance sur 9.
- 4 Appuyez longuement (plus de trois secondes) sur la zone de niveau de puissance pour afficher l'indice de chauffage de l'accessoire de cuisson.



Appuyez longuement (plus de trois secondes) sur le niveau 9.



L'indice de chauffage de l'accessoire de cuisson s'affiche.

Indice	0%	10%	20%	30%	40%	50%	60%	70%	80%	90%	100%
Chauffage	Pas de chauffage Bas Élevé										

- Plus l'indice est élevé, plus l'accessoire de cuisson chauffe bien (de 0 à 100 %, par paliers de 10 %).
- Si l'indice est faible, vérifiez le matériau, la taille et la forme de la base de l'accessoire de cuisson.
 - Même si l'accessoire de cuisson porte la mention « IH », il se peut qu'il ne chauffe pas correctement sur cet appareil si son indice est faible.

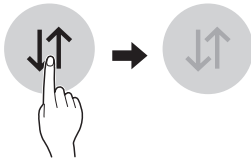
FONCTIONNALITÉS INTELLIGENTES

Utilisation de l'application SIGNATURE KITCHEN SUITE

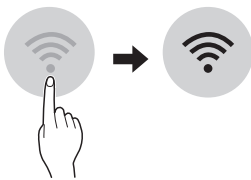
L'application SIGNATURE KITCHEN SUITE vous permet de communiquer avec l'appareil à l'aide d'un téléphone intelligent.

Avant d'utiliser l'application SIGNATURE KITCHEN SUITE


- 1 Utilisez un téléphone intelligent pour vérifier la force du signal du routeur sans fil (réseau Wi-Fi) à proximité de l'appareil.
 - Si la distance entre l'appareil et le routeur sans fil est trop grande, l'intensité du signal s'affaiblit. Cela peut prendre plus de temps pour enregistrer l'appareil ou l'installation peut échouer.
- 2 Désactivez les données mobiles ou les données cellulaires sur votre téléphone intelligent.
 - Pour les iPhones, désactivez les données dans **Réglages** → **Réseau cellulaire** → **Données cellulaires**.



- 3 Connectez votre téléphone intelligent au routeur sans fil.



REMARQUE

- Pour vérifier l'état de la connexion **Wi-Fi** , assurez-vous que l'icône Wi-Fi est allumée 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 référez-vous au manuel de votre routeur sans fil.
- L'application SIGNATURE KITCHEN SUITE n'est pas responsable des problèmes de connexion au réseau, ni des pannes, défaillances ou erreurs causées par la connexion au réseau.
- L'environnement sans fil peut causer un ralentissement du fonctionnement du réseau sans fil.
- Si l'appareil ne parvient pas à se connecter au réseau Wi-Fi, c'est peut-être parce qu'il est trop éloigné du routeur. Achetez un répéteur Wi-Fi (amplificateur de fréquences) pour accroître la force du signal Wi-Fi.
- La connexion réseau peut ne pas fonctionner correctement selon le fournisseur de services Internet.
- La connexion Wi-Fi n'est peut-être pas établie ou elle peut avoir été interrompue en raison de l'environnement du réseau domestique.
- Si l'appareil ne peut pas être enregistré en raison de problèmes avec la transmission du signal sans fil, débranchez l'appareil et attendez environ une minute avant d'essayer à nouveau.
- 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 pour le **WEP**, la configuration du réseau peut échouer. Changez le protocole de sécurité (**WPA2** est recommandé) et enregistrez le produit de nouveau.

Installation de l'application SIGNATURE KITCHEN SUITE

À partir d'un téléphone intelligent, cherchez l'application SIGNATURE KITCHEN SUITE dans la boutique Google Play ou l'App Store d'Apple. Suivez les directives pour télécharger et installer l'application.

Caractéristiques de l'application SIGNATURE KITCHEN SUITE

Contrôle

Utilisez cette fonctionnalité pour vérifier l'état actuel et la durée de fonctionnement à partir d'un seul écran.

Alertes automatisées

Activez les alertes automatisées pour recevoir des notifications au sujet de l'état de l'appareil.

Les notifications sont envoyées même si l'application SIGNATURE KITCHEN SUITE est désactivée.

Interfonctionnement

La hotte Signature Kitchen Suite allume ou éteint automatiquement le ventilateur d'évacuation lorsqu'elle est jumelée avec la surface de cuisson. Les deux produits doivent être connectés au moyen de l'application Signature Kitchen Suite et disposer de la fonctionnalité d'interfonctionnement.

REMARQUE

- L'appareil n'est pas conçu pour être contrôlé à l'aide d'un système de commande à distance.
- Pour déconnecter l'appareil du réseau Wi-Fi, supprimez la surface de cuisson de la liste des produits connectés dans l'application Signature Kitchen Suite.

Renseignements sur les logiciels libres

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, visitez le site <http://opensource.signaturekitchensuite.com>. En plus du code source, toutes les dispositions de licence, les exonérations de garantie et les avis de droits d'auteurs peuvent être téléchargés.

SIGNATURE KITCHEN SUITE mettra également à votre disposition le code source libre sur CD-ROM moyennant une somme 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@signaturekitchensuite.com. Cette offre est valable pour une période de trois ans après la dernière commande de ce produit. Cette offre est valable pour toute personne recevant cette information.

Caractéristiques techniques du module LAN sans fil

Modèle	LCW-009
Gamme de fréquences	2412 MHz – 2462 MHz
Puissance de sortie (max.)	< 30 dBm

Renseignements relatifs à la réglementation FCC

Le présent avis s'applique au module de transmission compris dans ce produit.

Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites relatives aux appareils numériques de catégorie B imposées aux sections 15 et 18 de la réglementation de la FCC. Ces limites visent à fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans un environnement résidentiel. Cet appareil génère, utilise et peut irradier de l'énergie de radiofréquences; s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut produire des interférences nuisibles aux radiocommunications. Toutefois, rien ne garantit que des interférences ne se produiront pas dans un environnement donné. Si cet appareil génère des interférences nuisibles pour la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être vérifié en éteignant puis en rallumant l'appareil, l'utilisateur est invité à essayer de corriger ces interférences à l'aide de l'une des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Branchez l'équipement sur un circuit électrique distinct de celui qui alimente le récepteur.
- Contacter le détaillant ou un technicien qualifié en entretien et en réparation de matériel audio-vidéo.

Ce dispositif est conforme aux sections 15 et 18 de la réglementation de la FCC. L'utilisation est soumise aux deux conditions suivantes :

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

Les modifications dans la conception de cet appareil qui ne sont pas expressément approuvées par l'autorité responsable de la conformité pourraient annuler l'autorisation accordée à l'utilisateur de faire fonctionner l'équipement.

Énoncé de la FCC sur l'exposition aux rayonnements RF

Cet appareil est conforme aux limites de la FCC en ce qui concerne l'exposition aux rayonnements établies pour un environnement non contrôlé. Cet émetteur ne doit pas être colocalisé ni utilisé conjointement avec tout autre émetteur ou antenne.

Cet appareil doit être installé de façon à maintenir une distance minimale de 20 cm (7,8 pouces) entre l'antenne et l'utilisateur. Les utilisateurs doivent respecter les directives d'utilisation afin de répondre 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 ET NETTOYAGE

Nettoyage de la surface de cuisson

Nettoyage dans le cadre d'une utilisation quotidienne normale

Utilisez **UNIQUEMENT** un nettoyant pour surface de cuisson en céramique. Les autres crèmes nettoyantes pourraient ne pas être aussi efficaces ou risqueraient d'endommager la surface en la rayant ou en y laissant des taches permanentes.

Pour entretenir et protéger la surface de cuisson en verre, suivez les étapes suivantes :

- 1 Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour surface de cuisson en céramique, ce qui protégera la surface et facilitera le nettoyage.
- 2 L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour surface de cuisson en céramique vous permettra de conserver votre surface de cuisson comme neuve.
- 3 Remuez bien la crème nettoyante. Appliquez quelques gouttes du produit nettoyant directement sur la surface de cuisson.
- 4 Utilisez un papier essuie-tout pour nettoyer l'intégralité de la surface de cuisson.
- 5 Rincez avec de l'eau et utilisez un chiffon sec ou un papier essuie-tout pour enlever tous les résidus du produit nettoyant.

