ENGLISH

ESPAÑOL

SIGNATURE KITCHEN SUITE

OWNER'S MANUAL

DUAL FUEL RANGE

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

⚠ WARNING

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

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

⚠ WARNING

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended

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

SKSDR360GS SKSDR360SS SKSDR360SIS

MFL68920528_07

www.signaturekitchensuite.com

Copyright © 2019 - 2021 Signature Kitchen Suite. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

15 PRODUCT OVERVIEW

15 Parts
16 Accessories

17 INSTALLATION

17 Installation Overview
17 Product Specifications
18 Before Installing the Range
20 Ventilation Requirement
20 Proper Location
23 Gas Supply
23 Electrical Supply
23 Installing the Range
27 Connecting the Range to Gas
28 Connecting Electricity
31 Engaging the Anti-tip Device
32 Test Run
32 Checking Ignition of the Surface Burners

34 OPERATION

34 Control Panel Overview
36 Getting Started
36 Changing Oven Settings
- 36 Settings
- 36 Lockout
- 37 Date & Time
- 37 Clock Themes
- 37 Sabbath Mode
- 38 Wi-Fi
- 38 Remote Start
- 38 Brightness
- 38 Display
- 38 Convection Auto Conversion
- 39 Language Selection
- 39 Volume
- 39 Preheat Alarm Light
- 39 Thermostat Adjustment
- 39 Temperature Units
- 40 Smart Diagnosis™
- 40 Program Update
- 40 Demo Mode
- 40 Factory Data Reset
- 40 Open Source License

41 Using the Cooktop
- 41 Cooktop Modules
- 41 Cooktop Timers

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

45 Induction Cooktop (Available on Some Models)
- 45 Benefits of Induction Surface Cooking
- 45 Induction Cookware
- 46 Cookware Placement
- 46 Moving Cookware on the Cooktop
- 46 Pan Sensing
- 47 Setting Surface Controls
- 47 Hot Surface Indicator
- 47 Using the Cooking Elements
- 48 Flexible Mode
- 48 The Recommended Surface Cooking Setting
- 48 Pan Preheat Recommendations
- 49 Noises during Induction Operation
- 49 Power Management

49 Sous Vide (Available on Some Models)
- 49 Vacuum Sealing
- 50 Using Sous Vide
- 50 Using the Rack
- 50 Cooking without Preheating
- 50 Tips for Sous Vide Cooking
- 51 Moving the Sous Vide Bath
- 52 Setting Sous Vide Temperature
- 52 Setting Sous Vide Cook Time
- 53 Assembling the Water Bath
- 53 Filling the Water Bath
- 53 Sous Vide Cooking Guide

54 The Gas Built-in Griddle (Available on Some Models)

56 Using the Oven
- 56 Before Using the Oven
- 56 Oven Vent
- 56 Using Oven Racks

ENGLISH

57 Accessories
57 Oven Cooling
58 Timer
58 Bake
59 Convection Modes
60 RapidHeat Roast+
61 Recommended Baking and Roasting Guide
62 Broil
63 Recommended Broiling Guide
64 Warm
65 Proof
65 Probe
67 My Recipe
67 Auto Cook
68 Auto Cook Guide
69 Gourmet Steam Guide
70 Steam Function
71 Remote Start

72 SMART FUNCTIONS

72 SIGNATURE KITCHEN SUITE Application
73 Smart Diagnosis™ Function
74 Open Source Software Notice Information
75 FCC Notice
75 FCC RF Radiation Exposure Statement

76 MAINTENANCE

76 Control Panel
76 Gas Surface Burners
77 Burner Grates
77 Gas Cooktop Surface
78 Sous Vide Module (Available on Some Models)
78 Induction Cooktop (Available on Some Models)
80 Griddle (Available on Some Models)
81 Exterior
82 Front Manifold Panel and Knobs
83 SpeedClean™
85 Self Clean
87 Oven Air Vents
87 Steam Feeder Tank
88 Cleaning Scale on Oven Bottom
88 Descaling
88 Drying
88 Evaporation
89 Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors

90 TROUBLESHOOTING

90 FAQs
92 Before Calling for Service

96 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.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.

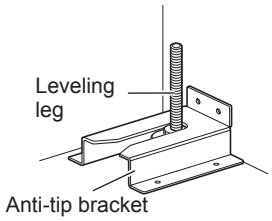
CAUTION - Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

ANTI-TIP DEVICE

WARNING

- **TO REDUCE THE RISK OF TIPPING, THE APPLIANCE MUST BE SECURED BY A PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICE. TO CHECK IF THE DEVICE IS INSTALLED PROPERLY, VERIFY THAT THE ANTI-TIP DEVICE IS ENGAGED, OR GRASP THE TOP REAR EDGE OF THE RANGE BACK GUARD AND CAREFULLY ATTEMPT TO TILT IT FORWARD.** Refer to the installation section for instructions.
- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install the anti-tip device to the structure and/or the range. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged following the instructions on the anti-tip bracket template.
- Engage the range to the anti-tip device following the instructions on the anti-tip bracket template. Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved by following the instruction on the anti-tip bracket template.
- Re-engage the anti-tip device if the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- See installation instructions for details.
- Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.

- Never remove the oven legs. The range will not be secured to the anti-tip bracket if the legs are removed.
- Do not step or sit on the oven door. The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
- Do not rest large, heavy items such as whole turkeys on the open oven door. The range could tip forward and cause injury.
- Reengage the anti-tip device after pulling the range out for cleaning, service, or any other reason.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.



INSTALLATION SAFETY PRECAUTIONS

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

WARNING

- Make sure the range is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Make sure the range is properly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. The range can be converted for use with either type of gas. See the installation instructions.
- These adjustments must be done by a qualified service technician according to the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing these adjustments assumes responsibility for the conversion.
- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
- Never use the appliance door as a step stool or seat, as this may result in tipping of the appliance and serious injuries.
- This product should not be installed below ventilation type hood systems that direct air in a downward direction.
  Doing so may cause ignition and combustion problems with the cooktop resulting in personal injury and may affect the cooking performance of the unit.
- To prevent fire hazard or electrical shock, do not use an adapter plug or an extension cord, or remove the grounding prong from the electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.
- To prevent poor air circulation, place the range out of the kitchen traffic path and out of drafty locations.
- Do not attempt to repair or replace any part of the range unless it is specifically mentioned in this manual. All other services should be referred to a qualified technician.
- Make sure that all packaging materials are removed from the range before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.
- After using the range for an extended period of time high floor temperatures may result. Many floor coverings will not withstand this kind of use.
- Never install the range over vinyl tile or linoleum that cannot withstand such type of use. Never install it directly over interior kitchen carpeting.

SAFETY PRECAUTIONS

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

- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN.** Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces, such as oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors, also get hot and may cause burns if not cooled.
- **Use care when opening door.** The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes. Let hot air or steam escape from the oven before removing or replacing food in the oven.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Do not use harsh etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface. Scratches may cause the glass to shatter.

WARNING

If the door glass, surface, or oven heating unit of the range are damaged, discontinue use of the range and call for service.

- Do not use plastic to cover food. Use foil or oven-safe lids only.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.
- Do not line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or any other material. Doing so will disrupt heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven)
- Never attempt to dry a pet in the oven.
- **Never use your appliance for warming or heating the room.**
- Always use pot holders or oven mitts when removing food from the oven or the surface element. Cookware will be hot. **Use only dry pot holders.** Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth to remove food.
- **Do not heat unopened food containers.** Pressure in the containers may cause them to burst which may result in injury.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Leak testing of the appliance must be conducted according to the manufacturer’s instructions.
- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the cabinets.

WARNING

- NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- Gas leaks may occur in the system and result in a serious hazard. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install a UL/CSA approved gas detector. Install and use in accordance with the gas detector manufacturer's instructions.
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- Do not attempt to open or close the door or operate the oven until the door is properly installed.
- Never place fingers between the hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against the oven frame and injure your fingers.

CAUTION

- Wear gloves when cleaning the range to avoid injury or burns.
- Do not use the oven for storing food or cookware.
- To prevent damage to the oven door, do not attempt to open the door when Lock is displayed.
- Do not stand or place excessive weight on an open door. This could tip the range, break the door, or injure the user.
- Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

FLAMMABLE MATERIALS

WARNING

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

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

ELECTRICAL SAFETY

CAUTION

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

- Always disconnect power from the appliance before servicing.
- Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottom. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- Do not allow aluminum foil or the temperature probe to contact heating elements.

DEEP FAT FRYER

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

CHILD SAFETY

- Do not leave small children unattended near the oven.

WARNING

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

CAUTION

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

- Never let a child hang on the oven door.
- Do not allow children to crawl into the oven.
- Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children.
- Children should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.

SURFACE BURNERS

WARNING

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

CAUTION

- Be sure that all surface controls are set in the **Off** position prior to supplying gas to the range.
- Never leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers may cause smoke and greasy spillovers that may ignite.
- Always turn the knobs to the **Lite** position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- Control the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.
- Only use dry pot holders- moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware. Do not use towels or other bulky cloth items. Use a pot holder.
- If using glass cookware, make sure the cookware is designed for range-top cooking.
- To prevent burns from ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the range without extending them over adjacent burners.
- Never leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir together before heating.
- Use a deep fat thermometer if possible to prevent fat from heating beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep fat frying. Filling the pan with too much fat can cause spillovers when food is added.
- Do not cook foods directly on an open flame on the cooktop.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost or moisture on foods can cause hot fat to bubble up and spill over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not place plastic items on the cooktop- they may melt if left too close to the vent.
- Keep all plastics away from the surface burners.
- To prevent burns, always be sure that the controls for all burners are in the **Off** position and all grates are cool before attempting to remove them.
- If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.

