



OWNER'S MANUAL

GAS COOKTOP

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



WARNING

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

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

UPCG3054ST

UPCG3654ST



MFL69356301_02

www.thesignaturekitchen.com

TABLE OF CONTENTS

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

7 PRODUCT OVERVIEW

- 7 Parts
- 7 Accessories

8 OPERATION

- 8 Using the Surface Burners
- 10 Using the Griddle

11 MAINTENANCE

- 11 Care and Cleaning
- 12 Burner Caps and Heads
- 13 Burner Grates
- 14 Cooktop Surface
- 14 Stainless Steel Surfaces
- 14 Control Knobs

15 SMART FUNCTIONS

- 15 Application Installation
- 15 Product Registration
- 15 Connect the Wi-Fi
- 15 Using the Wi-Fi Function
- 16 FCC Notice (For transmitter module contained in this product)
- 16 FCC RF Radiation Exposure Statement

17 TROUBLESHOOTING


- 17 Before Calling for Service


18 WARRANTY


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.thesignaturekitchen.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 or explosion, electric shock, or to prevent event property to damage, personal injury, or death.



WARNING

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

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Stepping, leaning or sitting on this cooktop can result in serious injuries and cause damage to the cooktop.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Open window.
- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone.
- Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

SAFETY PRECAUTIONS

- Make sure the cooktop is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the Installation Instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Plug the cooktop into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three-prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this cooktop.
- To prevent fire hazard or electrical shock.
Do not use an adapter plug, an extension cord, or remove grounding prong from electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.
- To prevent poor air circulation, place the cooktop out of kitchen traffic path and away from drafty locations.
- Do not attempt to repair or replace any part of the cooktop unless it is specifically mentioned in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Make sure all packaging materials are removed from the cooktop before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.
- Make sure the cooktop is properly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used.
The cooktop can be converted for use with either type of gas. See the Installation Instructions.

WARNING

- These adjustments must be done by a qualified service technician according to the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction.
Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

- Do not leave children alone or unattended where a cooktop is hot or in operation. They could be seriously burned.

CAUTION

- Items of interest to children should not be stored in cabinets above a cooktop — children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

- Storage on Appliance - Flammable materials should not be stored on the cooktop or near surface units. This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids.
- Do not let anyone climb or stand on the cooktop. They could damage the cooktop or tip it over, causing severe personal injury.
- Do not allow children to climb or play around the cooktop.

WARNING

- NEVER use the cooktop as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the cooktop.

- Never wear loose fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items placed in cabinets over the cooktop.
Flammable material could be ignited if brought into contact with flame or hot surfaces and may cause severe burns.

- Do not place flammable materials on or near the cooktop.
- Do not place or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not place cooking oils or other flammable materials on or near the cooktop.
- Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the cooktop.
Flammable materials may explode and result in fire or property damage.
- Do not use water on grease fires. NEVER touch a flaming pan. Turn the controls off.
Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray.
Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
Flaming grease outside a pan can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them or leaving them where children can reach them.
- Stepping, leaning or sitting on this cooktop can result in serious injuries and also cause damage to the cooktop.
- Clean the cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooktop, be careful to avoid steam burns.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions.

SURFACE BURNERS

WARNING

- If the top burner flame goes out, gas is still flowing to the burner until the knob is turned to the **OFF** position. Do not leave the burners **ON** unattended.
 - **Use proper pan size.** Do not use pans that are unstable or easily tipped. Select cookware having flat bottoms large enough to cover burner grates. To avoid spills, make sure cookware is large enough to contain the food properly. This will save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food. Because heavy spattering or spills left on a range can ignite, use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.
-
- Never leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers can cause smoking and greasy spillovers may catch on fire.
 - Always turn knobs to the **LITE** position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
 - Control the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.
 - Use only dry pot holders - moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam.
Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.
Do not use a towel or other bulky cloth instead of a pot holder.
 - If using glass cookware, make sure it is designed for top-of-range cooking.
 - To prevent burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the cooktop without extending over adjacent burners.
 - NEVER place any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
 - Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
 - Always heat fat slowly, and watch as it heats.

6 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- If frying combination of oils or fats, stir together before heating or as fats melt slowly.
- Use a deep fat thermometer if possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- SIGNATURE KITCHEN SUITE does not recommend using a gas cooktop for the preparation of flaming foods.
If you choose to prepare flaming foods under a hood, turn the fan on.
- Do not use a wok on the surface burners if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. Also, it may cause the burner to work improperly. This may cause a carbon monoxide level above that allowed by current standards, resulting in a health hazard.
- Foods for frying should be as dry as possible.
Frost or moisture on foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not place plastic items on the cooktop - they may melt if left too close to the vent.
- Keep all plastics away from the surface burners.
- To prevent burns, always be sure that the controls for all burners are at the **OFF** position and all grates are cool before attempting to remove them.
- If you smell gas, turn off the gas to the cooktop and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.
- Always turn knob to the **OFF** position before removing cookware.
- Do not lift the cooktop.
Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the cooktop.
- If the cooktop is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the surface burners and catch on fire.

CALIFORNIA SAFE DRINKING WATER AND TOXIC ENFORCEMENT ACT

WARNING

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. ***Wash hands after handling.***

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

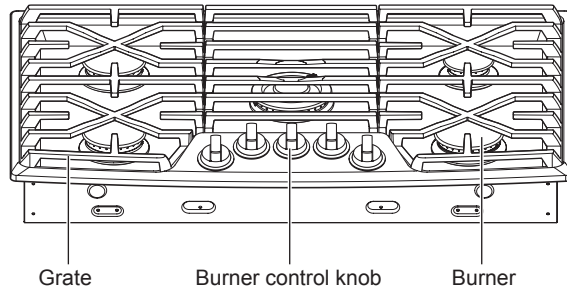
Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the improper combustion of natural or LP gas.

Correctly adjusted burners, indicated by a blue rather than a yellow flame, will minimize improper combustion. Exposure to these substances can be minimized by opening windows or using a ventilation fan or hood.

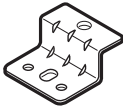
Read all instructions before using the appliance.
SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRODUCT OVERVIEW

Parts



Accessories



Retainer brackets (2ea)



Screw (2ea)



Screw (4ea)



Nozzles (7ea)

NOTE

- Contact Signature Kitchen Suite Customer Service at 1-855-790-6655 if any accessories are missing.
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.
- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, which are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.

OPERATION

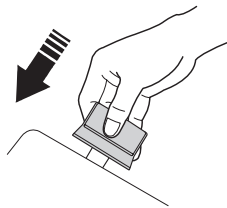
Using the Surface Burners

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

- Make sure all grates on the cooktop are properly placed before using any burner.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.
- Make sure all burners are in place.
- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

Lighting a Gas Surface Burner

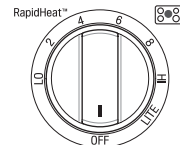
- Be sure all the surface burners are placed in their respective positions.
- Push the control knob in and turn it to the LITE position.



Push the control knob in and turn it to the LITE position.

- There is a CLICKING noise-the sound of the electric spark ighting the burners.
- To control the flame size, turn the knob. If the knob stays at LITE, it will continue to click.
- When turning a burner to LITE, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.
- The medium(left front & rear) and the large(right front) burners are the primary burners for most cooking. These general-purpose burners can be turned down from HI to LO suit a wide range of cooking needs.

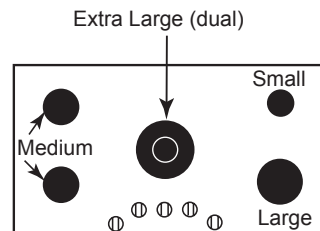
- The extra large burner (center) is the maxium output burner. Like the other four burners, it can be turned down from HI to LO for a wide range of cooking appliances. This burner is also designed to quickly bring a large amount of liquid to a boil. It has a special RapidHeat setting designed to be used with cookware 10 inches or larger or for use with the griddle. The extra large burner(dual) can also be turned down to LO for a low simmer setting almost like the small burner.



Extra-large burner only

Sealed Gas Burners

- The cooktop has five sealed gas burners. They offer convenience, cleanability and flexibility to be used in a wide range of cooking applications.



- The smallest burner is in the right rear.
- These burners can be turned down to LO for a very low simmer setting.
- They provide precise cooking performance for delicate foods such as sauces or food that requires low heat for a long cooking time.

In Case of Power Failure

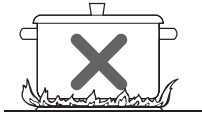
- In case of a power failure, you can light the gas surface burners on the cooktop with a match. Hold a lit match to the burner, then push in and turn the control knob to the LITE position. Use extreme caution when lighting burners this way.
- Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

Selecting Flame Size

NEVER let the flames extend up the sides of the cookware for safe handling of cookware.