REMARQUE

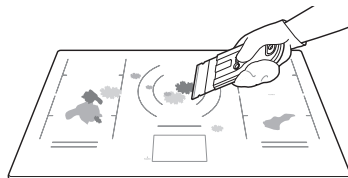
Il est très important de ne **PAS** faire chauffer la surface de cuisson avant qu'elle n'ait été bien nettoyée.

⚠ MISE EN GARDE

- **N'utilisez PAS de tampons à récurer ou de chiffons de nettoyage abrasifs.** Ils pourraient endommager la surface de cuisson en verre.
- Pour votre sécurité, veuillez utiliser un gant de cuisine ou une poignée si vous nettoyez la surface de cuisson alors qu'elle est encore chaude.

Résidus brûlés

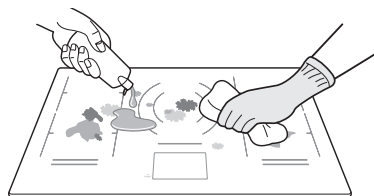
- 1 Pendant que la surface de cuisson est encore chaude, enlevez les dépôts brûlés ou les aliments renversés de la surface en vitrocéramique avec un grattoir à lame de rasoir approprié. Afin d'éviter les brûlures, utilisez un gant de cuisine ou une poignée pour manier le grattoir.



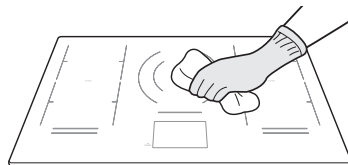
REMARQUE

- N'utilisez pas une lame émoussée ou craquelée.
- Tenez le grattoir à un angle d'environ 30° par rapport à la surface de cuisson.
- Le grattoir n'endommagera pas les inscriptions sur la surface de cuisson.

- 2 Lorsque la surface de cuisson est complètement refroidie, appliquez quelques gouttes de la taille d'un dix sous d'un produit nettoyant approuvé pour les surfaces en vitrocéramique sur chaque zone du brûleur. Étalez la crème nettoyante sur la surface de cuisson à l'aide d'un essuie-tout humide. Laissez le nettoyant agir pendant 10 minutes avant de le rincer.



- 3 Rincez la surface de cuisson à l'eau propre et essuyez-la avec un essuie-tout propre et sec.



IMPORTANT

- Si du sucre ou un aliment contenant du sucre se renverse, ou si du plastique ou du papier aluminium se met à fondre sur la surface de cuisson, retirez-le **IMMÉDIATEMENT** à l'aide d'un grattoir en métal pendant que la surface de cuisson est encore chaude afin d'éviter d'endommager la surface de cuisson en vitrocéramique. Un grattoir, s'il est correctement utilisé, n'endommagera pas la surface de cuisson. Pour votre sécurité, utilisez un gant de cuisine ou une poignée lorsque vous nettoyez la surface de cuisson encore chaude avec un grattoir.
- Si de l'eau ou un aliment contenant de l'eau se renverse, retirez-le **IMMÉDIATEMENT** à l'aide d'un essuie-tout sec.

REMARQUE

LES DOMMAGES OU LES DÉFAILLANCES D'UN PRODUIT ATTRIBUABLES AUX SITUATIONS DÉCRITES DANS LES PARAGRAPHES 1 OU 2 CI-DESSOUS POURRAIENT NE PAS ÊTRE COUVERTS PAR LA GARANTIE LIMITÉE.

1. Les éclaboussures de sucre (conserves de fruits, ketchup, sauce tomate, gelées, fudge, bonbons, sirops, chocolat, etc.) ou les plastiques fondus peuvent causer de l'érosion sur la surface de cuisson.
2. Si un aliment ou de l'eau contenant du calcium (poudre à pâte, vin, lait, épinards, brocoli, etc.) se renverse sur la surface de cuisson, celle-ci pourrait être tachée ou décolorée de façon permanente.

Marques de métal et égratignures

LES DOMMAGES OU LES DÉFAILLANCES D'UN PRODUIT DÉCOULANT DE CIRCONSTANCES ÉNUMÉRÉES AU PARAGRAPHE 1 OU 2 CI-DESSOUS POURRAIENT NE PAS ÊTRE COUVERTS PAR LA GARANTIE LIMITÉE.

1. Veillez à ne pas faire glisser les casseroles et les chaudrons sur la surface de cuisson. Cela laissera des marques de métal sur la surface de cuisson. Pour faciliter le nettoyage de ces marques, utilisez un produit de nettoyage pour surface de cuisson en céramique et appliquez-le avec un chiffon de nettoyage pour surfaces de cuisson en céramique.
2. Le mince revêtement en aluminium ou en cuivre d'un chaudron dans lequel le contenu s'est évaporé à sec peut laisser des marques de décoloration noires sur la surface de cuisson. Cette décoloration doit être enlevée immédiatement avant de faire de nouveau fonctionner la surface de cuisson, sans quoi elle pourrait demeurer permanente.

FRANÇAIS

Entretien de la surface de cuisson

NE PAS utiliser de javellisant au chlore, d'ammoniaque ou d'autres produits nettoyants non expressément recommandés pour une utilisation sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

Laisser la surface de cuisson en vitrocéramique refroidir avant de la nettoyer.

- Essuyer à l'aide d'un linge humide et d'un détergent doux.
- Utiliser un grattoir en métal.
- Appliquer une crème nettoyante spéciale sur la surface de cuisson. Frotter avec un chiffon.
- Essuyez à l'aide d'un chiffon humide, puis sécher.

Régulier

Recommandé après chaque utilisation



Occasionnel

Recommandé chaque semaine



En profondeur

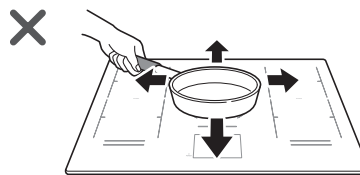
Recommandé pour les taches tenaces et les résidus d'aliments brûlés



Pour en savoir plus sur le produit, visitez notre site Web au www.signaturekitchensuite.ca.

MISE EN GARDE

Les batteries de cuisine qui ont un fond rugueux ou inégal peuvent marquer ou égratigner la surface de cuisson.



- Ne glissez pas des articles en métal ou en verre sur la surface de la surface de cuisson.
- Utilisez des ustensiles de cuisson dont le dessous est propre et dépourvu de saletés accumulées.
- N'utilisez pas d'accessoires de cuisson s'il y a des corps étrangers sur la surface de cuisson. Nettoyez toujours la surface de cuisson avant de cuisiner.

DIRECTIVES D'INSTALLATION

L'installation et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié.

IMPORTANT:

Conservez ces directives afin que l'inspecteur local en électricité puisse les consulter. Lisez et conservez ces directives afin de pouvoir les consulter ultérieurement.

Avant de commencer

Lisez ces directives en entier et avec soin.

Remarques à l'attention de l'installateur :

- Lisez toutes les instructions d'installation avant d'installer la surface de cuisson.
- Retirez tout le matériel d'emballage avant de raccorder la surface de cuisson à l'alimentation électrique.
- Observez tous les codes et règlements en vigueur.
- Seuls certains modèles de surfaces de cuisson peuvent être installés sur certains modèles de fours encastrés.
- Assurez-vous de remettre ces directives au consommateur.

Remarques à l'attention du consommateur :

Conservez le guide d'utilisation et les directives d'installation afin de pouvoir les consulter ultérieurement.

REMARQUE

- Cet appareil doit être correctement mis à la terre.
- Les dommages causés par le non-respect de ces directives ne sont pas couverts par la garantie de la surface de cuisson.

MISE EN GARDE

Si un espace de rangement est situé sous la surface de cuisson, ne l'utilisez pas pour ranger des articles inflammables ou sensibles à la chaleur tels que des détergents, des aérosols, des nettoyants, de l'eau, des aliments ou des articles en plastique.