CAUTION

- Always turn the knobs to the **Off** position before removing cookware.
- Do not lift the cooktop. Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the range.
- If the range is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the surface burners and catch on fire.
- Use care when cleaning the cooktop. The pointed metal ends on the electrodes could cause injury.
- Stand away from the range while frying.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.

GLASS-CERAMIC COOKING SURFACE

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

WARNING

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

- The induction plate is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Turn cookware handles inward so they don't extend over adjacent surface units.** This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning chore later.
- Some cleaners can produce dangerous fumes if applied to a hot surface.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids on the induction plate surface, because they can get hot.
- Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on. **Never leave surface units unattended at high heat settings.** Proper contact of cookware to burner also will improve efficiency. Boilovers cause smoking and greasy spills that may catch on fire.
- **Clean induction plate with caution.** Do not use sponges or cloths to wipe spills on a hot cooking area. Use a proper metal scraper. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, it can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

- Do not turn surface units on before placing cookware.
- Do not store heavy items above the induction plate surface that could fall and damage it.
- Do not place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings or any other material on the range when it is in use.
- Do not use a steel-wool pad or scrub pad or abrasive cleaning pads. They can scratch the surface.

USING SOUS VIDE

CAUTION

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

USING GRIDDLE

CAUTION

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

FOOD PACKAGING AND STORAGE SAFETY INFORMATION

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

USING STEAM FUNCTION

CAUTION

- Hot steam may cause scalding.
- Don’t open the door and don't touch the vent holes while steam function is working.
- Use care when opening the door. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes. Let hot air or steam escape from the oven before opening the door.
- Steam may condense on the inside of the door. Do not wipe condensation off until the door has cooled.

ENERGY SAVING TIPS

- Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.
- For optimal performance and energy savings, follow the guides on page 61 for proper rack and pan placements.
- Match the size of the cookware to the amount of food being cooked to save energy when heating. Heating ½ quart of water requires more energy in a 3-quart pot than in a 1-quart pot.
- Match the size of the cooktop burner or element to the size of the cookware in use. Using a large element for a small pan wastes heating energy, and the exposed surface of the element is a burn or fire hazard.
- Reduce energy use by cleaning light oven soils with the SpeedClean™ feature instead of self-clean.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

SAFETY DURING USE

- Do not touch the oven racks while they are hot.
- If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holder contact the hot heating element in the oven.
- Use caution with the Timed Cook or Delayed Timed Cook features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is complete. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.
- Accessible parts may become hot when the grill is in use.
- Do not place food or cookware on the bottom of the oven cavity. Doing so will cause permanent damage to the oven bottom finish.
- **Do not use water on grease fires.** Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can spread a grease fire and cause personal injury.
- When disposing of the range, cut off the power cord and remove the door.
- Do not make any attempt to operate the electric ignition oven during an electrical power failure.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns caused by touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer’s directions.

SAFETY WHEN CLEANING

- Open a window or turn on a ventilation fan or hood before self-cleaning.
- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. The oil could cause a fire.
- Wipe up heavy soil on the bottom of the oven before using the Self Clean function.
- **Do not use oven cleaners.** Commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should not be used in or around any part of the oven.
- Never keep pet birds in the kitchen. The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
- Clean in the self-clean cycle only parts listed in this manual. Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, all oven racks, the meat probe and any utensils or food from the oven.
- Important Instruction. The oven displays an F error code and sounds three long beeps if it malfunctions during the self-cleaning process. Switch off the electrical power to the main fuse or breaker and have the oven serviced by a qualified technician.
- It is normal for the cooktop of the range to become hot during a self-clean cycle. Do not touch the cooktop during a self-clean cycle.
- Never pour cold water over a hot oven for cleaning. Doing so may cause the oven to malfunction.
- Make sure oven lights are cool before cleaning.
- **Do not clean door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean the product.

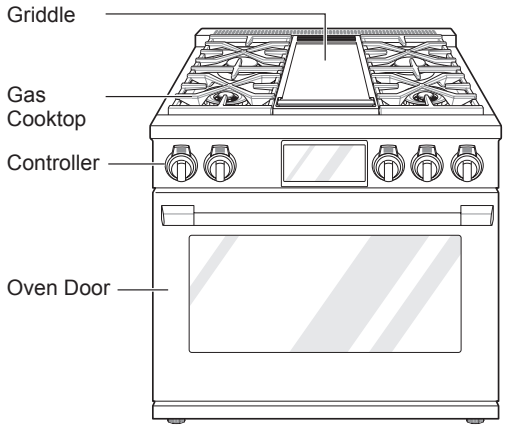
COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

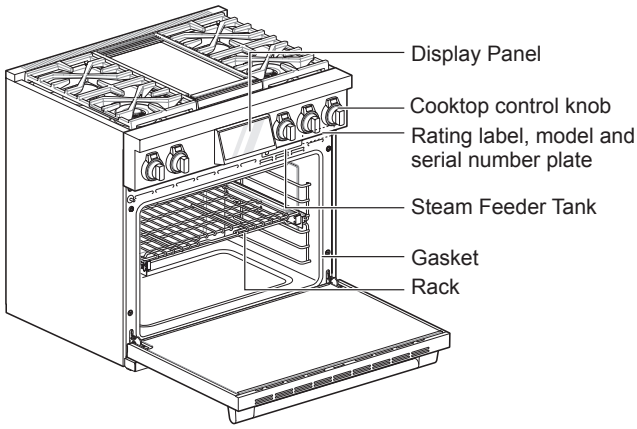
- To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
  - Ground meats: 160 °F
  - All poultry: 165 °F
  - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F
  - Fish/seafood: 145 °F

PRODUCT OVERVIEW

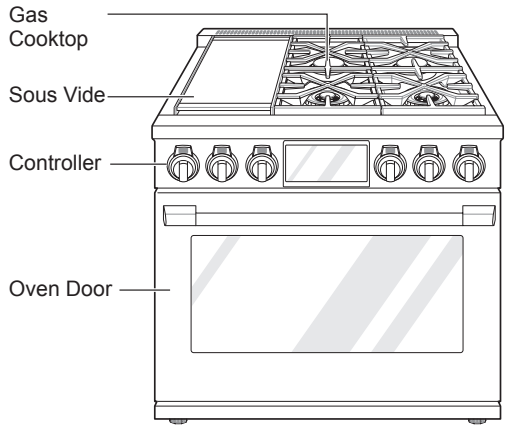
Parts

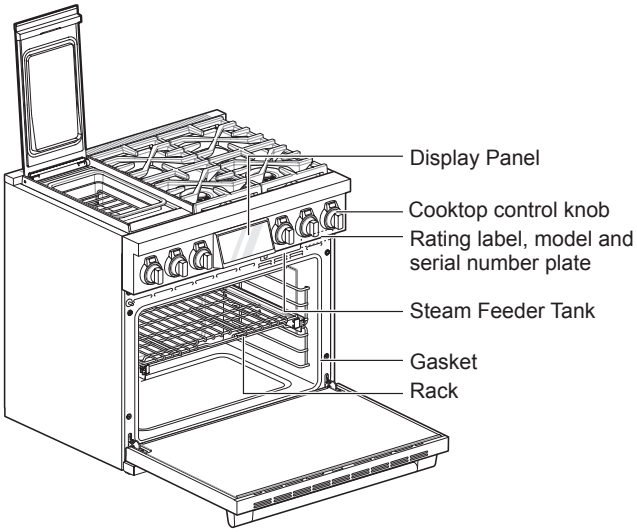
Model: SKSDR360GS



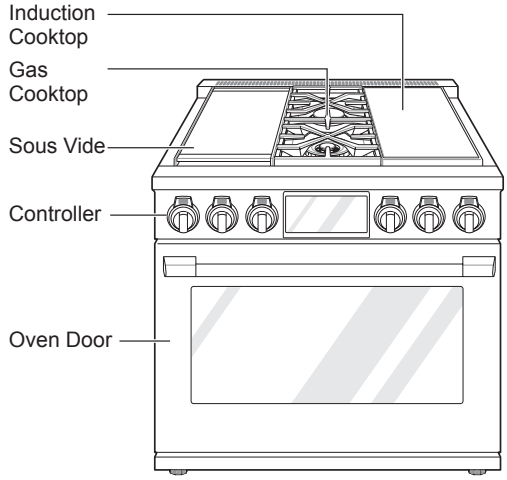


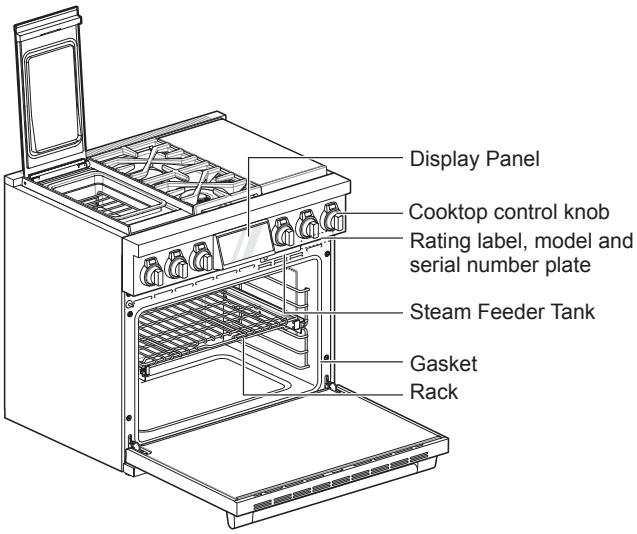
Model: SKSDR360SS





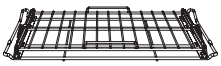
Model: SKSDR360SIS

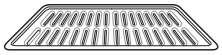


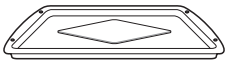


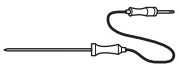
Accessories

Included Accessories


Gliding rack (2 ea)