Watch the flame, not the knob, while reducing the heat. When fast heating is desired, the flame size on a gas burner should match the cookware used.

Flames larger than the bottom of the cookware will not result in faster heating of the cookware and could be hazardous.



Cookware

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

Using a Wok

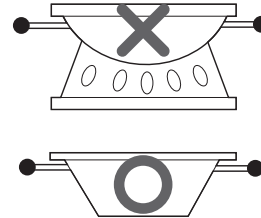
Do not use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards.

This can be a health hazard.

Use a 14 inch or smaller flat bottom wok. Make sure the wok bottom sits flat on the grate.

Woks are available at a local retail store.

Only a flat-bottomed wok should be used.



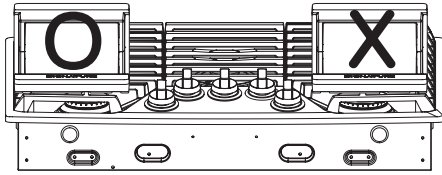
Stove-Top Grills

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



This can be a health hazard.

Using the Griddle



The griddle must only be used on the left side grate.

The non-stick coated griddle provides an extra - large cooking surface for meats, pancakes or other food usually prepared in a frying pan or skillet.

NOTE

The griddle will discolor over time as it becomes seasoned with use.

How to Place the Griddle: The griddle can only be used on the left side grate. The griddle must be properly placed on the grate, with the words "SIGNATURE" toward the front.

NOTE

Do not remove the left side grate when using the griddle.



CAUTION

- Do not remove the griddle plate until the cooktop grates, surfaces and griddle plate are completely cooled.
- The griddle plate on the cooktop may become very hot when using the cooktop. Always use oven mitts when placing or removing the griddle plate.

IMPORTANT NOTES

- Avoid cooking extremely greasy foods, as grease spills can occur.
- The griddle can become hot when surrounding burners are in use.
- Do not overheat the griddle. This can damage the non-stick coating.
- Do not use metal utensils that can damage the griddle surface. Do not cut foods on the griddle.
- Do not place or store items on the griddle.

MAINTENANCE

Care and Cleaning

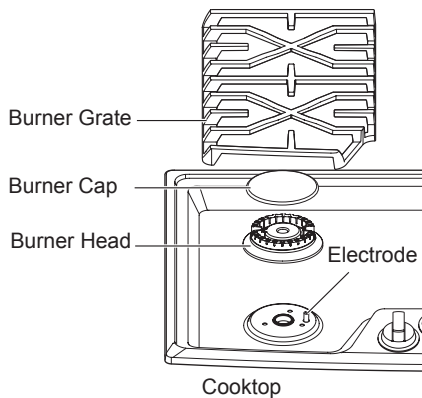
Make sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

Sealed Burner Assemblies

Turn all controls OFF before removing the burner parts.

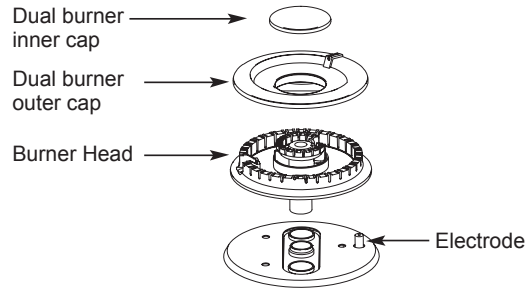
The burner grates, caps, and burner heads can be lifted off, making them easy to clean.

The electrodes are not removable.



Dual Extra Burner Assembly

The burner head, the outer cap and the inner cap can be lifted off, making it easy to clean. The burner electrode is not removable.



CAUTION

- DO NOT remove any parts from the cooktop until they have completely cooled and are safe to handle. Do not operate the surface burners unless all burner parts and grates are properly placed.

The electrode of the burner is exposed when the burner head and cap are removed. When one burner is turned to LITE, all the burners spark.

Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on.

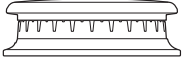
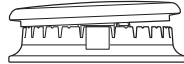
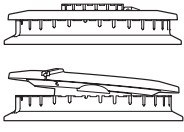
An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

Burner Caps and Heads

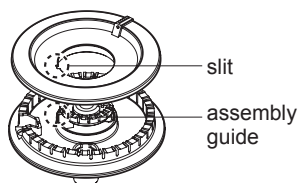
Burner Caps

Lift burner caps off when they are cool.

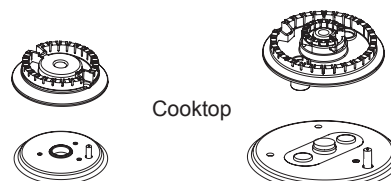
Wash burner caps in hot, soapy water and rinse with clean water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles.

	General burner
Burner cap is properly seated.	
Burner cap is NOT properly seated.	
Dual Extra Large Burner outer cap	

To place the dual extra large burner outer cap properly, make sure the slit in the burner cap is positioned over the assembly guide in the burner head.



Burner Heads



The burner heads are removable.

Simply lift them off the cooktop for cleaning.

The slits in the burner heads must be kept clean at all times for an even flame. Clogged or dirty burner ports or electrodes may cause improper operation of the cooktop.

Any spill on or around an electrode must be carefully cleaned. Take care to not hit an electrode with anything hard or it could be damaged.

Clean the burner caps and heads routinely, especially after bad spillovers which could clog the openings. Lift burner heads off when they are cool.

To get rid of burned-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For more stubborn stains, use a toothbrush.

CAUTION

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

NOTE

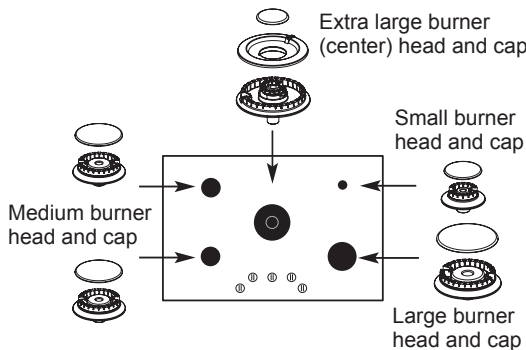
- To clean the brass burner, use mild abrasive cleaners or liquid cleaners such as Kleen King®, BonAmi® and Wright's®.
- To clean port openings, use a stiff nylon bristle toothbrush.
- Do not use steel wool or steel bristle brushes as they can scratch the brass burner surface.
- Burners will not light if the cap is removed.

After Cleaning

Before placing the burner caps and burner heads back, shake out excess water and then dry them thoroughly.

Replacement

Replace burner heads and caps over the electrodes on the cooktop, in the correct locations according to their size. There are one small, two medium, one large and one extra large burner head and cap.



Burner Grates

The cooktop has three professional-style grates. These grates are position-specific. For maximum stability, these grates should only be used in their proper position. Because of the varied burner sizes, the side grates cannot be exchanged nor can any of the grates be rotated front to back.

Cleaning

Lift grates off when they are cool.

Grates should be cleaned regularly and, of course, after spills. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water. When replacing the grates, be sure they are positioned properly over the burners. Replace the grates so that continuous arcs are formed with the center ribs of all three grates.

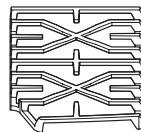
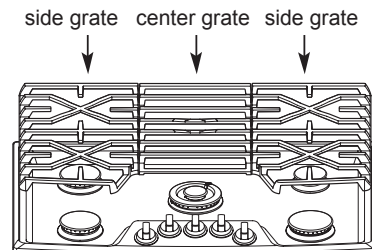
The grates may be cleaned in a dishwasher.

Do not operate a burner for a long time without cookware on the grate.

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

To remove burned-on food, place the grates in a covered container.

Soak them with 1/4 cup ammonia for several hours or overnight. Wash, rinse well and dry.



Appearance may vary. The grates may be cleaned in a dishwasher.

Although they are durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures. You will notice this sooner with lighter colored grates.

NOTE

Do not clean the grates in a self-cleaning oven.

Cooktop Surface

To prevent damage to the stainless steel surface of the cooktop and to prevent it from becoming dull, clean up spills immediately. Foods with a lot of acid (such as tomatoes, sauerkraut, fruit juices, etc.) or foods with high sugar content could cause a dull spot if allowed to set. When the surface has cooled, wash and rinse.

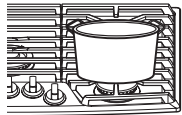
For other spills such as fat splatterings, etc., wash with soap and water after the surface has cooled. Then rinse and polish using a dry cloth.