Outils requis



Crayon



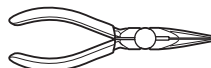
Scie sauteuse



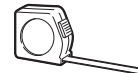
Tournevis Phillips



Tournevis plat



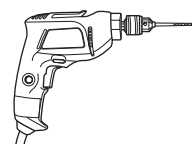
Pincès



Ruban à mesurer



Niveau



Perceuse



Lunettes de sécurité



Gants

Déballage de la surface de cuisson

- 1 Déballer la surface de cuisson et vérifier qu'il n'y a pas de dommages ou d'éléments manquants.
- 2 Assurez-vous que la bouteille de produit de nettoyage et d'entretien emballée dans le sac de documentation est placée à un endroit facilement visible. Il est important que la surface de cuisson en vitrocéramique soit prétraitée avant d'être utilisée. Voir la section **ENTRETIEN ET NETTOYAGE**.

Emplacement des numéros de modèle et de série

Les numéros de modèle et de série sont situés sur une plaque sur le côté arrière droit de la surface de cuisson. Veuillez les inscrire dans ce guide, car vous en aurez besoin pour l'enregistrement de la garantie.

Caractéristiques techniques

Modèles		SKSIT3601G	
Description		Surface de cuisson à induction	
Caractéristiques électriques	Tension	240/208 VAC 60 Hz., 46.3 A / 43.3 A	
	Charge maximale connectée	11100 W / 9000 W	
Dimensions de la surface de cuisson		36 ⁵ / ₈ " (930 mm) (Largeur) × 3 ⁹ / ₁₆ " (91 mm) (Hauteur) × 21 ¹ / ₁₆ " (535 mm) (Profondeur)	
Dimensions de découpe du comptoir		Installation standard - 34 ³ / ₈ " (873 mm) (Largeur) × 6 ³ / ₄ " (172 mm) (Hauteur) × 19 ⁵ / ₁₆ " (503 mm) (Profondeur) Installation encastrée - 36 ²⁷ / ₃₂ " (936 mm) (Largeur) × 6 ³ / ₄ " (172 mm) (Hauteur) × 21 ¹⁹ / ₆₄ " (541 mm) (Profondeur)	
Zones de cuisson	Emplacement	Taille	Puissance (niveau 9/Boost [amplification])
	Avant gauche	8 ¹ / ₂ " × 7 ³ / ₃₂ " (216×180 mm)	1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
	Avant droite	8 ¹ / ₂ " × 7 ³ / ₃₂ " (216×180 mm)	1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
	Flex de gauche	8 ¹ / ₂ " × 14 ¹¹ / ₆₄ " (216×360 mm)	2700/3000 W (208 V) 3300/3700 W (240 V)
	Arrière gauche	8 ¹ / ₂ " × 7 ³ / ₃₂ " (216×180 mm)	1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
	Arrière droite	8 ¹ / ₂ " × 7 ³ / ₃₂ " (216×180 mm)	1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V)
	Flex de droite	8 ¹ / ₂ " × 14 ¹¹ / ₆₄ " (216×360 mm)	2700/3000 W (208 V) 3300/3700 W (240 V)
	Centre	11", 7" (280, 178 mm)	Brûleur interne : 1500/3000 W (208 V) 1850/3700 W (240 V) Brûleur double : 3000/5700 W (208 V) 3700/7000 W (240 V)

REMARQUE

- La puissance maximale de chaque zone de cuisson dépend de la taille et du matériau de l'accessoire de cuisson utilisé.

Préparation de l'emplacement d'installation

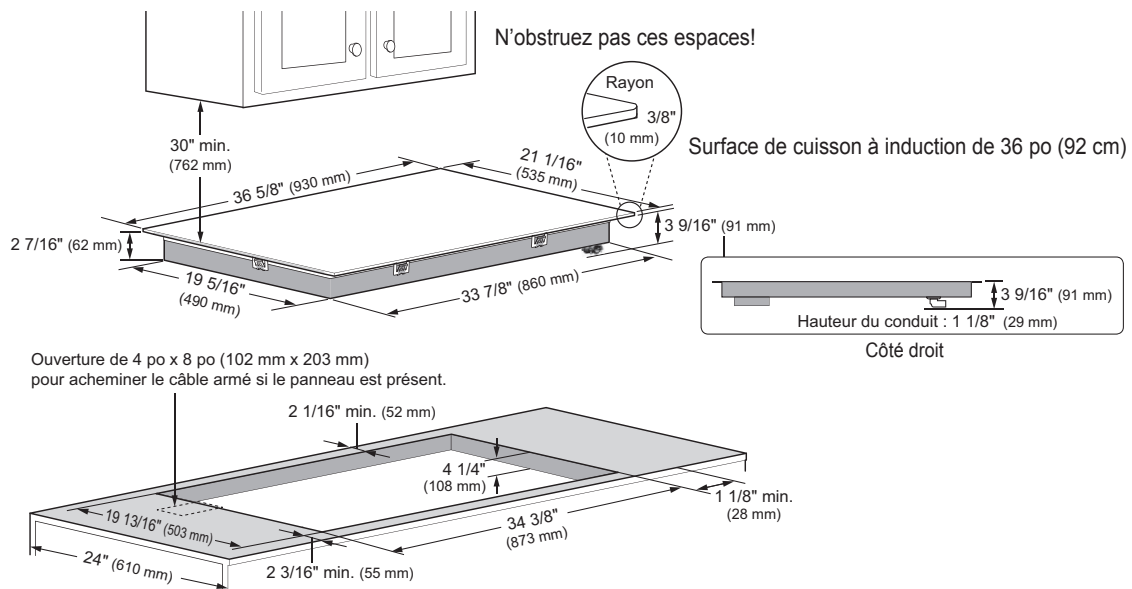
Renseignements importants relatifs à l'installation

- Toutes les surfaces de cuisson électriques présentent les caractéristiques électriques suivantes : câble monophasé à 3 ou à 4 fils, 240/208 V, 60 Hz, mise à la terre en courant alternatif seulement.
- La distance minimale entre la surface de cuisson et l'armoire du dessus est de 30 po (762 mm).
- Assurez-vous que les armoires et les revêtements muraux situés autour de la surface de cuisson peuvent supporter les températures générées par la surface de cuisson (jusqu'à 93 °C [200 °F]).

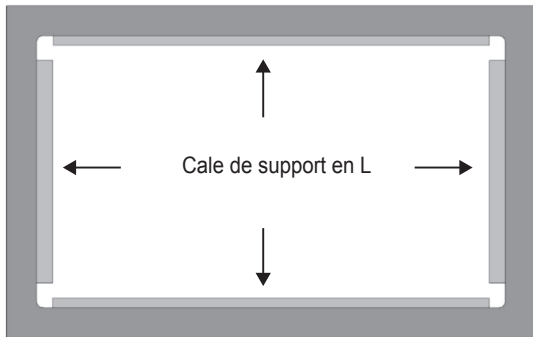
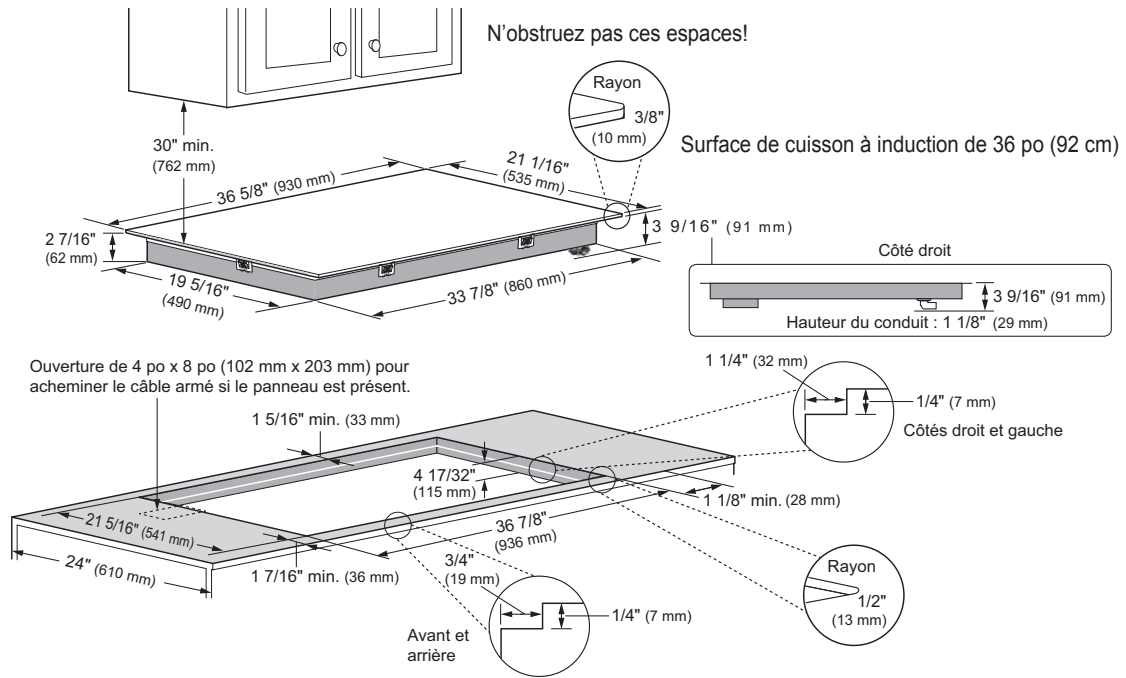
MISE EN GARDE