Grid (1 ea)


Broiler pan (1 ea)

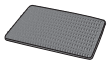

Meat probe (1 ea)

Owner's manual (1 ea)

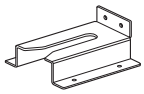
Rack (1 ea)

Perforated tray (1 ea)

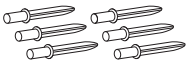
Solid tray (1 ea)

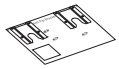

Non-scratch scouring pad (1 ea)

Anti-tip kit


Anti-tip bracket (1 ea)

Screws (6 ea)

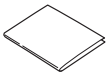

Anchors (6 ea)


Template (1 ea)

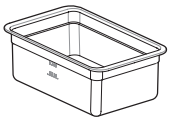
LP nozzle conversion kit

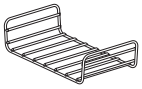
Cooktop nozzles (8 ea)
- SKSDR360SIS (4 ea)

Griddle nozzle (1 ea)
(available on some models)

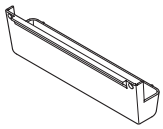

Installation guide (1 ea)

Sous Vide Module Accessories (available on some models)


Bath (1 ea)


Sous Vide Rack (1 ea)

Griddle Module Accessory (available on some models)


Grease Tray (1 ea)

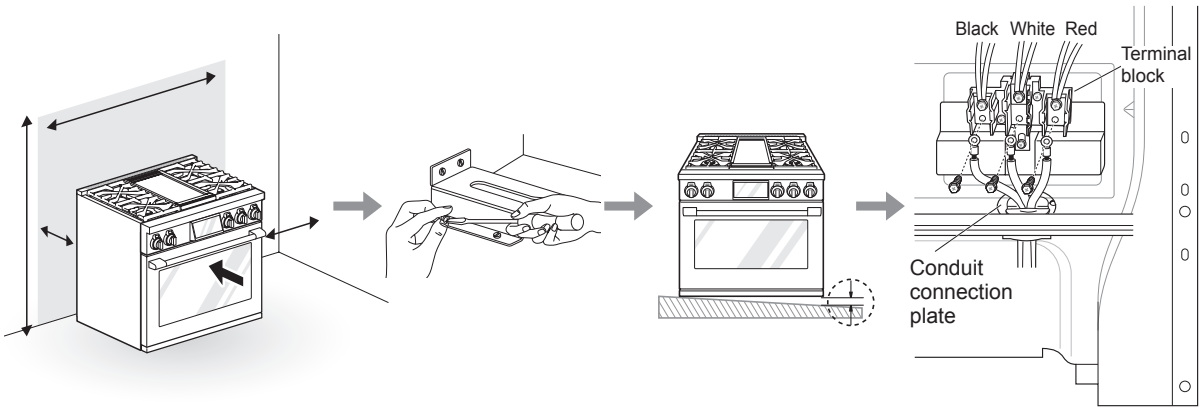
NOTE

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

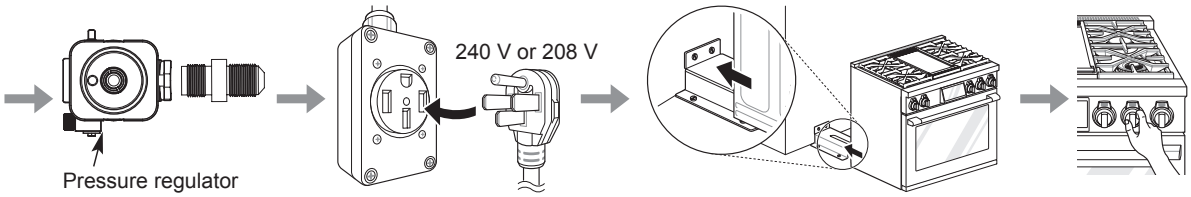
INSTALLATION

Installation Overview

Please read the following installation instructions first after purchasing this product or transporting it to another location.



Check and choose the proper location | Install anti-tip device | Level the range | Connect electric range



Connect the range to gas | Plug in the power cord | Engage the anti-tip device | Test run

Product Specifications

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

Oven Range Models	SKSDR360GS, SKSDR360SS, SKSDR360SIS
Description	36" Duel Fuel Pro Range
Electrical requirements	SKSDR360GS : 6.4 kW 120/240 VAC, 4.8 kW 120/208 VAC SKSDR360SS : 6.5 kW 120/240 VAC, 5.2 kW 120/208 VAC SKSDR360SIS : 9.8 kW 120/240 VAC, 7.7 kW 120/208 VAC
Exterior Dimensions	35 7/8" (W) x 35 1/4" (H) x 26 3/4" (D) (D with door closed) 91.1 cm (W) x 89.6 cm (H) x 67.9 cm (D) (D with door closed)
Height to cooking surface	36" (91.4 cm)
Net weight	SKSDR360GS : 396 lb (180 kg) SKSDR360SS : 379 lb (172 kg) SKSDR360SIS : 392 lb (178 kg)
Total capacity	6.3 cu.ft.

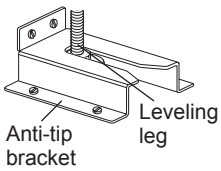
Before Installing the Range

WARNING

Tip - Over Hazard

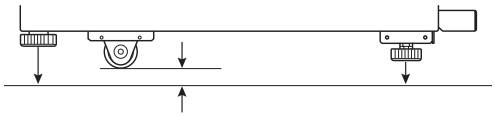
A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been installed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved.
Do not operate the range without the anti-tip bracket in place. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

To check that leveling leg is inserted into anti-tip bracket, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward.



WARNING

- **Leveling legs must be extended lower than wheels to prevent range from moving.** This range is designed with wheels to make installation easier. During installation, make sure to extend the leveling legs until the wheels are lifted off the ground. Failure to do so can result in death or serious injury to children and adults.
- **To avoid damaging the leveling legs, retract them before moving the range for service or cleaning.**



If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call 1-855-790-6655 (SIGNATURE KITCHEN SUITE) to receive one at no charge.

WARNING

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

In the Commonwealth of Massachusetts

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

NOTE

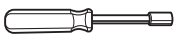
- Observe all governing codes and ordinances.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- As when using any appliance generating heat, follow basic safety precautions.
- Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer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

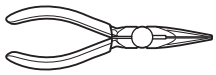
Preparing for Installation

Tools Needed

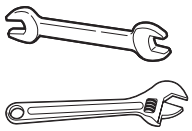
Phillips screwdriver

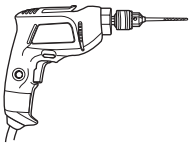
Flat-blade screwdriver


1/4" Nut driver

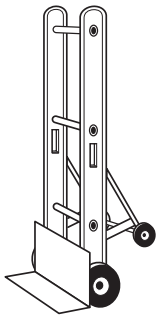

Pliers

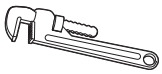
Level

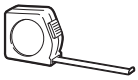

Open-end or adjustable wrench


Drill

Safety glasses


Dolly

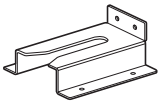

Pipe wrench (2) (one for support)

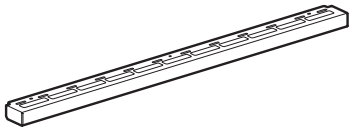

Tape measure

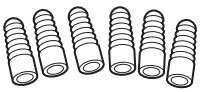
Gloves

Parts Provided

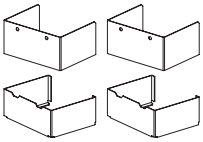
Template (1)


Anti-tip bracket kit (1)


Front rail (1)

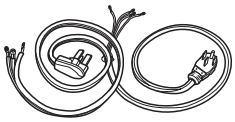

Anchor sleeves (6)

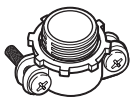
Lag bolts (6)


Leg cover (2 sets)

Screws (8) (Leg cover, Front rail)

Parts not Provided


4-wire or 3-wire cord and strain relief kit (UL approved 40 or 50 AMP)


Strain relief **(For conduit Installations only)**

Materials You May Need

- Gas line shut-off valve
- Pipe joint sealant that resists action of natural and LP gases
- Flexible metal appliance connector (3/4" or 1/2" NPT x 1/2" I.D.)
  Never use an old connector when installing a new range.
- Flare union adapter for connection to gas supply line (3/4" or 1/2" NPT x 1/2" I.D.)
- Flare union adapter for connection to pressure regulator on range (1/2" NPT x 1/2" I.D.)
- Liquid leak detector or soapy water
- Lag bolt or 1/2" O.D. sleeve anchor (for concrete floors only)

Ventilation Requirement

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

- Install a hood with at least 600 CFM above a 30” or 36” range.