CAUTION

- To avoid burns, do not clean the cooktop surface until it has cooled.
- Do not lift the cooktop surface. Lifting the cooktop surface can lead to damage and improper operation of the range.

NOTE

- Do not place flammable materials on or near the cooktop.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.



- Do not try to lift the cooktop. Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the cooktop.
- If water is spilled on the cooktop, wipe it up immediately. If water is left on the cooktop for a long time, it may cause discoloration of the cooktop surface and grate.
- The cooktop surface under the burner head may become discolored if the gas surface burner is used for a long time.
- To clean the STS cooktop, use mild abrasive cleaners such as AstonishR.

Stainless Steel Surfaces

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm soapy water or a stainless steel cleaner or polish.

Always wipe the surface in the direction of the grain.

Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of the nearest dealer, call the toll-free customer service number:

1-855-790-6655

or visit our website at:

www.thesignaturekitchen.com

Control Knobs

It's a good idea to wipe the control panel after each use of the cooktop.

Clean or rinse the control panel using a damp cloth. Use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Use clean water for rinsing.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the control knobs - they can cause damage to the finish of the knobs.

Do not try to bend knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other such loads. This can damage the gas valve shaft.

The control knobs may be removed for easier cleaning.

Make sure the knobs are in the OFF position and pull them straight off the stems for cleaning.



Surface burner knob

To reinstall the knobs, make sure each knob has the OFF position aligned and slide the knob directly onto the stem.

NOTE

Unplug the cooktop before cleaning the control knobs to prevent the burners from turning on.

SMART FUNCTIONS

Application Installation

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

Product Registration

- 1 Run the SIGNATURE KITCHEN SUITE application on a smart phone.
- 2 Create an account and sign in.
- 3 Select **Register**.
- 4 Select **COOKTOP**.
- 5 Follow the instructions on the smart phone to register the appliance and connect it to a Wi-Fi network.
 - To verify the Wi-Fi connection, check that the Wi-Fi icon  on the control panel is lit.

NOTE

- SIGNATURE KITCHEN SUITE is not responsible for any network connection problems or any faults, malfunctions, or errors caused by network connection.
- The machine supports 2.4 GHz Wi-Fi networks only.
- 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 Wi-Fi connection may not connect or may be interrupted because of the home network environment.
- The network connection may not work properly depending on the internet service provider.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.
- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for appliance improvement purposes without notice to users.
- The Wi-Fi connection may not connect or may be interrupted if the front of countertop is made of metal.
- Depending on the Wi-Fi connection, you may experience delays with the app.

Connect the Wi-Fi

Press and hold "Connect" button on the control panel for three seconds to connect the Wi-Fi.

- The Wi-Fi indicator light flashes when it is not connected to the Smart app.
- The Wi-Fi indicator light is turned on if it is connected to the Smart app.

Using the Wi-Fi Function

Communicate with the appliance from a smart phone using the convenient smart features.

Using the Application

- 1 Select the appliance in the application and connect it to a Wi-Fi network.
- 2 Select the menu on the upper right side to access settings and features.

Monitoring

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

Push Alert

Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications. The notifications are triggered even if the Signature Kitchen Suite application is off.

Settings

Set various options on the appliance and in the application.

Interworking Function

Signature Kitchen Suite microwave ovens automatically turn on/off the vent fan and cooktop lamp when paired with the cooktop. Both products must be registered through 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 registered products in the Signature Kitchen Suite application.

IMPORTANT : Features could be added or deleted when the SIGNATURE KITCHEN SUITE application is updated. Data saved on the SIGNATURE KITCHEN SUITE application could be deleted when the application is updated or your smart phone is changed.

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.thesignaturekitchen.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 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@thesignaturekitchen.com. This offer is valid for three (3) years from the purchase date of the product.

Wireless module (LCW-003) Specifications	
Frequency Range	2412~2462 MHz
Output Power (max.)	IEEE 802.11 b : 14 dBm
	IEEE 802.11 g : 15 dBm
	IEEE 802.11 n : 14 dBm

FCC Notice (For transmitter module contained in this product)

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

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

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

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

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.

TROUBLESHOOTING

Before Calling for Service

Before calling 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
<p>Burners have yellow or yellow-tipped flames</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The combustion quality of burner flames needs to be determined visually. <ul style="list-style-type: none"> - Use the illustrations below to determine if the burner flames are normal. If burner flames look like A, call for service. Normal burner flames should look like B or C, depending on the type of gas used. With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal. <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end; text-align: center;"> <div data-bbox="529 625 689 737">  <p>A—Yellow flames Call for service</p> </div> <div data-bbox="705 625 865 762">  <p>B—Yellow tips on outer cones Normal for LP gas</p> </div> <div data-bbox="880 625 1085 762">  <p>C—Soft blue flames Normal for natural gas</p> </div> </div>
<p>Burner flames are very large or yellow</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Improper air to gas ratio. <ul style="list-style-type: none"> - If cooktop is connected to LP gas, contact the person who installed the range or made the conversion.
<p>Control knobs will not turn</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Knob is not pushed down <ul style="list-style-type: none"> - To turn from OFF position, push the knob down and then turn.
<p>Top burners do not light or do not burn evenly.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Plug on cooktop is not completely inserted in the electrical outlet. <ul style="list-style-type: none"> - Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. • Burner slots on the side of the burner may be clogged. <ul style="list-style-type: none"> - Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burned-on food or grease. See the Care and Cleaning of the Cooktop section. • Improper burner assembly. <ul style="list-style-type: none"> - Make sure the burner parts are installed correctly. See the Care and Cleaning of the Cooktop section.

WARRANTY (USA)

SIGNATURE KITCHEN SUITE will repair or replace your product, at SIGNATURE KITCHEN SUITE'S option, if it proves to be defective in material or workmanship under normal use, during the warranty period set forth below, effective from the date of original consumer purchase of the product.

This limited warranty is good only to the original purchaser of the product.

<p>WARRANTY PERIOD:</p> <p>LABOR: Three years from date of original purchase</p> <p>PARTS: Three years from date of original purchase</p> <p>WHAT IS COVERED:</p> <p>Any part of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this full three-years warranty, SIGNATURE KITCHEN SUITE will also provide, free of charge, all labor and in-home service to replace the defective part.</p>	<p>HOW SERVICE IS HANDLED:</p> <p>In-Home Service:</p> <p>Please retain dealer's dated bill of sale as evidence of the Date of Purchase for proof of warranty, and submit a copy of the bill of sale to the service person at the time warranty service is provided.</p> <p>Please call 1-855-790-6655 and choose the appropriate option to locate your nearest SIGNATURE KITCHEN SUITE Authorized Service Center.</p> <p>Or visit our Web site at www.thesignaturekitchen.com</p>
--	---

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. TO THE EXTENT ANY IMPLIED WARRANTY IS REQUIRED BY LAW, IT IS LIMITED IN DURATION TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE. SIGNATURE KITCHEN SUITE WILL NOT BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, INDIRECT, OR INCIDENTAL DAMAGES OF ANY KIND, INCLUDING LOST REVENUES OR PROFITS, IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATION ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS OR THE EXCLUSION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT APPLY TO:

- Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace owner-accessible light bulbs.
- Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
- Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repairable in the home.
- Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God, or use of products not approved by SIGNATURE KITCHEN SUITE Corporation.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
- Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States.
- Any labor costs during the limited warranty period.

This warranty is extended to the original purchaser and any subsequent owner for products purchased for home use within the USA .

In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs or your state's Attorney General.

MEMO

ENGLISH

MEMO



MANUAL DEL PROPIETARIO

COCINA DE GAS

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



ADVERTENCIA

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

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

UPCG3054ST

UPCG3654ST



MFL69356301_02

ÍNDICE

3 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

7 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

- 7 Piezas
- 7 Accesorios

8 FUNCIONAMIENTO

- 8 Uso de los quemadores
- 10 Uso de la plancha

11 MANTENIMIENTO

- 11 Cuidado y limpieza
- 12 Tapas y cabezas de los quemadores
- 13 Rejillas
- 14 Superficie de la cocina
- 14 Superficies de acero inoxidable
- 14 Mandos de control

15 FUNCIONES INTELIGENTES

- 15 Instalación de la aplicación
- 15 Registro del producto
- 15 Conectar el Wi-Fi
- 15 Uso de la función Wi-Fi
- 16 Aviso de la FCC (para el módulo transmisor contenido en este producto)
- 16 Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

17 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- 17 Antes de solicitar asistencia técnica

18 GARANTÍA


INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD


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

Descargue este manual del propietario en: www.thesignaturekitchen.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

- Por su propia seguridad, debe obedecer la información que contiene este manual para minimizar el riesgo de incendio o explosión, choque eléctrico o para evitar daños a la propiedad, lesiones físicas o peligro de muerte.