Pour éliminer les risques de brûlure ou d'incendie lorsque vous vous penchez au-dessus des surfaces chauffées, il est recommandé d'éviter de placer une armoire au-dessus de la surface de cuisson. Si un espace de rangement se trouve dans une armoire supérieure, vous pouvez réduire les risques en installant une hotte horizontale à au moins 5 po (127 mm) devant la façade de l'armoire.

1. Installation standard



2. Installation encastrée



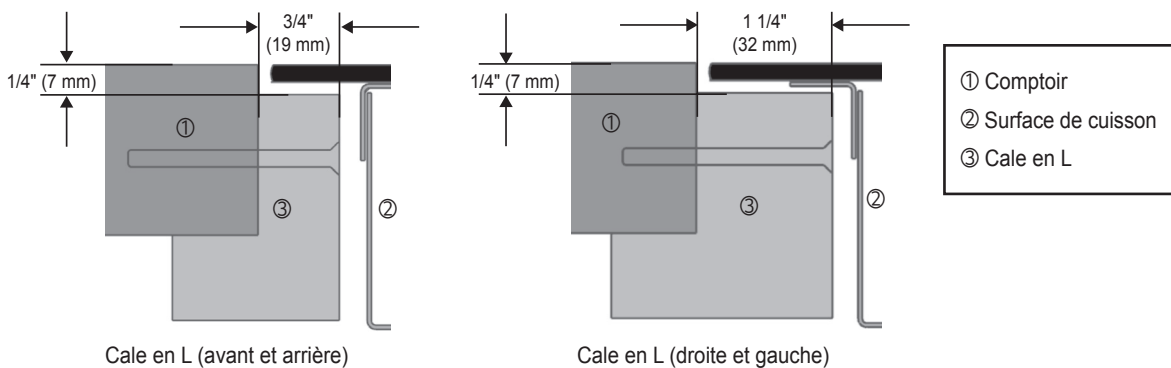
OPTION DE CALE

Pour cette installation, les dimensions de la découpe du comptoir seront les mêmes que celles du bord extérieur du verre de la surface de cuisson.

Fixez les cales en L au périmètre de la découpe du comptoir.

Le bord supérieur de la cale doit être fixé à 7 mm (1/4 po) sous la surface du comptoir.

Consultez l'illustration ci-dessous. Fixez les cales au comptoir. Consultez un spécialiste des comptoirs pour connaître les bonnes méthodes de fixation.

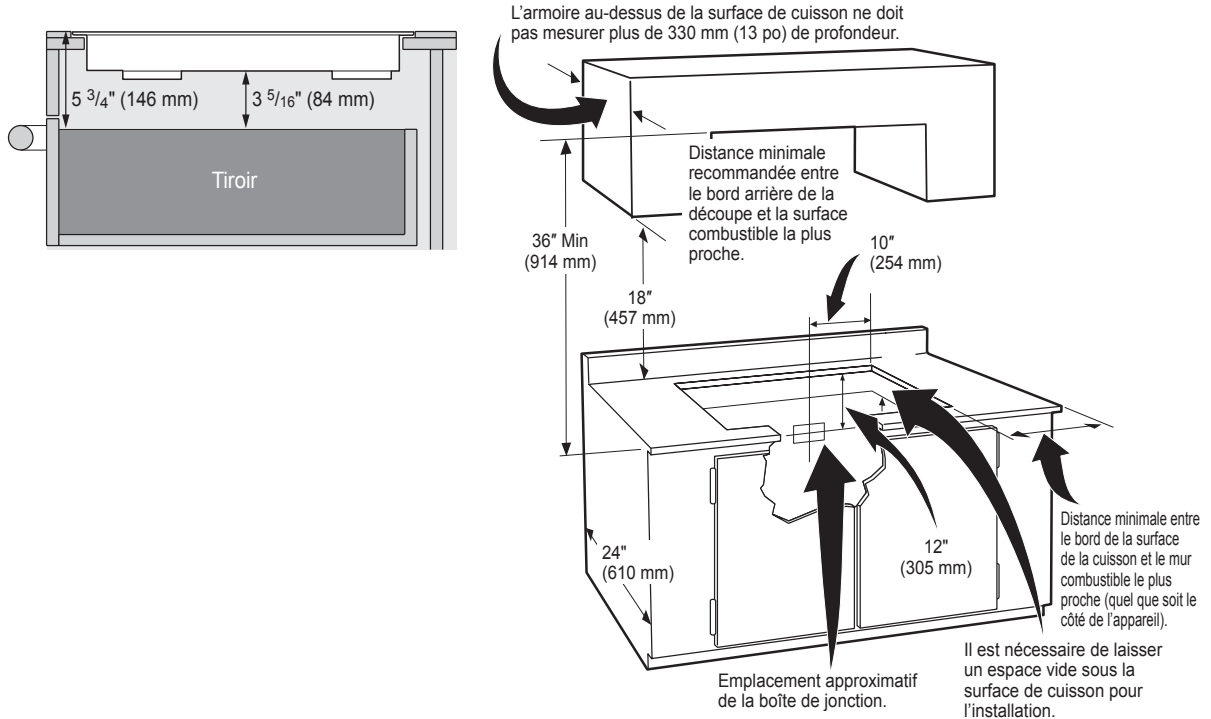


- Toutes les dimensions sont indiquées en pouces (po) et en millimètres (mm).

Espacement recommandé entre la surface de cuisson et le tiroir

! MISE EN GARDE

Il est très important de garder une distance de $3 \frac{5}{16}$ po (84 mm) entre la surface de cuisson et le tiroir.



- Laissez un espace de 2 po (50 mm) sous l'ouverture pour le câble armé afin de dégager le câble électrique et de permettre l'installation de la boîte de jonction sur le mur à l'arrière de la surface de cuisson.

Branchements électriques

Consignes de sécurité importantes

- Assurez-vous que la surface de cuisson est installée et mise à la terre correctement par un installateur ou un technicien qualifié.
- Cette surface de cuisson doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en leur absence, conformément à la version la plus récente du Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70, des États-Unis.



AVERTISSEMENT

L'alimentation électrique de la surface de cuisson doit être coupée pendant le branchement au réseau. Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures ou entraîner la mort.

Branchement électrique

Installez la boîte de jonction sous l'armoire et installez un câble c.a. 120/240 ou 120/208 V à partir du panneau de distribution principal.

REMARQUE

Ne raccordez PAS le câble au panneau à cette étape.

Exigences électriques

Respectez tous les codes et règlements en vigueur.

- 1 Une source d'alimentation électrique monophasée à 3 ou à 4 fils, 120/240 ou 120/208 V, 60 Hz en courant alternatif seulement est requise sur un circuit séparé à fusibles sur les deux côtés de la ligne (fusible temporisé ou disjoncteur recommandé). N'utilisez PAS de fusible neutre. La taille des fusibles ne doit pas dépasser la caractéristique nominale du circuit de l'appareil indiquée sur la plaque signalétique.
- 2 La surface de cuisson à induction de 36 po (92 cm) peut consommer jusqu'à 11 100 W à 240 VCA. Un disjoncteur de 50 A présentant un calibre de fils AWG 8 doit être utilisé.