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

WARNING

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

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

- Installations without a hood require a 36" minimum distance to any overhead combustible surface.
- Installations with custom hoods containing exposed horizontal combustible surfaces require a hood with at least 600 CFM at least 36" above the cooking surface.
- For other hood installations, refer to the installation instructions included with the hood for specific clearances.

Proper Location

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

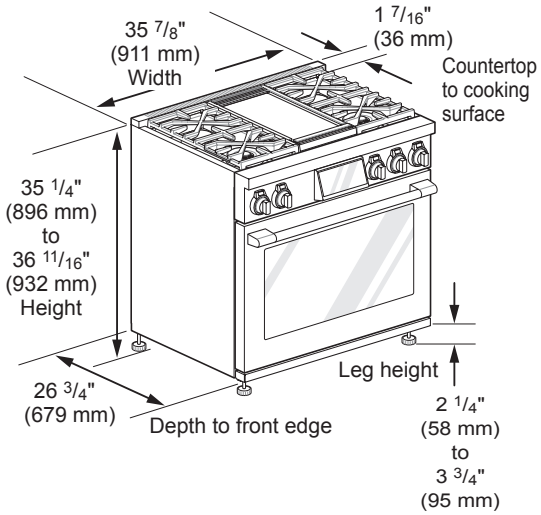
CAUTION

- **Avoid placing cabinets above the range.** To minimize the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners, install a ventilation hood over the range that projects forward at least five inches beyond the front of the cabinets.
- **Do not locate your range where it may be subject to strong drafts.** Any openings in the floor or wall behind the range should be sealed. Make sure the openings around the base of the range that supply fresh air for combustion and ventilation are not blocked by carpeting or woodwork.
- **This range is for indoor, household use only.**
- **If the range is located near a window, do not hang long curtains or paper blinds on that window.**
- **Make sure wall covering, countertop and cabinets around the range can withstand the heat (up to 194 °F) generated by the range.** Discoloration, delamination or melting may occur. This range has been designed to comply with the maximum allowable wood cabinet temperature of 194 °F.
- **Before installing the range in an area covered with linoleum or other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand temperatures of at least 160 °F.**
- **Use an insulated pad or 1/4 in. (640 mm) plywood under the range if installing the range over carpeting.**

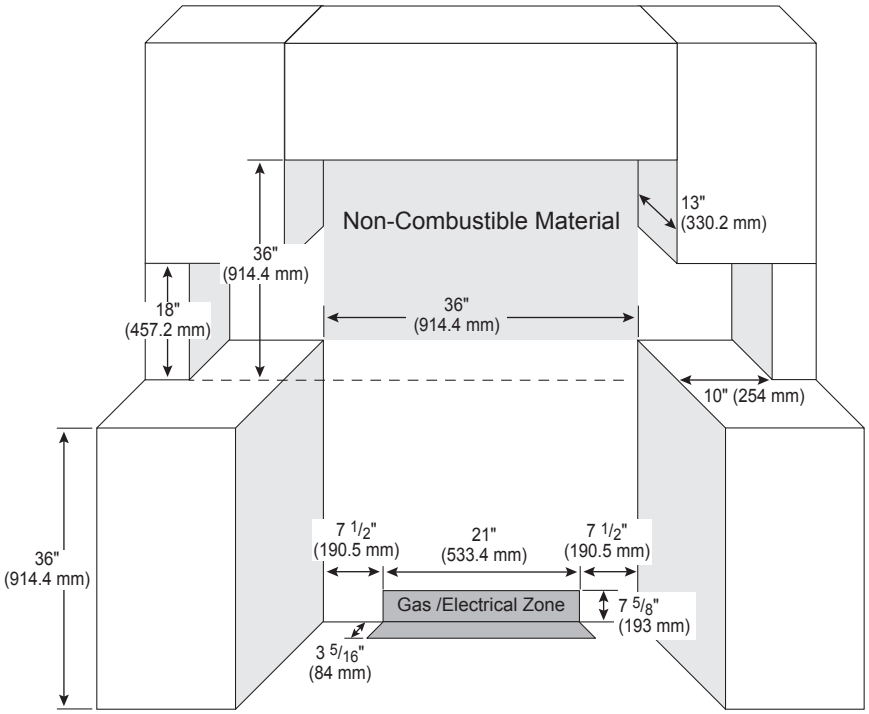
When the floor covering ends at the front of the range, the area that the range will be installed on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering. This will allow the range to be moved for cleaning and servicing, as well as provide proper air flow to the range.

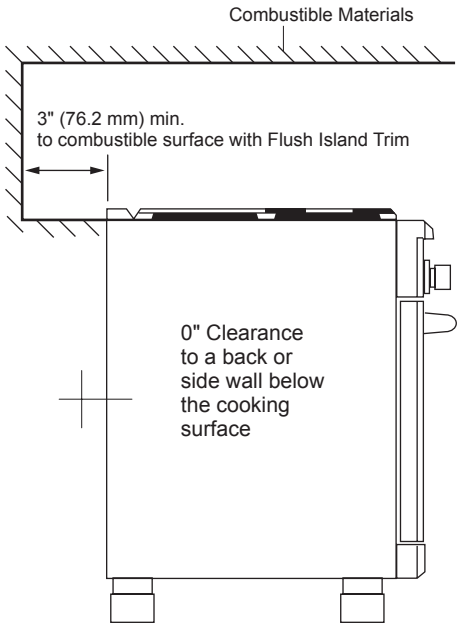
Install Clearance

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

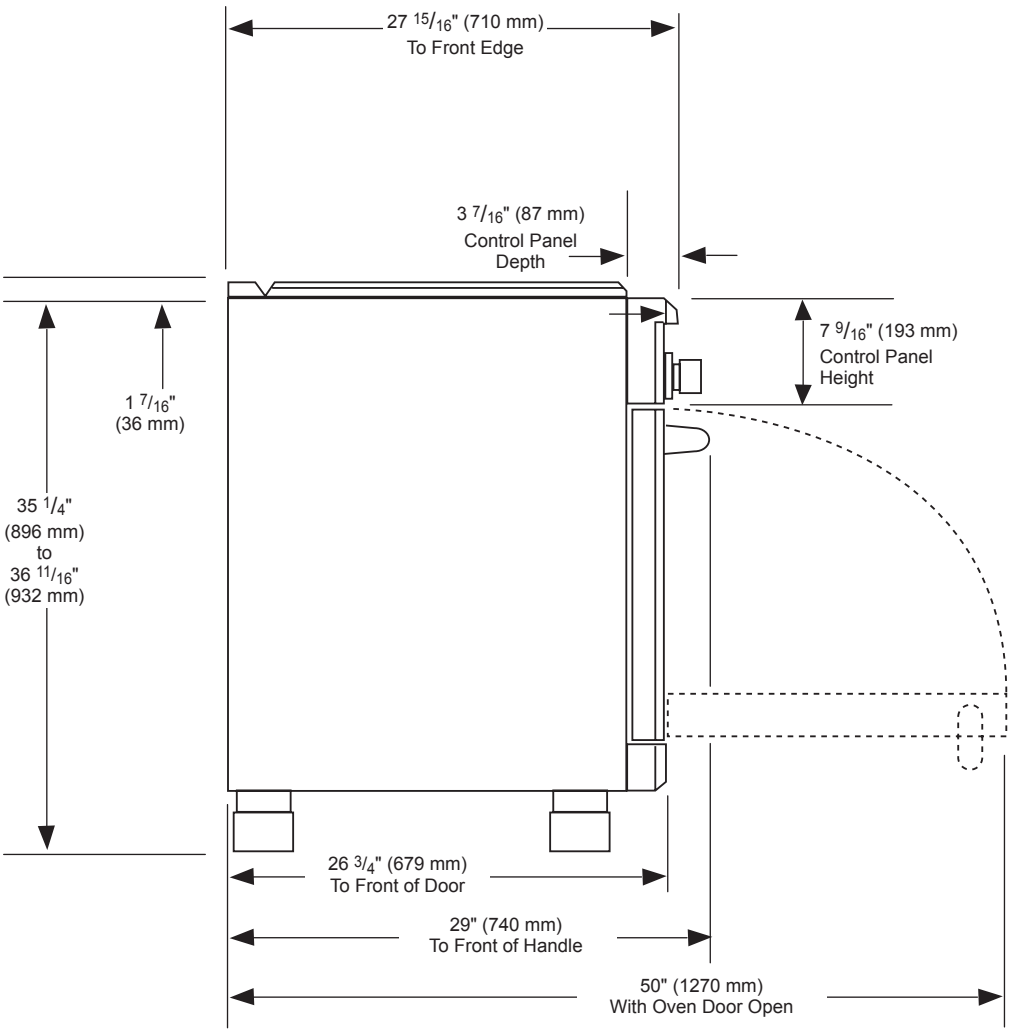


Universal Utility Locations





Product Dimensions and Clearances



Gas Supply

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

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

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

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

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

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

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

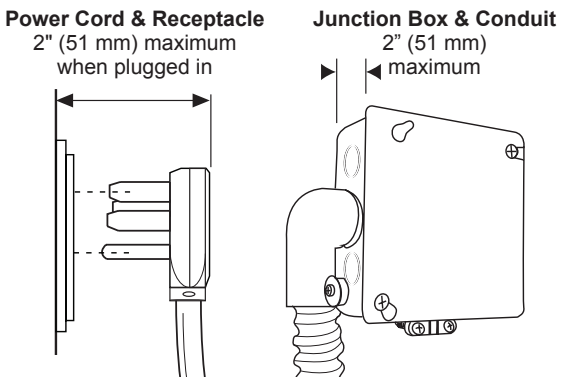
Electrical Supply

Installation of the range must be planned so that the rough in of the terminal block for the receptacle or conduit connection will allow maximum clearance to the rear of the unit.