ADVERTENCIA

- En caso de no seguir exactamente la información contenida en este manual, podría producirse un incendio o explosión, provocando daños a la propiedad, lesiones físicas o peligro de muerte.

- NO almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste u otros electrodomésticos.
- Subirse, apoyarse o sentarse sobre la cocina puede provocar lesiones graves y daños a la misma.

QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS

- No intente prender ningún electrodoméstico.
- No toque ningún interruptor eléctrico;
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame inmediatamente a su distribuidor de gas desde el teléfono de un vecino.
- Siga las instrucciones proporcionadas por el distribuidor de gas.
- Si le es imposible contactar con su distribuidor de gas, llame a los bomberos.
- **La instalación y mantenimiento deben realizarlas un instalador cualificado, empresa de servicios o el distribuidor de gas.**

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Solicite la realización de la instalación y conexión a tierra de su cocina a un instalador cualificado, de acuerdo con las instrucciones de instalación.
Cualquier ajuste o servicio de mantenimiento debe ser realizado únicamente por instaladores de cocinas de gas o técnicos de servicio cualificados.
- Enchufe su cocina únicamente a una conexión de 120 voltios con toma de tierra. No elimine la toma de tierra del tomacorriente. En caso de duda relacionada con la conexión a tierra del sistema eléctrico de la vivienda, recaerá en usted la responsabilidad y la obligación de reemplazar una toma de pared sin conexión a tierra con una que disponga de ella, conector de tres clavijas de acuerdo con el Código eléctrico nacional. No use alargaderas con este electrodoméstico.
- Evite situaciones que generen peligro de incendio o choques eléctricos.
No use adaptadores, alargaderas ni elimine la conexión a tierra del cable de alimentación.
El incumplimiento de estas advertencias podría causar lesiones, incendio o incluso la muerte.
- Para evitar una circulación de aire inadecuada, sitúe la placa de cocción fuera de las áreas más transitadas de la cocina y apartada de lugares muy ventilados.
- No intente reparar o reemplazar ninguna pieza de su cocina a menos que esté recomendado específicamente en este manual.
El resto de las labores de reparación deben ser dejadas en manos de un técnico cualificado.
- Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje de la cocina antes de ponerla en funcionamiento para prevenir daños por incendio o humos provocados por la ignición de dicho material.
- Asegúrese de que su cocina quede instalada correctamente por un técnico de servicio o instalador cualificado para el tipo de gas (natural o LP) que va a usarse. La placa de cocción se puede convertir para utilizarse con cualquier tipo de gas. Examine las instrucciones de instalación.

ADVERTENCIA

- Estos ajustes deben ser realizados por un técnico de servicio cualificado cumpliendo las instrucciones del fabricante y todos los códigos y exigencias de la autoridad competente.
El incumplimiento de estas instrucciones podría ocasionar lesiones graves o daños a la propiedad.
La empresa cualificada que realice estas labores, asume la responsabilidad por la adaptación.

- No deje niños solos o sin supervisión donde haya una placa de cocción caliente o en funcionamiento. Podrían sufrir quemaduras graves.

PRECAUCIÓN

- Los objetos que atraigan la atención de los niños no deben colocarse en los armarios situados sobre la cocina: los niños se subirán a la cocina para alcanzarlos, pudiendo sufrir lesiones graves.
- Almacenamiento en el electrodoméstico: los materiales inflamables no pueden almacenarse sobre la cocina o cerca de los fogones.
Estos materiales incluyen el papel, plástico y prendas como libros de recetas, productos de plástico y papel de cocina, así como líquidos inflamables.
- No permita que nadie se suba ni se apoye sobre la cocina. Ellos podrían dañar la placa de cocción, e incluso volcarla, lo que provocaría lesiones personales graves.
- No permita que los niños se suban o jueguen en las proximidades de la cocina.

ADVERTENCIA

- Nunca use su cocina para calentar el ambiente como si fuera un calefactor. Hacerlo podría provocar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento en la cocina.
- No vista prendas demasiado holgadas o poco ajustadas al usar el electrodoméstico. Tenga cuidado al alcanzar artículos almacenados en los armarios situados sobre la cocina.
El material inflamable podría incendiarse al ponerse en contacto con la llama o con superficies calientes del horno y producir quemaduras graves.

- No coloque materiales inflamables sobre o cerca de la placa de cocción.
- NO almacene ni use materiales inflamables, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste u otros electrodomésticos.
- No deje aceite ni otros materiales inflamables acumulados en la cocina o sus proximidades.
- No almacene explosivos como aerosoles sobre la cocina o en sus proximidades. Los materiales podrían explotar, provocando un incendio o daños a la propiedad.
- No use agua para sofocar incendios provocados por grasas. Nunca toque una sartén en llamas. Apague los controles. Sofoque la llama de una sartén que se encuentra sobre un quemador, cubriendo por completo la misma mediante una tapa apropiada o una bandeja para galletas o plana. Use un extintor de incendios de producto químico seco multiuso o de espuma. Las llamas de aceite que salen de la sartén pueden apagarse cubriéndolas con bicarbonato sódico o, si estuviera disponible, con un extintor de incendios de producto químico seco multiuso o de espuma.
- Deje que las rejillas y otras superficies calientes se enfríen antes de tocarlas o póngalas en un lugar al que no alcancen los niños.
- Subirse, apoyarse o sentarse sobre la cocina puede provocar lesiones graves y daños a la misma.
- Limpie la placa de cocción con precaución. Si se utiliza una esponja o un paño para limpiar derrames sobre la placa de cocción, tenga precaución de evitar quemaduras por causa del vapor.
- No obstruya el paso de aire de combustión y ventilación.
- La prueba de fugas del electrodoméstico deberá realizarse según las instrucciones del fabricante.

QUEMADORES



ADVERTENCIA

- Si la llama del quemador superior se apaga, el gas seguirá saliendo a través del quemador hasta que el mando se gire hasta ajustarlo en la posición **OFF**. No deje los quemadores desatendidos mientras se encuentren ajustados en la posición **ON**.
- **Use sartenes del tamaño adecuado;** evite sartenes inestables o que inclinen con facilidad. Escoja sartenes y ollas de cocina que dispongan de bases planas lo suficientemente grandes para cubrir los fogones. Para evitar derrames, asegúrese de que la olla o sartén sea lo suficientemente grande para albergar los alimentos adecuadamente. Esto ahorrará tiempo de limpieza y evitará acumulaciones nocivas de comida. Dado que las salpicaduras pesadas o los derrames acumulados pueden arder, utilice cacerolas con asas que puedan sujetarse fácilmente y que no se calienten.
- Las ebulliciones pueden provocar derrames humeantes y grasosos que podrían prenderse fuego.
- Use siempre la posición **LITE** al prender los quemadores y asegúrese de que lo han hecho. No deje nunca los quemadores desatendidos con el fuego alto.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de tal forma que no se extienda más allá del borde de la olla o sartén. El exceso de llama es peligroso.
- Use sólo guantes de cocina secos; el contacto de los guantes de cocina mojados o húmedos con las superficies calientes podría provocar quemaduras por vapor. No permita que los guantes de cocina se acerquen a las llamas al retirar ollas y sartenes. No use papel de cocina ni paños voluminosos en vez de los guantes de cocina.
- Al usar ollas o sartenes de cristal, asegúrese de que estén diseñadas para su uso en cocinas.
- Para reducir al mínimo la posibilidad de sufrir quemaduras o de que se produzcan incendios de materiales inflamables y derrames, gire los mangos de las ollas y sartenes hacia un lado o hacia la parte posterior de la cocina sin situarlos sobre quemadores adyacentes.
- No deje ningún objeto sobre la cocina. El aire caliente de la ventilación podría incendiar objetos inflamables y aumentar la presión en recipientes cerrados, pudiendo provocar su estallido.
- Permanezca atento a los alimentos que se estén friendo a fuego alto.
- Caliente siempre el aceite lentamente y permanezca atento hasta que lo haga.