REMARQUE

La taille et la connexion des fils doit être conforme à la taille et à la caractéristique nominale des fusibles pour l'appareil, conformément à la version la plus récente du Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70, des États-Unis et à tous les codes et règlements locaux.



AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil. Le cas échéant, cela pourrait causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.

- 3 L'appareil doit être raccordé au sectionneur à fusibles (ou au disjoncteur) au moyen d'un câble armé flexible ou d'un câble gainé non métallique. Le câble armé flexible qui part de cet appareil doit être raccordé directement à la boîte de jonction mise à la terre. La boîte de jonction doit être placée comme il est indiqué à la page 36, en laissant le plus de jeu possible dans le câble entre la boîte et l'appareil, afin de pouvoir le déplacer si un entretien est nécessaire.
- 4 Un serre-câble adapté doit être fourni pour attacher le câble armé flexible à la boîte de jonction.

Branchement électrique

Branchez le câble armé flexible qui va de la surface de cuisson à la boîte de jonction en utilisant un serre-câble adapté à l'endroit où le câble armé pénètre dans la boîte de jonction. Procédez ensuite au branchement électrique en suivant les directives suivantes.

La mise à la terre est exigée pour cet appareil.

Cet appareil est fabriqué avec un câble d'alimentation et un fil de mise à la terre vert ou en cuivre nu connecté au bâti.

REMARQUES À L'ATTENTION DE L'ÉLECTRICIEN

Les plombs du câble armé fournis avec l'appareil sont homologués UL pour un branchement à des fils domestiques de plus gros calibre. L'isolation des plombs est évaluée à des températures bien plus élevées que la température de fonctionnement du câblage domestique. Le courant permanent admissible du câble conducteur est régi par la température de fonctionnement de l'isolation entourant le câble, plutôt que par le calibre du fil seulement.



AVERTISSEMENT

- NE mettez PAS à la terre au moyen d'un tuyau d'alimentation en gaz. NE mettez PAS l'appareil sous tension avant qu'il ne soit mis à la terre de façon permanente. Branchez le fil de mise à la terre avant de mettre l'appareil sous tension.
- Cet appareil est équipé d'un câble flexible conducteur en cuivre. Si le branchement se fait sur un câblage domestique en aluminium, utilisez uniquement des raccords spéciaux approuvés pour la jonction de fils en cuivre et en aluminium conformément au Code national de l'électricité et aux codes et règlements locaux. Un mauvais branchement des fils domestiques en aluminium aux plombs en cuivre peut causer un court-circuit ou un incendie. Suivez de près la procédure recommandée par le fabricant en ce qui concerne les raccords.

Lorsque les codes locaux permettent le branchement du conducteur de terre de l'appareil au fil neutre (blanc)

Respectez tous les codes et règlements en vigueur.

- 1 Débranchez l'alimentation.
- 2 À la boîte du disjoncteur, la boîte de fusibles ou la boîte de jonction, branchez l'appareil et les câbles d'alimentation tel qu'il est indiqué sur l'illustration.

AVERTISSEMENT

Vous ne pouvez pas mettre à la terre la surface de cuisson en utilisant le fil neutre (blanc) si la surface de cuisson est utilisée dans une nouvelle installation de dérivation (Code national de l'électricité des États-Unis, 1996), une maison mobile, un véhicule de plaisance ou lorsque les codes locaux ne permettent pas une mise à la terre au moyen du fil neutre (blanc). Lorsque la mise à la terre au moyen du fil neutre (blanc) est interdite, vous devez utiliser un câble d'alimentation à 4 fils. Le non-respect de cet avertissement peut causer une électrocution ou d'autres blessures graves.

Si la surface de cuisson est utilisée dans une nouvelle installation de dérivation (Code national de l'électricité des États-Unis, 1996), une maison mobile, un véhicule de plaisance ou lorsque les codes locaux ne permettent pas une mise à la terre au moyen du fil neutre (blanc)

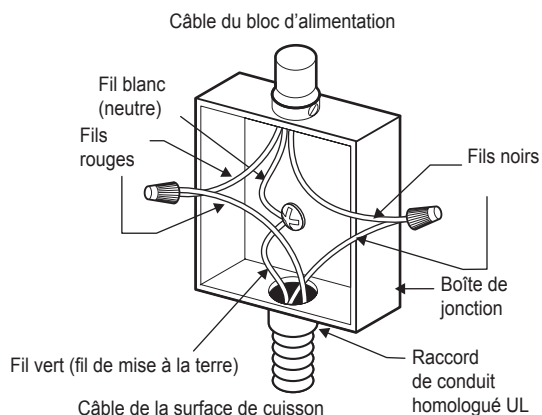
Respectez tous les codes et règlements en vigueur.

- 1 Débranchez l'alimentation.
- 2 À la boîte du disjoncteur, la boîte de fusibles ou la boîte de jonction, branchez l'appareil et les câbles d'alimentation tel qu'il est indiqué sur l'illustration.

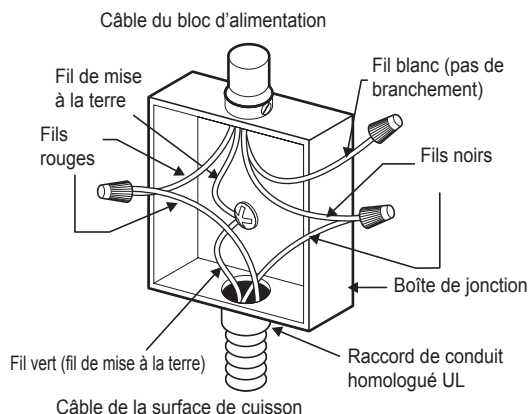
AVERTISSEMENT

En cas de branchement à un système électrique utilisant des câble d'alimentation à 4 fils, le cadre de l'appareil mis à la terre NE DOIT PAS être branché au fil neutre du système électrique à 4 fils.

Le non-respect de cet avertissement peut causer une électrocution ou d'autres blessures graves.

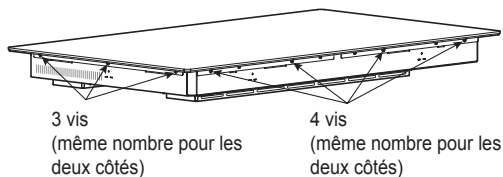


Boîte de jonction à 4 fils mise à la terre



Installation de la surface de cuisson

- 1** Inspectez visuellement la surface de cuisson pour repérer tout dommage éventuel. Inspectez visuellement la surface de cuisson pour repérer tout dommage éventuel.

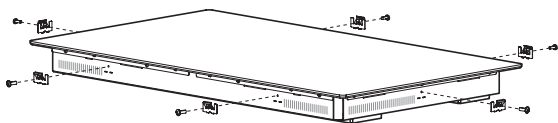


2 Vérifiez et préparez l'emplacement d'installation.

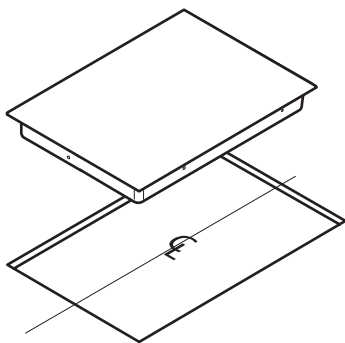
- Voir les pages 34 à 36 pour connaître les dimensions et les dégagements requis.

REMARQUE

- Installation encastrée.
 - Avant d'encastrer la surface de cuisson, enlevez les 6 supports d'installation.



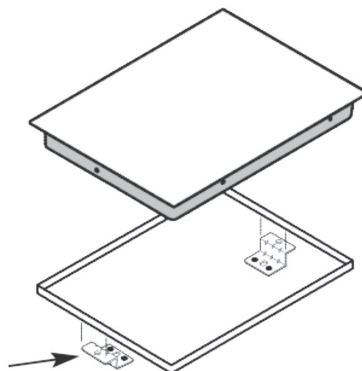
- 3** Abaissez prudemment la surface de cuisson pour la faire rentrer dans la découpe du comptoir, en vous assurant de ne pas coincer de fils.