When the power supply cord or conduit is connected to the mating receptacle or terminal block cover, the combined connection should protrude no more than 2" (51 mm) from the rear wall.

NOTE

Canadian models have the power cord supplied with the range.

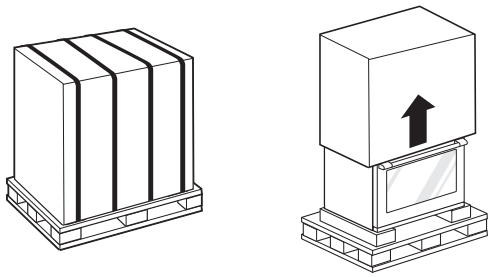


Installing the Range

Unpacking the Range

CAUTION

- **You should use 2 or more people to move and install the range. (Excessive Weight Hazard)** Failure to do so can result in back or other injury.
- **Do not use the door handles to push or pull the range during installation or when moving the range out for cleaning or service.** Doing so can result in serious damage to the door of the range.



1. Cut the packing straps. Lift the carton straight up. Remove packing material, tape and any temporary labels from your range before using but leave the adhesive-backed foam layer over the brushed-metal surface, to protect the finish from scratches. Do not remove any warning-type labels, the model and serial number label, or the Tech Sheet that is located on the back of the range.
2. Remove the door(s). This will reduce the weight of the range during installation.
3. The grates, burner heads, burner caps, trays and oven racks must be removed to facilitate handling. Do not remove the griddle element.

NOTE

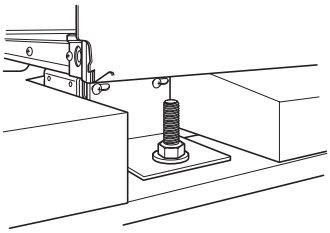
Doors and passageways leading to the installation location require at least 32" (813 mm) opening. If the opening is less than 32" (813 mm), the oven door(s) and control knobs must be removed.

Moving the Range

CAUTION

- Do not lift the range by the oven door's handle, as this may damage the door hinges and cause the door to fit incorrectly.
- Do not lift the appliance by the range's control panel.
- Rings, watches, and any other loose items that may damage the unit or otherwise might become entangled with the unit should be removed.
- Hidden surfaces may have sharp edges. Use caution when reaching behind or under the appliance.
- Do not use a hand truck or appliance dolly on the back or front of the unit. Handle from the side only.
- Due to the weight, it is strongly recommended that a furniture dolly with soft wheels or an air lift be used to move this unit. The weight must be supported uniformly across the bottom.
- All ranges are held to the pallet by (4) brackets through a wood block
- To avoid damaging the leveling legs, retract them before moving the range for service or cleaning.

1 Remove the two screws on each bracket that secure the product to the pallet.

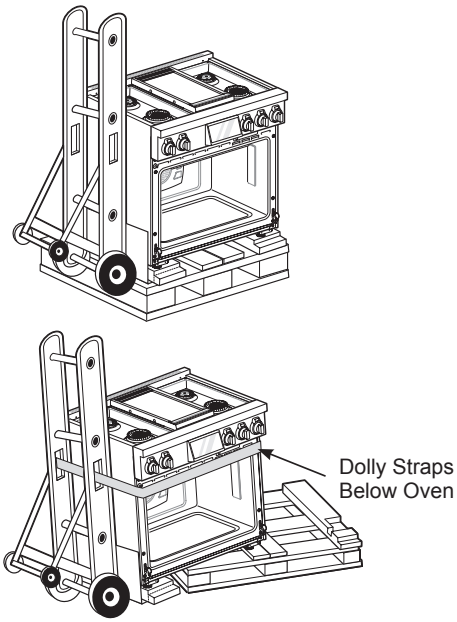


2 Remove the oven door and racks.

NOTE

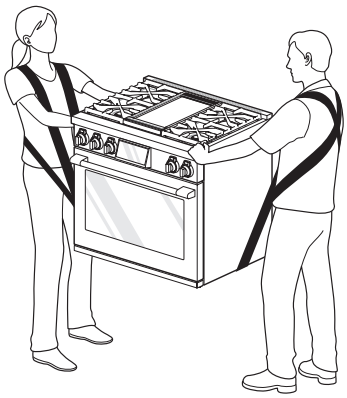
- Instructions for removing the oven doors can be found on page 89.

3 Carefully tilt the range from the side and insert a dolly under the range to remove the range from the pallet. Use additional help as required to remove the product from the pallet. To prevent damage to the sides of the range, it will be necessary to pad the corners beneath the straps on the dolly.



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

Your range is heavy and can be installed on soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting. Use care when moving the range on this type of flooring. Use a belt when moving the range to prevent damaging the floor. Or slide the range onto cardboard or plywood to avoid damaging the floor covering.



CAUTION

- **You should use two or more people to move and install the range. (Excessive Weight Hazard)** Failure to do so can result in back or other injury.

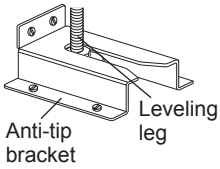
Installing the Anti-tip Device

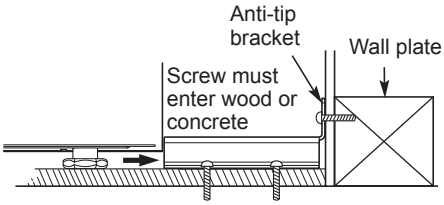
WARNING

Tip - Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been installed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip bracket in place. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

To check that leveling leg is inserted into anti-tip bracket, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward.





Locate the anti-tip bracket using the template.

An anti-tip bracket is packaged with the template. The instructions include necessary information to complete the installation. Read and follow the range installation instruction sheet (template).

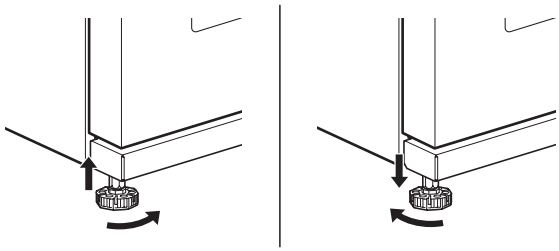
WARNING

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install the anti-tip device to the structure and/or the range. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged by following the instructions on this template.
- Engage the range to the anti-tip device following the instructions on this template. Ensure the anti-tip device is reengaged when the range is moved by following the instructions on this template.
- Re-engage the anti-tip device if the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- See installation instructions for details.
- Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.

Leveling the Range

Front Legs

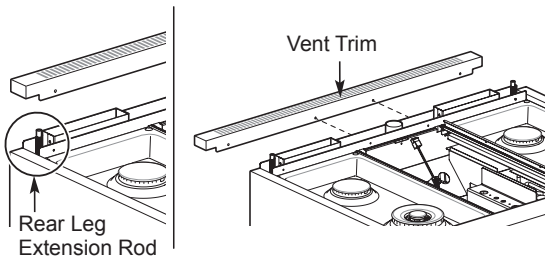
Level the range by adjusting the leveling legs with a wrench. Extending the legs slightly may also make it easier to insert the rear leg into the anti-tip bracket.



Rear Legs

To adjust the rear leveling legs, remove the 2 screws at the front of the vent trim and remove the trim.

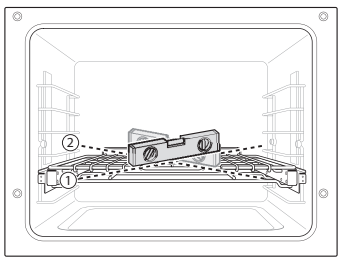
Use an adjustable 7 mm box wrench to turn the rear leg extension rods at each corner.



Use a level to check your adjustments. Place the level diagonally on the oven rack, and check each direction for level.

First check direction ①.

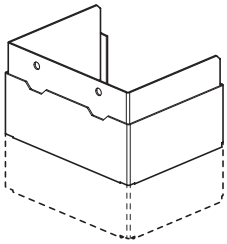
Then check direction ②. If the level doesn't show level on the rack, adjust the leveling legs with a wrench.



Installing the Leg Cover

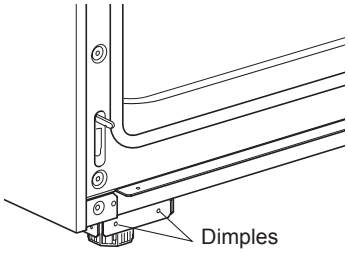
1 Remove the plastic covers from the stainless steel leg covers.