6 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Si usa una combinación de aceites y grasas al freír, remueva hasta que se calienten o hasta que las grasas se derritan lentamente.
- Use un termómetro para freidoras siempre que sea posible para evitar que la grasa se sobrecaliente más allá del punto en el que se produce humo.
- Use la mínima cantidad posible de grasa según la sartén que se este usando. Verter demasiada grasa en la sartén puede provocar derrames al añadir los alimentos.
- No flamee alimentos sobre la cocina.
Si desea flamear alimentos bajo la campana, prenda el extractor.
- No use el wok sobre la superficie de la cocina si dispone de un anillo metálico que se coloca y apoya sobre la rejilla. Este anillo actúa como colector de calor, pudiendo dañar la rejilla y la cabeza del quemador. Además podría provocar el mal funcionamiento del quemador. Este podría generar un nivel de monóxido de carbono que supere el estándar permitido, poniendo en peligro la salud.
- Los alimentos que vayan a freírse, deben secarse tanto como sea posible.
Las comidas con humedad o congeladas pueden causar que la grasa caliente brote por encima y sobre los costados de la cacerola.
- No intente mover una sartén con aceite caliente, especialmente si es profunda.
Espere hasta que el aceite se enfríe.
- No deje objetos de plástico sobre la cocina; podrían derretirse si se dejan demasiado próximos a la ventilación.
- Mantenga todos los plásticos lejos de los quemadores.
- Para evitar posibles quemaduras, asegúrese siempre de que todos los quemadores se encuentran en la posición **OFF** y de que las rejillas estén frías antes de intentar retirarlas.
- Si percibe olor a gas, cierre el suministro de gas a la cocina y póngase en contacto con un técnico de servicio cualificado. No use nunca una llama abierta para localizar la fuga.
- Apague siempre los fogones antes de retirar las ollas o sartenes.
- No levante la placa de la cocina. Levantar la placa de la cocina puede ocasionar daños o un funcionamiento incorrecto.
- Si la cocina está próxima a una ventana, no cuelgue cortinas largas que pueden moverse sobre la superficie de los quemadores, ocasionando peligro de incendio.

ACTO DE REFORZAMIENTO DE LA INGESTA SEGURA DE AGUA LIBRE DE TOXICOS



ADVERTENCIA

Este producto contiene químicos conocidos por el estado de California por causar cáncer, malformaciones de nacimiento u otros daños reproductivos. **Lávese bien las manos después de su manipulación.**

La Ley de Imposición de Materiales Tóxicos y Agua Potable Segura de California requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias que el estado considera que causan defectos congénitos u otras lesiones reproductivas y obliga a las empresas a alertar a los clientes sobre la posible exposición a tales sustancias.

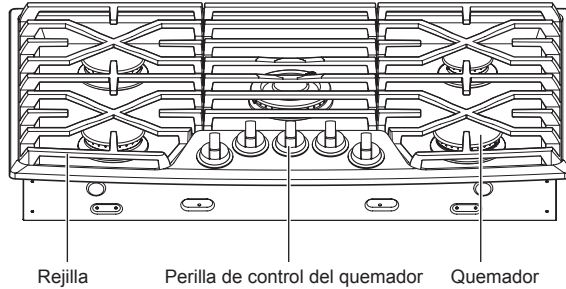
Los electrodomésticos de gas pueden ocasionar exposiciones menores a cuatro de estas sustancias, llamadas benceno, monóxido de carbón, formaldehído y hollín, ocasionadas principalmente por la combustión incompleta del gas natural o combustibles LP.

Los quemadores bien ajustados, algo que se refleja mediante la presencia de una llama azul en lugar de amarilla, reducirán al mínimo una combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede minimizarse mediante la apertura de una ventana o el uso de un ventilador o extractor.

**Lea y cumpla atentamente esta
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.**

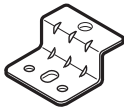
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Piezas



ESPAÑOL

Accesorios



Soportes de retención
(2 c/u)



Perno (2 c/u)



Perno (4 c/u)



Boquillas (7 c/u)

NOTA

- Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de Signature Kitchen Suite al 1-855-790-6655 si faltara algún accesorio.
- Para su seguridad y para extender la vida útil del producto, solo debe utilizar componentes autorizados.
- El fabricante no es responsable del mal funcionamiento del producto ni de accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.
- Las imágenes de esta guía podrían ser diferentes a los componentes y accesorios reales, que están sujetos a cambios a discreción del fabricante, sin previo aviso, con fines de mejorar el producto.

FUNCIONAMIENTO

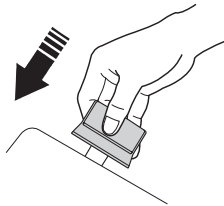
Uso de los quemadores

Las funciones y aspecto reflejados en este manual podrían variar de los de su modelo concreto.

- Asegúrese de que todas las rejillas de la cocina estén correctamente colocadas antes de usar un quemador.
- Asegúrese de que los quemadores y las rejillas se enfríen antes de tocarlos o colocar sobre ellos un guante de cocina, paños de limpieza u otros materiales.
- Asegúrese de que todos los quemadores estén colocados en su sitio.
- No prenda el quemador durante largos períodos de tiempo sin colocar una olla o sartén sobre la rejilla. El acabado de la rejilla podría descascarillarse sin ninguna olla o sartén que absorba el calor.

Encender una superficie del quemador de gas.

- Asegúrese de que todos los quemadores estén situados en sus respectivas posiciones.
- Pulse el mando de control y gírelo hasta la posición LITE.



Pulse el mando de control y gírelo hasta la posición LITE.

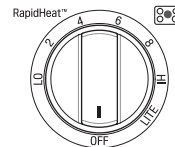
- Hay un ruido de CHASQUIDO; es el sonido de la chispa eléctrica que enciende los quemadores.
- Gire el mando para ajustar el tamaño de la llama. Si el mando permanece en la posición LITE, seguirá sonando el "clic".
- Al girar el mando de uno de los quemadores hasta la posición LITE, se activarán las chispas de todos los quemadores. No intente desmontar ni limpiar los alrededores de ningún quemador mientras otro permanece prendido. Podría sufrir un choque eléctrico que le hiciera golpear y tirar ollas o sartenes calientes.
- Los quemadores medianos (frontal y posterior izquierdo) y grande (frontal derecho) son los que se usan para cocinar la mayoría de las recetas. El quemador extra-grande(central) es el quemador que desde la posición HI a la posición LO para adaptarse a una amplia gama de necesidades de cocción.

- El quemador extra-grande(central) es el quemador que dispone de la máxima potencia. Al igual que los otros cuatro quemadores, este puede bajarse desde la posición HI hasta la posición LO para adaptarse a una amplia gama de recetas.

Este quemador también está diseñado para que rápidamente se hierva una gran cantidad de líquido.

Tiene un ajuste especial RapidHeat diseñado para usarse con utensilios de cocina de 10 pulgadas o más grandes o para el uso de la parrilla.

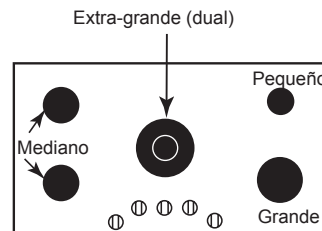
El quemador extra-grand (dual) también puede bajarse a la posición LO para usuario a fuego lento de forma similar a como lo hace el quemador pequeño.



Sólo quemador extra-grande

Quemadores de gas sellados

- Su cocina dispone de cinco quemadores de gas sellados. Ofrecen comodidad, posibilidades de limpieza y flexibilidad para usarlos en una amplia gama de aplicaciones de cocina.



- El quemador más pequeño está situado en la parte posterior derecha.
- Estos quemadores pueden bajarse hasta la posición LO para cocinar a fuego muy lento.
- Ofrecen una cocción precisa para alimentos delicados como salsas o alimentos que requieran cocinarse a fuego lento durante largos períodos de tiempo.

En caso de falla eléctrica

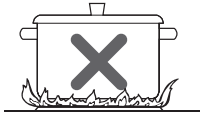
- En caso de que se produzca una falla eléctrica, puede prender los quemadores de gas de su cocina con un fósforo. Sitúe un fósforo prendido sobre el quemador y, a continuación, pulse y gire el mando de control hasta la posición LITE. Ponga especial atención al prender los quemadores de esta forma.
- Al producirse una falla eléctrica, los quemadores que están siendo usados continuarán funcionando con normalidad.

Seleccionar el tamaño de la llama

Para manipular con seguridad las ollas o sartenes, no deje nunca que las llamas suban por encima de sus laterales.

Mire la llama, no la perilla, mientras disminuye la temperatura. Cuando se desea aumentar el calentamiento, el tamaño de la llama en un quemador de gas debería coincidir con el utensilio de cocina utilizado.

Las llamas que sobrepasen la base de la olla o sartén no harán que ésta se caliente más rápidamente y podría ser peligroso.