REMARQUE

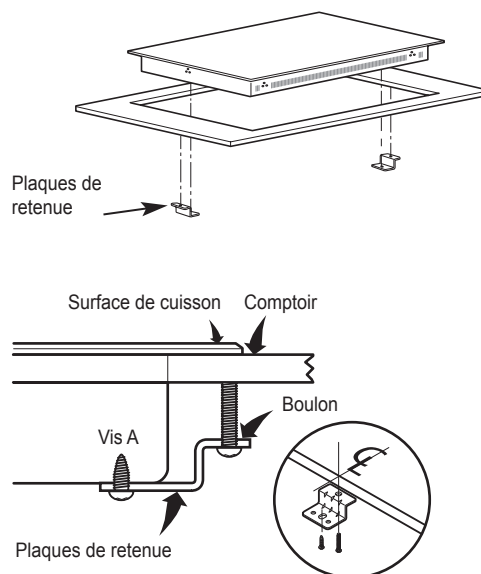
N'utilisez pas de produit de calfeutrage. La surface de cuisson doit pouvoir être enlevée en cas de réparation nécessaire.

- 4** Fixez les plaques de retenue au bas de la surface de cuisson, puis ajustez les boulons contre la base du comptoir, comme il est indiqué sur l'illustration.



REMARQUE

- Les plaques de retenue DOIVENT être installées conformément aux codes locaux ou, en leur absence, conformément à la version la plus récente du Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70, des États-Unis.
- Installation encastrée.
 - Terminez l'installation encastrée en appliquant du scellant sur les bords de la surface de cuisson.



Dernière vérification




Procédez à une dernière vérification opérationnelle de la surface de cuisson pour vous assurer qu'elle est bien alimentée et que chaque zone de cuisson fonctionne correctement.

Reportez-vous aux directives d'utilisation de ce guide pour obtenir plus de détails.

DÉPANNAGE

Avant de communiquer avec le centre de service, examinez la liste ci-après.

Cela pourrait vous permettre d'économiser temps et argent. Cette liste indique les problèmes courants qui ne sont pas le résultat d'un défaut de fabrication ou de matériaux.

Symptômes	Cause possible et solutions
La surface de cuisson ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Les commandes de la surface de cuisson sont verrouillées. <ul style="list-style-type: none"> Consultez la section sur l'utilisation du verrouillage pour le nettoyage pour désactiver la fonction de verrouillage pour le nettoyage. Le disjoncteur a sauté ou le fusible a brûlé. <ul style="list-style-type: none"> Relancez le disjoncteur. Panne de courant <ul style="list-style-type: none"> Vérifiez les lumières de votre domicile pour confirmer s'il y a bien une panne de courant. Le câblage de l'installation n'est pas complet. <ul style="list-style-type: none"> Communiquez avec l'installateur ou le détaillant.
La surface de cuisson ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> Mauvaise zone de cuisson sélectionnée. <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la bonne commande est activée pour la zone de cuisson utilisée. Pas d'alimentation dans la surface de cuisson. <ul style="list-style-type: none"> Voir « La surface de cuisson ne fonctionne pas » ci-dessus.
L'élément s'éteint pendant la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> La température intérieure de la surface de cuisson est trop élevée. <ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que la surface de cuisson a été installée conformément aux directives d'installation.
Les éléments ne chauffent pas assez.	<ul style="list-style-type: none"> Les commandes tactiles ne sont peut-être pas bien réglées. <ul style="list-style-type: none"> Vérifiez la puissance. Il se peut qu'un accessoire de cuisson qui ne porte pas la mention « IH » ou compatible avec la cuisson par convection ne chauffe pas correctement. <ul style="list-style-type: none"> Utilisez un accessoire de cuisson qui porte la mention « IH ». L'ustensile de cuisine n'est peut-être pas plat, ou n'a peut-être pas la bonne forme ou taille. <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center; gap: 20px;">    </div> <ul style="list-style-type: none"> Utilisez des accessoires de cuisson dotés d'un fond plat. Taille minimale pour les accessoires de cuisson <ol style="list-style-type: none"> Utilisez des accessoires de cuisson dont le diamètre de la surface inférieure est supérieur ou égal à 140 mm (5,5 po). Pour les zones de cuisson flexibles, la taille minimale des accessoires de cuisson est de 120 mm x 270 mm (4,7 po x 10,6 po). Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez la zone de cuisson double, utilisez des accessoires de cuisson dotés d'un fond plat d'au moins 9 po de diamètre. Utilisez les ustensiles de cuisine recommandés. Consultez la section « Accessoires de cuisson à induction ».
Un bruit venant du ventilateur se fait entendre.	<ul style="list-style-type: none"> La température intérieure de la surface de cuisson est élevée. <ul style="list-style-type: none"> C'est normal. <p>Le ventilateur fonctionne dès qu'un élément est allumé. En cas d'utilisation intensive, le ventilateur peut continuer à fonctionner après que les commandes ont été éteintes, jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi.</p>

Symptômes	Cause possible et solutions
Des bruits se font entendre pendant la cuisson.	<p>Les bruits suivants sont normaux.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bourdonnement <ul style="list-style-type: none"> - Causé par la transmission de puissance du champ magnétique aux ustensiles de cuisine. Il est davantage perceptible lorsque la puissance est réglée à élevée et est plus silencieux si la puissance est réduite. • Sifflement <ul style="list-style-type: none"> - S'entend principalement avec les ustensiles de cuisine légers ou lorsque ceux-ci sont vides. - Dans certaines conditions, vos accessoires de cuisson peuvent produire un sifflement aigu lorsque deux éléments sont utilisés en même temps. Les niveaux de puissance auxquels ce phénomène se produit peuvent varier selon le type d'accessoire de cuisson utilisé. Modifiez le niveau de puissance pour éliminer le bruit ou réduire son volume. • Craquement <ul style="list-style-type: none"> - Peut survenir lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisine en composite, car les différents matériaux résonnent et chauffent à des vitesses différentes. Cela n'endommagera pas les ustensiles de cuisine ou ne réduira pas leur performance. • Clic <ul style="list-style-type: none"> - Causé par les interrupteurs électriques. - Il est normal d'entendre un bruit de cliquetis lorsque les brûleurs fonctionnent en dessous du niveau de puissance 6. • Cliquetis <ul style="list-style-type: none"> - Causé par la détection de l'accessoire de cuisson.
La fonctionnalité Boost (amplification) a été désactivée ou ne peut pas être activée.	<ul style="list-style-type: none"> • Pour éviter d'endommager le produit, si l'un des éléments de droite est allumé lorsque l'élément double central utilise le réglage Boost (amplification), le réglage de puissance de l'élément double central est automatiquement réduit au niveau de puissance 9. Pour maintenir le réglage Boost (amplification) sur l'élément double central, utilisez plutôt l'un des éléments de gauche. • Pour des raisons de sécurité, après 6 minutes, le réglage Boost (amplification) reviendra automatiquement au niveau de puissance 9 ou au niveau de puissance précédemment réglé.
L'accessoire de cuisson ne peut pas être détecté automatiquement.	<ul style="list-style-type: none"> • S'il n'y a pas d'accessoire de cuisson sur le brûleur, la mention « Auto Detected » (détecté automatiquement) ne s'affiche pas. La fonctionnalité de détection automatique est active uniquement au moment où la surface de cuisson est mise sous tension. • L'accessoire de cuisson n'est pas compatible avec la surface de cuisson par induction. <ul style="list-style-type: none"> - Utilisez uniquement des accessoires de cuisson qui sont compatibles avec la surface de cuisson à induction. Pour obtenir plus de détails sur les accessoires de cuisson compatibles, consultez la section « Accessoires de cuisson à induction ».
L'accessoire de cuisson a été endommagé.	<ul style="list-style-type: none"> • N'utilisez jamais le mode Boost (amplification) pour préchauffer des accessoires de cuisson vides ou pour faire chauffer de l'huile, du beurre ou du saindoux. L'accessoire de cuisson pourrait être endommagé s'il est surchauffé, ou la graisse pourrait s'enflammer. <ul style="list-style-type: none"> - Utilisez la fonctionnalité « Boost » (amplification) pour faire bouillir de l'eau ou chauffer de grandes quantités d'aliments rapidement.
La puissance de sortie est différente lorsque le même type de brûleur est utilisé.	<ul style="list-style-type: none"> • Le niveau de puissance affiché peut différer du niveau de puissance réel à l'extrémité supérieure de la plage de température. Pour empêcher la surface de cuisson de surchauffer, la puissance est automatiquement contrôlée.
Cycle de fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> • Il est normal que les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en cours d'utilisation pour contrôler la puissance de sortie.
L'écran ACL ne fonctionne pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> • Placer un accessoire de cuisson chaud sur l'écran ACL peut entraîner un dysfonctionnement de l'écran.
La minuterie n'éteint pas la zone de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • La minuterie de cuisine/de cuisson agit comme une simple minuterie et n'éteint pas la zone de cuisson.
L'indicateur de surface chaude reste allumé après que les brûleurs soient éteints.	<ul style="list-style-type: none"> • Une fois les brûleurs éteints, l'indicateur reste allumé jusqu'à ce que la surface en vitrocéramique refroidisse. <ul style="list-style-type: none"> - Si la température à proximité du produit est élevée, la surface en vitrocéramique peut prendre plus de temps à refroidir.
Le code d'erreur FC, F1 ou F5 s'affiche à l'écran.	<ul style="list-style-type: none"> • Mettez l'appareil hors tension, puis sous tension à nouveau pour désactiver le code d'erreur. • Si le problème persiste, appelez un technicien.