2 Slide each small leg cover inside a larger leg cover. Cutouts should face up and both covers should be open at the back.

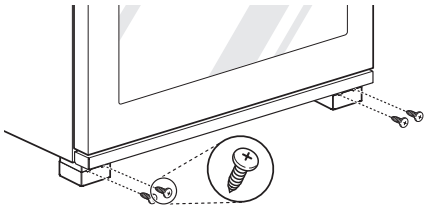


3 Use the assembled covers to conceal the front leveling legs.

4 Place the outer covers on the floor and slide the inner covers up until the holes at the top front snap over the dimples on the flanges on the bottom of the range.



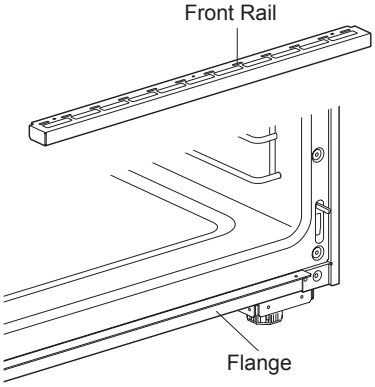
5 Insert the provided screws through the holes in the leg cover assemblies to secure them in place.



Installing Front Rail

1 Remove the plastic film from the stainless steel front rail.

2 Insert the front rail onto the flange below the oven door, aligning the holes in the top of the rail with the holes in the flange.



3 Use the 3 screws provided to secure the front rail to the flange.

Connecting the Range to Gas

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

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

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

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

Never reuse an old connector when installing a new range.

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

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

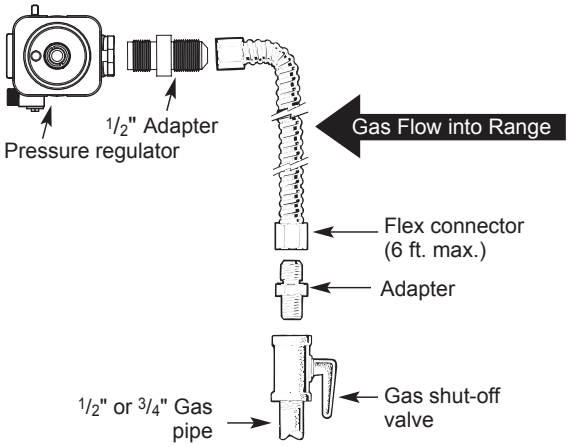
   Check all gas connection joints and fittings for leaks with a non-corrosive leak detection fluid, then wipe off.

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

WARNING

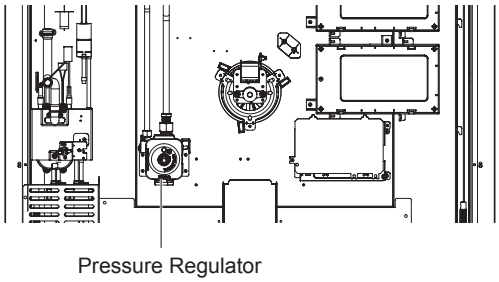
- Do not use a flame to check for gas leaks.
- The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).
- The appliance must be isolated from the gas supply piping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

Flexible Connector Hookup



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

Pressure Regulator Position



NOTE

Use a coin to unscrew the circular cap on the pressure regulator.

Connecting Electricity

Electrical Requirements

This appliance must be installed and grounded on a branch circuit by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA NO. 70 - latest edition or the Canadian Electric Code, CSA C22.1-02.

All wiring should conform to local and NEC codes. This range requires a single-phase, 3 wire, A.C 120/208 V or 120/240 V 60 Hz electrical system. Use only a 3-conductor or a 4-conductor UL - listed range cord with closed-loop terminals, open-end spade lugs with upturned ends or similar termination. Do not install the power cord without a strain relief.

A range cord rated at 40 amps with 120/208 or 120/240 minimum volt range is required. If a 50 amp range cord is used, it should be marked for use with 1 3/8" diameter connection openings. This appliance may be connected by means of a conduit or power cord. If a conduit is being used, go to page 29 for **3 wire conduit connections** or **4 wire conduit connections**.

WARNING

- **Allow 2 to 3 ft (61.0 cm to 91.4 cm) of slack in the line so that the range can be moved if servicing is ever necessary.**
- **The power supply cord and plug should not be modified. If the plug will not fit the outlet, have a proper outlet Installed by a qualified electrician.**
- **Using an extension cord to connect the power is prohibited. Connect the power cord and plug directly.**
- **Electrical ground is required on this appliance.**
- **Make sure that the power cord is not pinched by the range or heavy objects.** Failure to do so can result in serious burns or electrical shock.
- **Do not use a damaged power plug, power cord, or loose power outlet.**
- **Do not put a fuse in a neutral or ground circuit.**
- **Do not connect the ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or hot water pipes.**

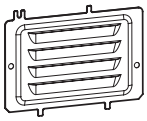
Specified power-supply-cord kit rating				
Range rating, watts		Specified rating of power supply-cord kit, amperes	Diameter (inches) of range connection opening	
120/240 volts 3-wire	120/208 volts 3-wire		Power cord	Conduit
8,750 - 16,500	7,801 - 12,500	40 or 50A	1 3/8"	1 1/8"
16,501 - 22,500	12,501 - 18,500	50	1 3/4"	1 3/8"

3, 4 - Wire Electrical Wall Receptacle

	4 Wire receptacle (14-50R)
	3 Wire receptacle (10-50R)

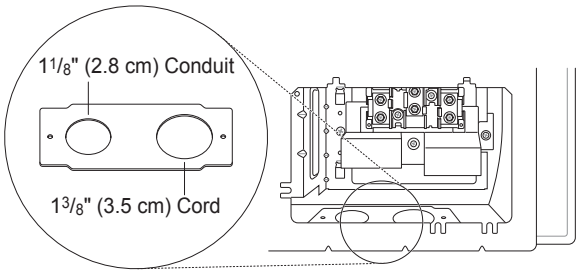
Connecting the Power Cord

The rear access cover must be removed. Loosen the two screws with a screwdriver. The terminal block will then be accessible.



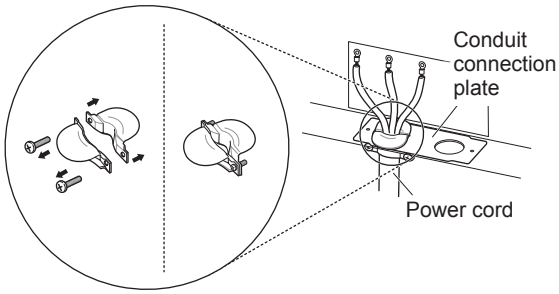
Access cover

Use the cord/conduit connection plate to install the power cord or conduit. Leave the connection plate as installed for power cord installations. Remove the connection plate for conduit installations and use the smaller 1 1/8 in. (2.8 cm) conduit hole instead of the 1 3/8 in. (3.5 cm) power cord hole.



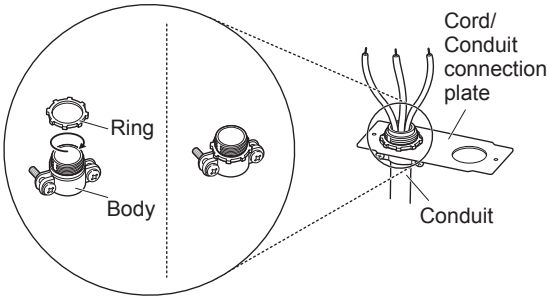
Remove the conduit connection plate

For power cord installations, hook the strain relief over the 1 3/8 in. (3.5 cm) power cord hole located below the rear of the oven. Insert the power cord through the strain relief and tighten it.



Assembling power cord strain relief at the 1 3/8" opening

For conduit installations, insert the conduit strain relief in the 1 1/8 in. (2.8 cm) conduit hole. Then install the conduit through the body of the strain relief and fasten the strain relief with its ring.



Assembling conduit cord strain relief at the 1 1/8" opening

3-Wire Connection: Power Cord

WARNING

- **The middle (neutral or ground) wire, which is white, of a 3-wire power cord or a 3-wire conduit has to be connected to the middle post of the main terminal block. The remaining two wires of the power cord or conduit have to be connected to the outside posts of the main terminal connection block.** Failure to do so can result in electrical shock, severe personal injury or death.

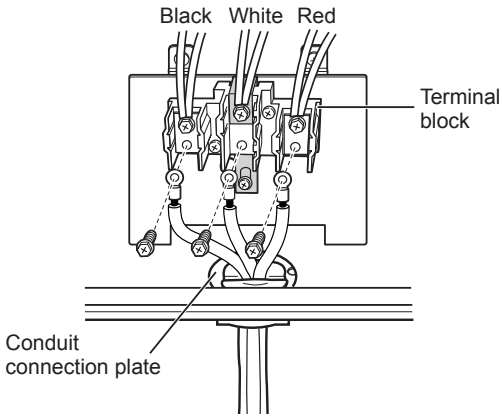
Installing the Power Cord

For power cord installations, hook the strain relief over the power cord hole (1 3/8") located below the rear of the oven. Insert the power cord through the strain relief and tighten the strain relief.

Do not install the power cord without a strain relief.