Ollas o sartenes

Aluminio	Se recomienda usar ollas o sartenes de peso medio ya que se calientan rápida y uniformemente. La mayoría de los alimentos se doran uniformemente en una sartén de aluminio. Use cacerolas con tapas ajustadas al cocinar con cantidades mínimas de agua.
Hierro fundido	A fuego lento, la mayoría de las sartenes ofrecen resultados satisfactorios.
Acero inoxidable	Este metal por sí mismo tiene unas malas propiedades caloríficas por lo que por lo general se combina en aleación con cobre, aluminio u otros metales que mejoren la distribución del calor. Las sartenes de aleaciones de metal normalmente funcionan de forma satisfactoria si se usan a una potencia media según las recomendaciones del fabricante.
Utensilios esmaltados	Bajo ciertas condiciones, el esmalte de algunos utensilios podría derretirse. Cumpla las recomendaciones del fabricante en cuanto a métodos de cocción.
Cristal	Existen dos tipos de utensilios de cristal: los que sólo son aptos para su uso en el horno y los que lo son para cocina (cacerolas, cafeteras y teteras). El cristal conduce el calor muy lentamente.
Vitrocerámica resistente al calor	Puede usarse para la cocción tanto en la cocina como en el horno. Conducen el calor y se enfrían muy lentamente. Examine las instrucciones del fabricante de la olla o sartén para asegurarse de que puede ser usada en hornos de gas.

Uso de un wok

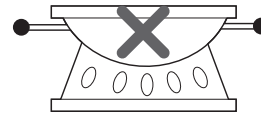
No use un wok que se apoye sobre un anillo. Al colocar el anillo sobre el quemador o la rejilla, el quemador podría funcionar de forma incorrecta, generando unos niveles de monóxido de carbono por encima del estándar permitido.

Esto puede ser una amenaza para la salud.

Utilice una cacerola con un fondo plano de 14 pulgadas o más pequeño. Asegúrese de que la base del wok se asienta justa y uniformemente sobre la rejilla.

Las cacerolas se encuentran disponibles en una tienda de comercio local.

Sólo puede usarse un wok con la base plana.



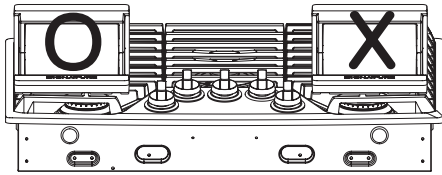
Parrillas para cocina

No use parrillas para cocina sobre sus quemadores de gas sellados. Utilizar la parrilla superior del horno sobre la superficie del quemador causará una combustión incompleta y puede derivar en la exposición a niveles de monóxido de carbono por encima de los estándares permitidos actuales.



Esto puede ser una amenaza para la salud.

Uso de la plancha



La plancha sólo debe utilizarse en la rejilla de la parte izquierda.

La parrilla con cubierta antiadherente proporciona una superficie de cocción extragrande para carnes. Tortitas y aquéllos que generalmente se frien en una sartén.

NOTA

La parrilla se decolorará con el tiempo y el uso.

Cómo colocar la plancha: la plancha sólo debe utilizarse en la rejilla de la parte izquierda. La parrilla debe colocarse adecuadamente en la rejilla con las palabras "SIGNATURE" hacia delante.

NOTA

Cuando se disponga a utilizar la plancha, no retire la rejilla de la parte izquierda.



PRECAUCIÓN

- No retire la plancha hasta que ésta y todos los elementos de la superficie y las rejillas se hayan enfriado completamente.
- La agarradera de la plancha de la parte superior de la cocina puede estar muy caliente siempre guantes para horno cuando deba retirar la plancha.

NOTAS IMPORTANTES:

- Evite los alimentos excesivamente grasos, dado que pueden ocurrir derrames de grasa.
- La plancha puede calentarse cuando se utilizan los quemadores que están al lado.
- No sobrecaliente la parrilla. Esto puede dañar el revestimiento antiadherente.
- No use utensilios de metal que puedan dañar la superficie de la plancha. No corte los alimentos sobre la plancha.
- No almacene ni coloque ningún elemento sobre la plancha.

MANTENIMIENTO

Cuidado y limpieza

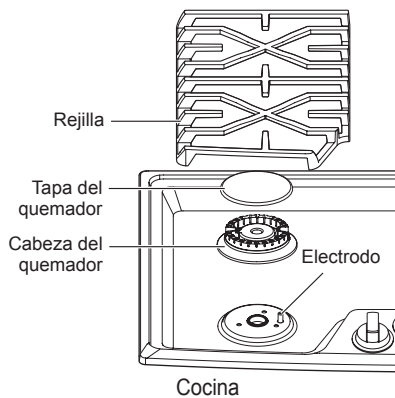
Asegúrese de que el suministro eléctrico esté desconectado y de que todas las superficies estén frías antes de proceder a la limpieza de cualquier parte de la cocina.

Montaje de los quemadores sellados

Apague todos los mandos de control antes de desmontar las piezas del quemador.

Las rejillas, tapas y las cabezas del quemador pueden desmontarse, haciendo más fácil su limpieza.

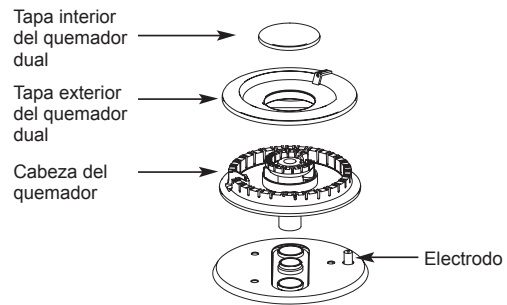
Los electrodos no son desmontables.



Montaje del quemador extra dual

La cabeza del quemador, la tapa exterior y la interior pueden desmontarse, haciendo más fácil su limpieza.

El electrodo del quemador no es desmontable.



⚠ PRECAUCIÓN

- No desmonte ninguna pieza de la cocina hasta que se haya enfriado por completo y su manipulación sea segura. No ponga en funcionamiento los quemadores sin que todas las piezas de los quemadores y las rejillas estén en colocadas en su sitio.

El electrodo del generador de chispas queda expuesto al desmontar la cabeza del quemador.

Cuando un quemador se coloca en la posición LITE, todos los quemadores harán chispas.

No intente desmontar ni limpiar los alrededores de ningún quemador mientras otro permanezca prendido.

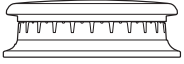

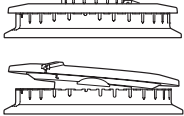
Podría sufrir un choque eléctrico que le haga tirar una olla o sartén caliente.

Tapas y cabezas de los quemadores

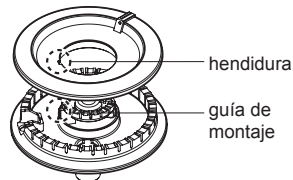
Tapas de los quemadores

Desmunte cuando estén fríos. Lave las tapas de los quemadores en agua caliente y jabonosa y enjuague con agua limpia.

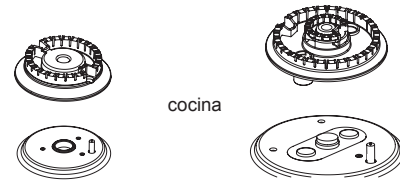
Puede restregar con un estropajo de plástico para eliminar las partículas de comida quemadas.

	General burner
Tapa del quemador se llama correctamente.	
Tapa del quemador sellada INCORRECTAMENTE.	
Tapa exterior del quemador extra-grande dual	

Para colocar correctamente la tapa exterior del quemador extra-grande dual, asegúrese de que la hendidura que se encuentra en la tapa del quemador quede situada sobre la guía de montaje de la cabeza del quemador.



Montaje de las cabezas y tapas de los quemadores



Las cabezas de los quemadores y el montaje de la cabeza/ tapa del quemador oval son desmontables. Sencillamente desmóntelos extrayéndolos de la cocina para proceder a su limpieza. Los orificios situados en las cabezas de los quemadores deben mantenerse limpios en todo momento para obtener una llama uniforme y libre de obstáculos.

Unas tomas o electrodos obstruidos o sucios no permitirán que los quemadores funcionen correctamente.

Cualquier derrame sobre o alrededor de un electrodo debe limpiarse cuidadosamente.

Tenga cuidado de no golpear el electrodo con ningún objeto duro o podría resultar dañado.

Limpie las tapas y los cabezales del quemador con frecuencia, especialmente tras derrames importantes que puedan obstruir las aperturas. Desmunte cuando estén fríos.