GARANTIE LIMITÉE

CANADA

CONDITIONS

AVIS D'ARBITRAGE : LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONTIENT UNE DISPOSITION RELATIVE À L'ARBITRAGE STIPULANT QUE VOUS ET SIGNATURE KITCHEN SUITE, UNE DIVISION DE LG ELECTRONICS (« SIGNATURE KITCHEN SUITE »), DEVEZ RÉSOUDRE TOUT DIFFÉREND PAR ARBITRAGE PLUTÔT QUE DEVANT UN TRIBUNAL, À MOINS QUE VOUS CHOISISSEZ DE VOUS RETIRER. LES RECOURS COLLECTIFS ET LES PROCÈS DEVANT JURY NE SONT PAS AUTORISÉS PAR LE PROCESSUS D'ARBITRAGE. VEUILLEZ VOUS RÉFÉRER CI-DESSOUS À L'ARTICLE « PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND ».

Si votre produit SIGNATURE KITCHEN SUITE («Produit») a tombé en panne en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication sous une utilisation normale et appropriée, pendant la période de garantie indiquée ci-dessous, Signature Kitchen Suite, une division de LG Electronics Canada Inc., à son gré, réparera ou remplacera le «Produit» après réception de la preuve d'achat originale au détail. 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	CE QUI EST COUVERT
Trois (3) ans après la date d'achat original de l'appareil.	Pièces et main-d'œuvre (pièces internes et 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, DÉLICTUELLE 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;

- Les dommages ou la défaillance du produit causés par des accidents, des insectes nuisibles, de la vermine, la foudre, le vent, un incendie, une inondation, une pandémie ou une catastrophe naturelle, ou toute autre cause indépendante de la volonté de SIGNATURE KITCHEN SUITE;
- Dommage 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;
- Dommage 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 dommage ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommage ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;
- 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;
- Le remplacement de toute pièce consommable;
- Remplacement de toute pièce n'étant pas originalement incluse avec le Produit;
- Coûts associés au retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation;
- Les accessoires, à l'exception des pièces internes ou fonctionnelles couvertes par la présente garantie limitée.
- Couverture pour réparations à domicile, pour produit sous garantie, sera fournie si le Produit se trouve dans un rayon de 150 km du centre de service autorisé (ASC) le plus près, tel que déterminé par SIGNATURE KITCHEN SUITE. Si votre Produit est situé à l'extérieur du rayon de 150 km d'un centre de service autorisé, tel que déterminé par SIGNATURE KITCHEN SUITE, il en ira de votre responsabilité d'apporter votre Produit, à vos frais, au centre de service (ASC) pour réparation sous garantie.

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.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

AFIN D'OBTENIR SOUTIEN DE GARANTIE ET INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES VEUILLEZ NOUS APPELER OU VISITER NOTRE SITE WEB: Sans frais : 1-888-289-2802 (7h à minuit – l'année longue) et sélectionnez l'option appropriée au menu, ou; Visitez le site web à : <https://www.signaturekitchensuite.com.ca>

PROCÉDURE DE RÈGLEMENT DE DIFFÉREND :

SAUF LA OÙ LA LOI L'INTERDIT, TOUT DIFFÉREND ENTRE VOUS ET SIGNATURE KITCHEN SUITE ASSOCIÉ DE QUELQUE FAÇON QUE CE SOIT À LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE SE RÈGLE EXCLUSIVEMENT PAR ARBITRAGE EXÉCUTOIRE PLUTÔT QUE DEVANT UN TRIBUNAL DE DROIT COMMUN. SAUF LA OÙ LA LOI L'INTERDIT, VOUS ET SIGNATURE KITCHEN SUITE RENONCEZ IRRÉVOCABLEMENT À TOUT DROIT À UN PROCÈS DEVANT JURY, AINSI QU'À EXERCER UN RECOURS COLLECTIF OU À Y PARTICIPER.

Définitions. Aux fins du présent article, «SIGNATURE KITCHEN SUITE» désigne Signature Kitchen Suite, une division de LG Electronics Canada Inc., ses sociétés mères, ses filiales et ses sociétés affiliées et tous leurs dirigeants, administrateurs, employés, agents, bénéficiaires, détenteurs précédents des mêmes droits, successeurs, cessionnaires et fournisseurs; « différend » et « réclamation » englobent tout différend, réclamation ou litige de quelque sorte que ce soit (fondés sur une responsabilité contractuelle, délictuelle, légale, réglementaire ou découlant d'une ordonnance, par fraude, fausse représentation ou sous quelque régime de responsabilité que ce soit) découlant de quelque façon que ce soit de la vente, des conditions ou de l'exécution du produit ou de la présente Garantie limitée.

Avis de différend. Si vous prévoyez engager une procédure d'arbitrage, vous devez d'abord envoyer à SIGNATURE KITCHEN SUITE un préavis écrit d'au moins 30 jours à l'adresse suivante : Équipe juridique SIGNATURE KITCHEN SUITE, Norelco Drive, North York, Ontario, Canada M9L 2X6 (l'« avis de différend »). Vous et SIGNATURE KITCHEN SUITE convenez de discuter en toute bonne foi pour tenter de régler le différend à l'amiable. L'avis doit mentionner votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone, le produit faisant l'objet de la réclamation, la nature de la réclamation et la réparation demandée. Si vous et SIGNATURE KITCHEN SUITE ne parvenez pas à régler le différend dans les 30 jours suivant la réception de l'avis de différend par SIGNATURE KITCHEN SUITE, le différend doit être réglé par arbitrage exécutoire conformément à la procédure établie aux présentes. Vous et SIGNATURE KITCHEN SUITE convenez que, tout au long du processus d'arbitrage, les modalités (y compris les montants) de toute offre de règlement formulée par vous ou par SIGNATURE KITCHEN SUITE ne seront pas divulguées à l'arbitre et resteront confidentielles à moins d'accord contraire entre les deux parties ou que l'arbitre règle le différend.