1. Remove the lower 3 screws from the terminal block and retain them.
2. Insert one of the screws through each power cord terminal ring and into the lower terminals of the terminal block. Make sure that the center (neutral) wire, which is white, is connected to the center lower position of the terminal block.
3. Tighten the 3 screws securely into the terminal block. Do not remove the ground strap connections.

3-Wire Connection



If screws are not tightened securely, it can result in electrical spark and severe personal injury or death.

4-Wire Connection: Power Cord

WARNING

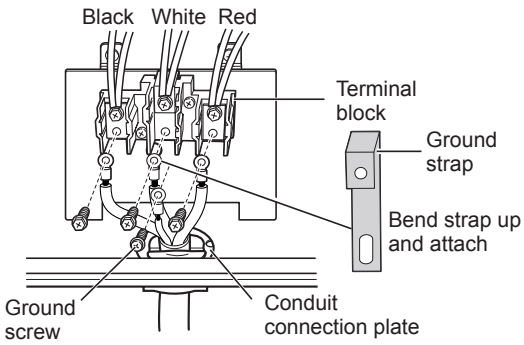
- **Only a 4-conductor power-supply cord kit rated 120/208 or 120/240 volts, 50 amperes and marked for use with ranges with closed-loop connectors or opened spade lugs with upturned ends must be used.**
  The white middle (neutral) wire of the power cord or 4-wire conduit has to be connected to the middle post of the main terminal block. The other two wires of the power cord or conduit have to be connected to the outside posts of the main terminal connection block. The 4th ground wire (green) must be connected to the frame of the range with the ground screw. Failure to do so can result in electrical shock, severe personal injury or death.

Installing the Power Cord

Do not install the power cord without a strain relief.

1. Remove the lower 3 screws from the terminal block and retain them.
2. Remove the ground screw and bend the end of the ground strap up so the slot is over the hole of the center screw removed in step 1.
3. Insert the ground screw into the power cord ground wire (green) terminal ring and secure it to the range frame.
4. Insert one screw through each power cord terminal ring and into the lower terminals of the terminal block. Make sure that the white center (neutral) wire is connected to the center lower position of the terminal block.
5. Tighten the 3 screws securely into the terminal block. The center screw now attaches the bent up ground strap to the block.

4-Wire Connection



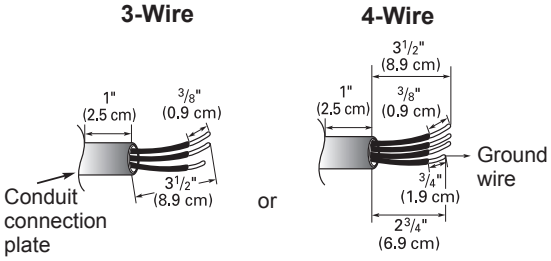
If screws are not tightened securely, it can result in electrical spark and severe personal injury or death.

3-Wire Connection: Conduit

Installing the Conduit

Remove the conduit connection plate from the rear of the oven and rotate it. The conduit hole (1 1/8") must be used.

First, prepare the conduit wires as shown below.

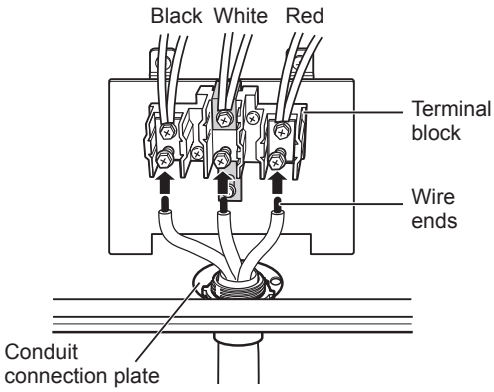


Second, install the conduit strain relief.

For conduit installations, purchase a strain relief and insert it in the 1 1/8 in. (2.8 cm) conduit hole. Then install the conduit through the body of the strain relief and fasten the strain relief with its ring. Reinstall the bracket.
For conduit connections:
If the wire in the conduit is copper it must be 8 or 10 AWG wiring.
If the wire in the conduit is aluminum it must be 6 or 8 AWG wiring.

1. Loosen the lower 3 screws from the terminal block.
2. Insert the bare wire (white/neutral) end through the center terminal block opening. Do not remove the ground strap connections.
3. Insert the two side bare wire ends into the lower left and the lower right terminal block openings. Tighten the 3 screws securely into the terminal block. (approximately 35 - 50 IN-LB)

3-Wire Conduit Connection



If screws are not tightened securely, it can result in electrical spark and severe personal injury or death.

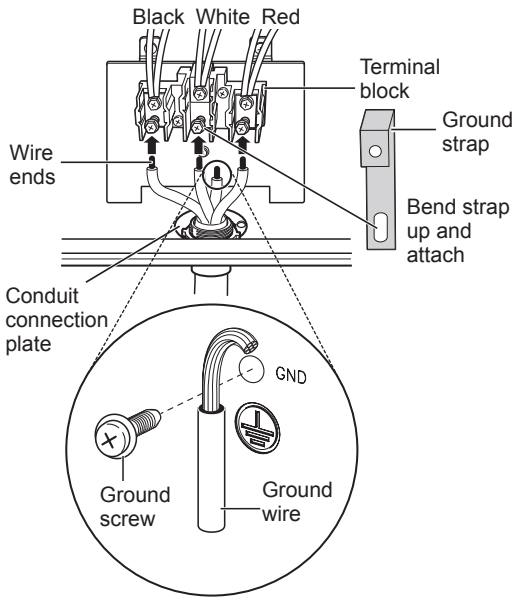
4-Wire Connection: Conduit

WARNING

- **The white middle (neutral) wire of the power cord or 4-wire conduit has to be connected to the middle post of the main terminal block. The other two wires of the power cord or conduit have to be connected to the outside posts of the main terminal connection block. The 4th ground wire (green) must be connected to the frame of the range with the ground screw.** Failure to do so can result in electrical shock, severe personal injury or death.

1. Follow the instructions for installing the conduit under 3-Wire Connection: Conduit until the strain relief and bracket are installed. Do not install the conduit without a strain relief.
2. Loosen the 2 lower left and right screws from the terminal block. Remove the lower center screw. Do not discard any screws.
3. Remove the ground screw and bend the end of the ground strap up so the slot is over the hole of the center screw removed in step 2.
4. Attach the ground (green) bare wire end to the range frame and secure it in place with the ground screw.
5. Insert the bare wire (white/neutral) end through the center terminal block opening. The center screw now attaches the bent up ground strap to the block.
6. Insert the two side bare wire ends into the left and the right terminal block openings. Tighten the 3 screws securely into the terminal block. (approximately 35 - 50 IN-LB)

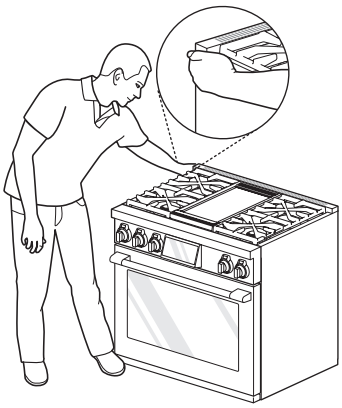
4-Wire Conduit Connection



If screws are not tightened securely, it can result in electrical spark and severe personal injury or death.

Engaging the Anti-tip Device

- Move the range close enough to the opening to plug into the receptacle.
- Slide the range into position ensuring that the back leg slides under the anti-tip bracket. The range should sit flush against the back wall when properly installed.
- Carefully attempt to tip the range forward to ensure that the anti-tip bracket is engaged properly. If properly installed, the anti-tip bracket will prevent the range from being tipped. If the range can be tipped, reinstall the range until the anti-tip bracket is properly installed and the range will not tip forward.
- Turn on electrical power. Check the range for proper operation.



Test Run

Check if the range is properly installed and run a test cycle.

1. Remove all packing materials from inside the oven. Press **Power** button located next to the display and set initial settings such as language and time.
   (Refer to "Getting Started" in the Operation section.)
2. Check the operation of the oven. Select the cook mode screen opens. Select Bake then Start.
3. The oven should finish preheating in 15 minutes.
4. After making sure the oven operates properly, turn the temperature in the oven to 550 °F (288 °C) and leave the oven on for at least an hour. This helps remove any residual oil which might cause smoke or odor when first using the oven.

NOTE

Smoke may come out of the range when it is first used.

Checking Ignition of the Surface Burners

Electric Ignition

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

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

Quality of Flames

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

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

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

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

NOTE

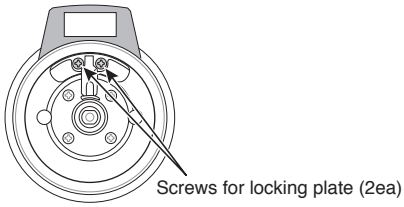
- With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.

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

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

1 Remove the knob on the burner being adjusted.

2 Unscrew the 2 screws to remove the locking plate.

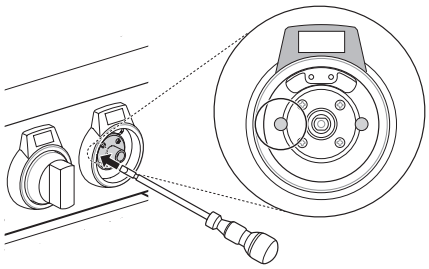


3 Reassemble the burner knob.

4 Light all surface burners.

5 Turn the knob on the burner being adjusted to the Simmer or S4 position then remove the knob.

6 Insert a small, flat-blade screwdriver into the valve shaft in the left hole and turn the adjustment screw until the flame reaches the desired size.