Para eliminar los restos de comida quemados, sumerja las cabezas de los quemadores en una solución de detergente líquido suave y agua caliente durante 20 ó 30 minutos. Para manchas resistentes, use un cepillo de dientes.

PRECAUCIÓN

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

NOTA

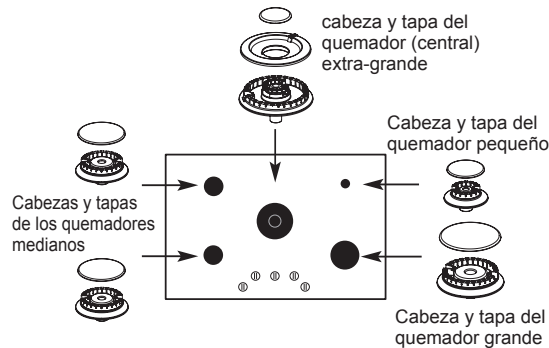
- Para limpiar la hornilla de cobre, use limpiadores abrasivos suaves o limpiadores líquidos tales como Kleen King®, BonAmi® y Wright's®.
- Para limpiar las aberturas del puerto, use un cepillo de dientes con cerdas de nailon duras.
- No use lana de acero o cepillos de cerdas de acero, ya que pueden rayar la superficie de la hornilla de cobre.
- Los quemadores no se prenderán si la tapa está desmontada.

Tras la limpieza

Antes de colocar las tapas y cabezas de los quemadores en su sitio, sacuda el exceso de agua y séquelos por completo.

Montaje

Vuelva a montar las cabezas y tapas de los quemadores sobre los electrodos de la cocina en su posición correcta, según su tamaño. Hay una cabeza y tapa del quemador pequeño, dos de los medianos, una grande y una extra-grande.



Rejillas

Su cocina dispone de tres rejillas profesionales. Estas rejillas tienen su posición específica.

Para lograr la máxima estabilidad, estas rejillas deberán usarse sólo en su posición correcta; las dos rejillas laterales no pueden intercambiarse del lateral izquierdo al derecho ni de la parte frontal a la posterior.

La rejilla central tampoco puede intercambiarse de la parte frontal a la posterior.

Limpieza

Desmonte cuando estén frías. Las rejillas deben limpiarse con regularidad y, por su puesto, tras producirse derrames.

Lávelas en agua caliente y jabonosa y enjuague con agua limpia.

Al volver a colocar las rejillas, asegúrese de que quedan ajustadas de forma segura sobre los quemadores.

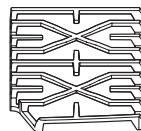
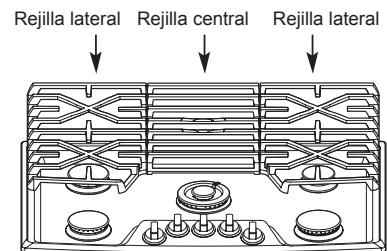
Vuelva a colocar las rejillas de tal forma que los arcos continuos de los nervios centrales de todas ellas queden integrados.

Las rejillas pueden introducirse en el lavavajillas.

No prenda el quemador durante largos períodos de tiempo sin colocar una olla o sartén sobre la rejilla. El acabado de la rejilla podría descascarillarse sin ninguna olla o sartén que absorba el calor.

Para librarse de los restos de comida quemada, coloque las rejillas en un recipiente cubierto.

Añada $\frac{1}{4}$ taza de amoníaco y déjelas remojando varias horas o durante toda la noche. Lave, enjuague bien y seque.



El aspecto puede variar.
Las rejillas pueden introducirse en el lavavajillas.

Aunque son duraderas, las rejillas perderán gradualmente su brillo aunque les aplique los mejores cuidados.

Esto es debido a su continua exposición a altas temperaturas.

Usted notará esto más rápido con las rejillas de colores más claros.

NOTA

No limpie las rejillas usando la función de autolimpieza de un horno.

Superficie de la cocina

Los alimentos con alto índice de acidez (tomates, col fermentada, zumos de fruta, etc.) o con un alto contenido en azúcar pueden producir pérdidas de brillo puntuales si no se eliminan los residuos. Cuando la superficie se haya enfriado, lávela y enjuáguela.

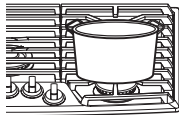
Para eliminar otro tipo de derrames como salpicaduras de aceite, etc., lave la superficie con agua y jabón cuando se haya enfriado. Luego enjuague y lustre utilizando un paño seco.

PRECAUCIÓN

- Para evitar quemaduras, no limpie la superficie de la placa de cocción hasta que se haya enfriado.
- No levante la superficie de la placa de cocción. Levantar la superficie de la placa de cocción puede dañar la cocina o hacer que funcione de forma incorrecta.

NOTA

- No almacene materiales inflamables en el horno, ni en la gaveta cerca de la cocina.
- No almacene ni use materiales inflamables, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste u otros electrodomésticos.



- No levante la cocina. Levantar la cocina puede dañarla o hacer que funcione de forma incorrecta.
- Si se derrama agua sobre la placa de cocción, límpiela inmediatamente. Si queda agua en la placa de cocción por un periodo prolongado, la superficie de cocción y rejilla puede perder color.
- La superficie de la placa de cocción bajo la tapa del quemador puede perder color si el quemador de superficie de gas se usa por un periodo prolongado.
- Para limpiar la placa de cocción de STS, utilice un limpiador abrasivo suave, como por ejemplo, Astonish®.

Superficies de acero inoxidable

No use estropajos metálicos: arañarán la superficie.

Para limpiar superficies de acero inoxidable, use agua jabonosa caliente o un limpiador o abrillantador para acero inoxidable.

Limpie siempre la superficie en la dirección de la textura.

Siga las instrucciones del limpiador para llevar a cabo la limpieza de la superficie de acero inoxidable.

Para consultar sobre la compra del limpiador o pulidor de artefactos de acero inoxidable o para buscar la dirección del proveedor más cercano, llame al número de atención al cliente gratuito:

1-855-790-6655

o visite nuestro sitio web:

www.thesignaturekitchen.com

Mandos de control

Limpiar el panel de control cada vez que use la cocina es una buena idea.

Use un paño húmedo para limpiar y enjuagar.

Para limpiar, use un detergente suave y agua en una solución 50%-50% de vinagre y agua.

Para enjuagar, use agua limpia.

Seque y dé brillo con un paño suave.

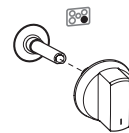
No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de plástico ni limpiadores para hornos sobre los mandos de control; podría dañarse su acabado.

No intente doblar los mandos tirando de ellos hacia arriba o hacia abajo, ni colgando una toalla ni ningún otro objeto pesado de ellos.

Hacerlo puede dañar el eje de la válvula de gas.

Los mandos de control pueden desmontarse para facilitar la limpieza.

Asegúrese de que los mandos están en posición OFF y tire de ellos en línea recta para separarlos de su espiga y llevar a cabo la limpieza.



Mando del quemador

Para volver a instalar las perillas, asegúrese de que todas tengan la posición OFF bien alineada y deslícelas directamente sobre el vástago.

NOTA

Desenchufe la placa de cocción antes de limpiar las perillas de control para evitar que se enciendan los quemadores.

FUNCIONES INTELIGENTES

Instalación de la aplicación

Busque la aplicación de SIGNATURE KITCHEN SUITE en Google Play Store con un smartphone. Siga las instrucciones para descargar e instalar la aplicación.

Registro del producto

- 1 Ejecute la aplicación de SIGNATURE KITCHEN SUITE en un smartphone.
- 2 Cree una cuenta e inicie sesión.
- 3 Seleccione **Registrar**.
- 4 Seleccione **COOKTOP**.
- 5 Siga las instrucciones del smartphone para registrar el aparato y conectarlo a una red Wi-Fi.
 - Para verificar la conexión Wi-Fi, compruebe que el icono del Wi-Fi  del panel de control esté encendido.

NOTE

- SIGNATURE KITCHEN SUITE no se hace responsable de problemas de conexión de la red ni de fallas, mala operación o errores causados por la conexión de la red.
- La máquina solo admite redes Wi-Fi de 2.4 GHz.
- 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 Wi-Fi no se conecte o se interrumpa debido al entorno de la red doméstica.
- Según el proveedor de servicios de Internet, la conexión de la red puede no funcionar correctamente.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios con fines de mejorar el aparato sin previo aviso a los usuarios.
- Es posible que la conexión de Wi-Fi no se enlace o se interrumpa si la parte delantera de la mesada es de metal.
- Dependiendo de la conexión de Wi-Fi, puede experimentar demoras con la aplicación.