Entente d'arbitrage exécutoire et renonciation à un recours collectif. Si la réclamation n'a pu être réglée dans les 30 jours suivant la réception de l'avis de différend par SIGNATURE KITCHEN SUITE, vous et SIGNATURE KITCHEN SUITE convenez de ne régler les réclamations vous opposant que par arbitrage exécutoire au cas par cas, à moins que vous vous prévaliez de l'option de retrait évoquée plus haut ou que vous résidiez dans un territoire de compétences qui interdit la pleine application de cette clause dans le cas de réclamations de ce type (Dans lequel cas, si vous êtes un consommateur, cette clause ne s'appliquera que si vous acceptez expressément l'arbitrage). Dans la mesure où la loi en vigueur le permet, aucun différend entre vous et SIGNATURE KITCHEN SUITE ne peut être combiné ou regroupé avec un différend faisant intervenir le produit ou la réclamation d'une personne ou entité tierce. Plus précisément et sans limiter la portée de ce qui précède, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas autorisée en droit, en aucun cas un différend entre vous et SIGNATURE KITCHEN SUITE ne peut être traité dans le cadre d'un recours collectif. Au lieu de l'arbitrage, les parties peuvent intenter une action individuelle devant une cour des petites créances, mais cette action ne peut pas être intentée dans le cadre d'un recours collectif, sauf dans la mesure où une telle interdiction n'est pas autorisée en droit dans votre province ou territoire de compétences pour une réclamation en cause qui nous oppose.

Règles et procédures d'arbitrage. Pour soumettre une réclamation à un arbitrage, l'une des deux parties, soit vous ou SIGNATURE KITCHEN SUITE, doit déposer une demande écrite à cet effet. L'arbitrage est privé et confidentiel et s'effectue selon une procédure simplifiée et accélérée devant un arbitre unique choisi par les parties conformément aux lois et règlements en vigueur portant sur l'arbitrage commercial de votre province ou territoire de résidence. Vous devez également envoyer une copie de votre demande écrite à Signature Kitchen Suite, une division de LG Electronics Canada Inc., Legal Department - Arbitration, 20 Norelco Drive, North York, Ontario M9L 2X6. La présente disposition sur l'arbitrage est régie par les lois et règlements sur l'arbitrage commercial applicables de votre province ou territoire. La sentence arbitrale peut donner lieu à un jugement de n'importe quel tribunal compétent. Toutes les décisions relèvent de l'arbitre, à l'exception des questions associées à la portée et à l'applicabilité de la disposition sur l'arbitrage et à l'arbitrabilité du différend, qui sont du ressort du tribunal. L'arbitre est tenu de respecter les modalités de la présente disposition.

Droit applicable. Les lois de votre province ou territoire de achat régissent la présente Garantie limitée et tout différend entre nous, sauf dans la mesure où de telles lois sont supplantées par des lois fédérales, provinciales ou territoriales applicables ou sont incompatibles avec ces dernières. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige nous opposant, nous nous en remettons à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire de achat compétence pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige nous opposant.

Frais et coûts. Aucuns frais ne sont exigibles pour entamer une procédure d'arbitrage. À la réception de votre demande d'arbitrage écrite, SIGNATURE KITCHEN SUITE réglera rapidement la totalité des frais de dépôt de la demande d'arbitrage, sauf si vous réclamez des dommages-intérêts supérieurs à 25 000 \$. Dans ce cas, le paiement de ces frais sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Sauf disposition contraire aux présentes, SIGNATURE KITCHEN SUITE paiera tous les frais de dépôt de demande et d'administration ainsi que les honoraires de l'arbitre conformément aux règles d'arbitrage applicables et à la présente disposition sur l'arbitrage. Si vous remportez l'arbitrage, SIGNATURE KITCHEN SUITE réglera vos frais et honoraires juridiques après avoir déterminé s'ils sont raisonnables en se fondant sur des facteurs comme, entre autres, le montant de l'achat et le montant de la réclamation. Si l'arbitre juge que le motif de la réclamation ou les réparations demandées sont futiles ou se fondent sur des motifs déplacés (au regard des lois applicables), le paiement de tous les frais d'arbitrage sera régi par les règles d'arbitrage applicables. Dans un tel cas, vous acceptez de rembourser à SIGNATURE KITCHEN SUITE la totalité des montants versés qu'il vous revient autrement de payer en vertu des règles d'arbitrage applicables. Sauf disposition contraire et si elle remporte l'arbitrage, SIGNATURE KITCHEN SUITE renonce à tous ses droits de vous réclamer des frais et honoraires juridiques.

Audience et lieu de l'arbitrage. Si votre réclamation est égale ou inférieure à 25 000 \$, vous pouvez opter pour un arbitrage conduit selon l'une des modalités suivantes uniquement : 1) sur examen des documents remis à l'arbitre, 2) par audience téléphonique ou 3) par audience en personne selon les dispositions des règles d'arbitrage applicables. Si votre réclamation dépasse 25 000 \$, le droit à une audience sera défini par les règles d'arbitrage applicables. Les audiences arbitrales en personne se tiendront à l'endroit le plus proche et le plus pratique pour les deux parties situé dans votre province ou votre territoire de résidence, sauf si nous convenons mutuellement d'un autre lieu ou d'un arbitrage par téléphone.

Dissociabilité et renonciation. Si une partie de la présente Garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage) n'est pas applicable, les dispositions restantes demeurent en vigueur dans la mesure permise par la loi applicable. Le fait de ne pas exiger la stricte exécution d'une disposition de la présente Garantie limitée (y compris les présentes procédures d'arbitrage) ne signifie pas que nous ayons renoncé ni que nous ayons l'intention de renoncer à toute disposition ou partie de la présente Garantie limitée.

Option de retrait. Vous pouvez vous retirer de la présente procédure de règlement de différend. Dans ce cas, ni vous ni SIGNATURE KITCHEN SUITE ne pouvez imposer à l'autre partie de participer à une procédure d'arbitrage. Pour vous prévaloir de l'option de retrait, vous devez envoyer un préavis à SIGNATURE KITCHEN SUITE dans les trente (30) jours civils à compter de la date de l'achat du produit par le premier acheteur i) dans un courriel adressé à optout@lge.com et dont la ligne d'objet porte la mention « Retrait de l'arbitrage » ou ii) en composant le 1-888-289-2802. Que ce soit par courriel ou par téléphone, vous devrez donner a) votre nom et votre adresse; b) la date d'achat du produit; c) le nom ou le numéro de modèle du produit et d) le numéro de série [qu'il est possible de trouver i) sur le produit ou ii) en ligne au <https://www.signaturekitchensuite.com/ca/support/repair-service/schedule-repair>, Trouver mes numéros de modèle et de série].

Si vous vous prévallez de l'option de retrait, les lois de votre province ou territoire de résidence régissent la présente Garantie limitée et tout différend entre nous, sauf dans la mesure où de telles lois sont supplantées par des lois fédérales, provinciales ou territoriales applicables ou sont incompatibles avec ces dernières. Si l'arbitrage n'est pas autorisé pour régler une réclamation, une poursuite, un différend ou un litige nous opposant, nous nous en remettons à la compétence exclusive des tribunaux de votre province ou territoire de compétence pour le règlement de la réclamation, de la poursuite, du différend ou du litige nous opposant.

Vous ne pouvez vous prévaloir de l'option de retrait que de la manière décrite plus haut (c'est-à-dire par courriel ou par téléphone). Aucun autre type d'avis ne sera pris en compte pour le retrait de la présente procédure de règlement de différend. Le fait de se retirer de la présente procédure de règlement de différend ne compromet d'aucune façon la protection accordée en vertu de la Garantie limitée, et vous continuerez à jouir de tous les avantages prévus par la Garantie limitée. Si vous conservez ce produit sans vous prévaloir de l'option de retrait, vous acceptez les conditions générales de la disposition sur l'arbitrage énoncée ci-dessus.

Conflit de modalités. En cas de conflit ou d'incompatibilité entre les modalités de la présente garantie limitée et le contrat de licence d'utilisation (CLU) en ce qui concerne le règlement des différends, les modalités de la présente garantie limitée contrôlent et régissent les droits et obligations des parties et ont préséance sur le CLU.

AIDE-MÉMOIRE

AIDE-MÉMOIRE

FRANÇAIS



Customer Information Center

1-855-790-6655 USA

1-888-289-2802 CANADA

Register your product Online!

www.signaturekitchensuite.com USA

www.signaturekitchensuite.ca CANADA

Centre d'informations aux consommateurs

1-855-790-6655 États-Unis

1-888-289-2802 CANADA

Enregistrez votre produit en ligne!

www.signaturekitchensuite.com États-Unis

www.signaturekitchensuite.ca CANADA