Conectar el Wi-Fi

Pulse y mantenga el botón "Connect" en el panel de control durante tres segundos para conectar el Wi-Fi.

- La luz indicadora del Wi-Fi parpadeará cuando no hay conexión a la aplicación inteligente.
- La luz indicadora del Wi-Fi se encenderá cuando hay conexión a la aplicación inteligente.

Uso de la función Wi-Fi

Comuníquese con el aparato desde un smartphone utilizando las convenientes funciones inteligentes.

Uso de la aplicación

- 1 Seleccione el aparato en la aplicación y conéctelo a una red Wi-Fi.
- 2 Seleccione el menú de la parte superior derecha para acceder a ajustes y funciones.

Monitoreo

Utilice esta función para corroborar el estado actual y el tiempo de funcionamiento desde una pantalla.

Alerta Automática

Cuando se activa la alerta automática, se informa el estado actual del aparato. La alerta se activa independientemente de que la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE esté encendida o no.

Ajustes

Configure diversas opciones en el artefacto y en la aplicación.

Función de interfuncionamiento

Los hornos microondas de Signature Kitchen Suite encienden y apagan de manera automática el ventilador y la lámpara de encastre cuando se emplea con la placa de cocción. Ambos productos deben registrarse a través de la aplicación Signature Kitchen Suite y tienen un uso de interfuncionamiento.

NOTA

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

IMPORTANTE: Es posible que se añadan o eliminen funciones en las actualizaciones de la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE. Los datos guardados en la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE se pueden borrar al actualizar la aplicación o cambiar el teléfono.

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.thesignaturekitchen.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 proporciona el código de fuente abierta en CD-ROM por un costo que cubre dicha distribución (tal como el precio del soporte, el envío y la entrega) si lo solicita por correo electrónico a opensource@thesignaturekitchen.com.

Esta oferta tiene validez durante tres (3) años a partir de la fecha en la que se adquirió el producto.

Especificaciones del módulo inalámbrico (LCW-003)	
Rango de frecuencia	2412~2462 MHz
Potencia de salida (max.)	IEEE 802.11 b : 14 dBm IEEE 802.11 g : 15 dBm IEEE 802.11 n : 14 dBm

Aviso de la FCC (para el módulo transmisor contenido en este producto)

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

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a 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 dispositivo cumple con la parte 15 de las normas de la FCC. La operación está sujeta a las dos siguientes condiciones:

- 1) este dispositivo no debe causar interferencia dañina, y
- 2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia 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.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de solicitar asistencia técnica

Antes de llamar solicitando asistencia, repase esta lista. Esto le ahorrará tiempo y dinero. Esta lista contiene problemas comunes que no son debido a defectos en la mano de obra o materiales.

ESPAÑOL

Problema	Causas probables / Soluciones
<p>Los quemadores emiten llamas amarillas o con la punta amarilla.</p>	<ul style="list-style-type: none"> La calidad de la combustión de las llamas del quemador precisa determinarse visualmente. <ul style="list-style-type: none"> Use las siguientes ilustraciones para determinar si las llamas de su quemador son normales. Si las llamas aparecen como se reflejan en la ilustración A, solicite asistencia técnica. Las llamas normales del quemador deberían verse como en B o C, según el tipo de gas que se utilice. <ul style="list-style-type: none"> Con gas LP, la presencia de ciertas puntas amarillas en los conos exteriores se considera normal. <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p>A: Llamas amarillas, solicite asistencia técnica</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>B: puntas amarillas en los conos exteriores; normal para gas LP</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>C: llamas azules suaves; normal para gas natural</p> </div> </div>
<p>Las llamas del quemador son muy altas o amarillas</p>	<ul style="list-style-type: none"> Instalación adecuada del gas. <ul style="list-style-type: none"> Si la cocina está conectada a un suministro de gas LP, póngase en contacto con la persona que realizó la instalación de su horno o su conversión.
<p>Los mandos de control no giran</p>	<ul style="list-style-type: none"> El mando no ha sido pulsado. <ul style="list-style-type: none"> Para girar desde la posición OFF, pulse el mando hacia dentro y, a continuación, gire.
<p>Los quemadores no se encienden o sus llamas no son uniformes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> El tomacorriente de la cocina no está introducido correctamente en la toma de pared. <ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el tomacorriente está conectado correctamente a una toma de pared que disponga de suministro eléctrico. Las ranuras del quemador situadas en los laterales del mismo podrían estar obstruidas. <ul style="list-style-type: none"> Desmonte los quemadores y límpielos. Chequee la zona del electrodo en busca de restos de alimentos o grasas quemadas. Examine la sección Cuidado y limpieza de la cocina. Montaje incorrecto del quemador. <ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que las piezas del quemador estén instaladas correctamente. Examine la sección Cuidado y limpieza de la cocina.

GARANTÍA (EE. UU.)

SIGNATURE KITCHEN SUITE reparará o reemplazará su producto, a elección de SIGNATURE KITCHEN SUITE, si se probara que es defectuoso en aspectos materiales o de mano de obra bajo condiciones de uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, efectivo desde la fecha de compra del producto por parte del cliente original. Esta garantía limitada sólo es aplicable al comprador original del producto.

<p>PERÍODO DE GARANTÍA:</p> <p>MANO DE OBRA: Tres años desde la fecha de compra original</p> <p>PIEZAS: Tres años desde la fecha de compra original</p> <p>QUÉ QUEDA CUBIERTO:</p> <p>Cualquier pieza del horno con fallas debidas a defectos en materiales o por mano de obra.</p> <p>Durante este periodo de garantía de tres años completo, SIGNATURE KITCHEN SUITE suministrará, de forma gratuita, todas las labores y servicios in-situ para la reparación de las piezas defectuosas.</p>	<p>GESTIÓN DE SERVICIO:</p> <p>Servicio in-situ:</p> <p>Por favor, guarde el recibo fechado de venta del distribuidor como evidencia de la Fecha de compra y como prueba de garantía, y entregue una copia del recibo de compra al personal de servicio cuando solicite su asistencia.</p> <p>Por favor, llame al 1-855-790-6655 y escoja la opción adecuada para localizar su centro autorizado de servicio SIGNATURE KITCHEN SUITE más cercano.</p> <p>O visite nuestro sitio web www.thesignaturekitchen.com</p>
---	--

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A CUALQUIER OTRA GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN TODA GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN CONCRETO. EN LA MEDIDA EN QUE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA ES NECESARIA POR LEY, SU DURACIÓN ESTARÁ LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA YA MENCIONADO. SIGNATURE KITCHEN SUITE NO SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO RESULTANTE, INDIRECTO O ACCIDENTAL DE NINGÚN TIPO, INCLUYENDO INGRESOS O GANANCIAS PERDIDAS EN RELACIÓN CON EL PRODUCTO. CIERTOS ESTADOS NO PERMITEN LA LIMITACIÓN DE DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS ACCIDENTALES O CONSIGUIENTES, POR LO QUE ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTES MENCIONADAS NO SEAN APLICABLES A USTED.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO ES APLICABLE A:

- Llamadas de servicio para corregir la instalación de su electrodoméstico, para instruirle sobre cómo usar su electrodoméstico, para reemplazar fusibles de la vivienda o corregir cableados de la misma o para reemplazar focos accesibles al propietario.
- Reparaciones cuando su electrodoméstico sea empleado para usos distintos a los previstos: un uso normal en un entorno doméstico y familiar.
- Recogida y entrega. Su electrodoméstico está diseñado para ser reparado en su hogar.
- Los daños provocados por accidentes, alteración, mal uso, excesos, incendios, inundaciones, instalación incorrecta, actos de fuerza mayor o uso de productos no aprobados por SIGNATURE KITCHEN SUITE Corporation.
- Las reparaciones a las piezas o sistemas resultantes de modificaciones no autorizadas realizadas al electrodoméstico.
- Reemplazo de piezas o costes del trabajo de reparación para unidades puestas en funcionamiento fuera de los Estados Unidos.
- Cualquier coste de trabajo durante el período de garantía limitado.

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier propietario posterior de los productos adquiridos para el uso doméstico dentro de EE.UU. En Alaska, la garantía excluye el coste de envío o las llamadas de servicio a su hogar. Ciertos estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o directos, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga unos derechos legales específicos, e incluso puede conferirle otros derechos, distintos dependiendo del estado en que se encuentre. Para conocer sus derechos, examine su información al consumidor local o estatal o con la fiscalía general del estado.

MEMO

ESPAÑOL



Customer Information Center

For inquires or comments, call:

1-855-790-6655 USA

Printed in Korea