NOTE

Hold the valve shaft with one hand while turning the screw to adjust with the other.

NOTE

For the center rear burner of Model SKSDR360SS and SKSDR360SIS, insert the screwdriver into the valve shaft in the right hole.

7 Reassemble the locking plate and burner knob.

8 Test the flame stability.

Test 1: Quickly turn the knob from the highest setting to the Simmer or S4 position. If the flame goes out, increase the flame size and test again.

Test 2: With the burner set to Simmer or S4, open and close the oven door quickly. If the air current extinguishes the flame, increase the flame height and test again.

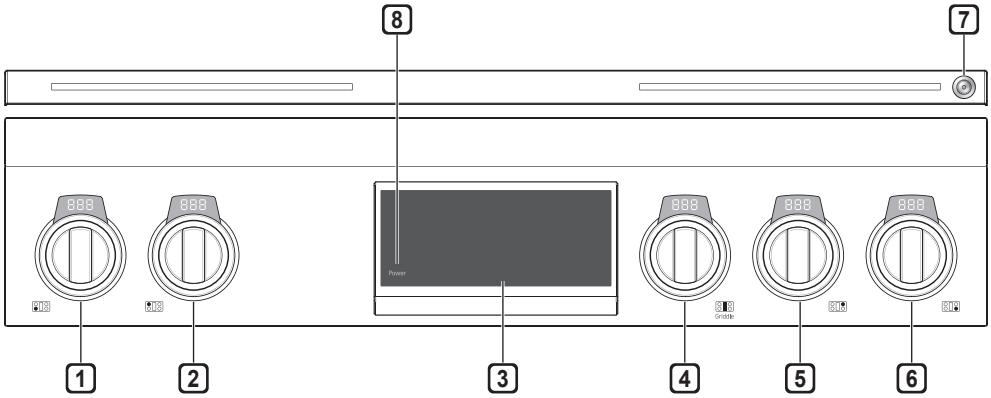
9 Repeat steps 1-8 for each gas surface burner.

OPERATION

Control Panel Overview

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

Model: SKSDR360GS



1 **Left Front Burner Control**

2 **Left Rear Burner Control**

3 **LCD Touchscreen for Oven**

4 **Griddle Control**

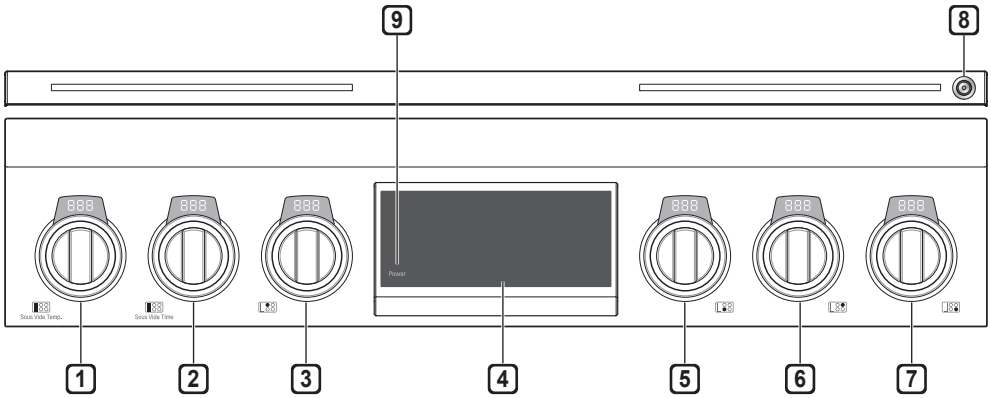
5 **Right Rear Burner Control**

6 **Right Front Burner Control**

7 **Night Light On/Off**

8 **LCD Display On/Off**

Model: SKSDR360SS



1 **Sous Vide Temperature Control**

2 **Sous Vide Cooking Time Control**

3 **Left Rear Burner Control**

4 **LCD Touchscreen for Oven**

5 **Left Front Burner Control**

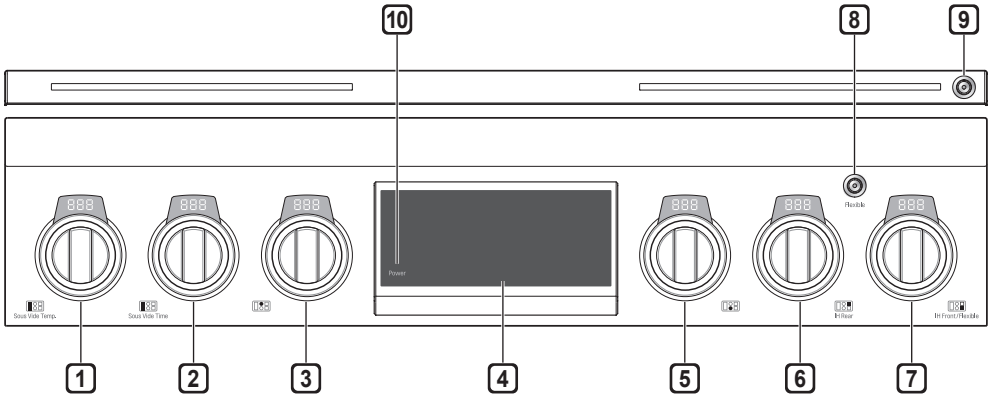
6 **Right Rear Burner Control**

7 **Right Front Burner Control**

8 **Night Light On/Off**

9 **LCD Display On/Off**

Model: SKSDR360SIS



1 **Sous Vide Temperature Control**

2 **Sous Vide Cooking Time Control**

3 **Center Rear Burner Control**

4 **LCD Touchscreen for Oven**

5 **Center Front Burner Control**

6 **Rear Induction Element Control**

7 **Front Induction Element Control**

8 **Flexible On/Off**

Used to heat large containers on the induction surface.

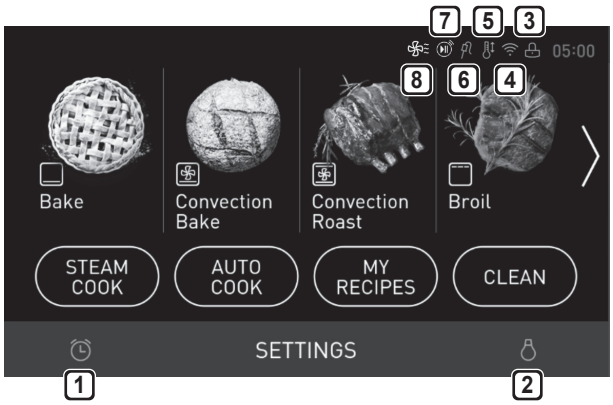
9 **Night Light On/Off**

10 **LCD Display On/Off**

NOTE

Touch the LCD display to activate the screen when it's idle.

Display Icons



1 **Timer Icon**

Touch to set a timer

2 **Lamp Icon**

Touch to turn light on/off

3 **Lock Icon**

Appears when Lockout is on

4 **Wi-Fi Icon**

- Appears when range is connected to Wi-Fi
- Appears when range is disconnected from Wi-Fi or is not connected to SIGNATURE KITCHEN SUITE app.

5 **Auto Conversion Icon**

Appears when Convection Auto Conversion is turned on

6 **Probe Icon**

Appears when probe is connected

7 **Remote Start Icon**

Appears when Remote Start is active

8 **Oven Cooling Icon**

Appears during or after oven operation to indicate cooling fan is running in oven

Getting Started

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

1 If needed, touch POWER to wake up the display.

2 Select the desired language and touch NEXT.

3 Scroll the fields up or down to set the correct date, then touch NEXT.

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

5 If desired, change the default clock theme by swiping through the examples, then press NEXT.

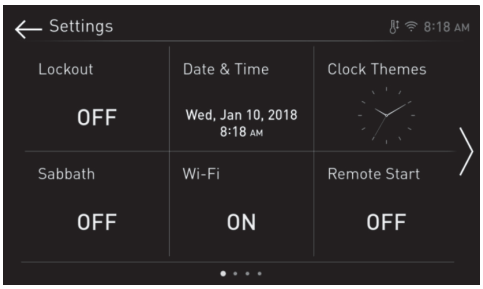
6 Read through the application guide in the display and touch DONE.

7 The Mode Selector screen appears in the display.

Changing Oven 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, Date & Time, Clock Themes, Sabbath, Wi-Fi, Remote Start
- Page 2: Brightness, Display, Convection Auto Conversion, Language, Volume, Preheat Alarm Light
- Page 3: Thermostat Adjustment, Temperature Units, Smart Diagnosis™, Program Update, Demo Mode, Factory Data Reset
- Page 4: Open Source License

Lockout

The Lockout feature automatically locks the oven door and prevents most oven controls from being turned on. It does not disable the clock, timer and the interior oven light.

- If Lockout is turned on, all cooktop modules except for gas burners are disabled.

Lock

1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen.

2 Touch Lockout on the first Settings screen.

3 When Lockout is turned on, the lock icon appears at the top 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 top of the display.

Date & Time

The date and time show in the LCD display when the ovens are not in use.

Setting Date

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, then touch Date & Time on the Settings screen.
2. Touch Date, then set the correct Date by scrolling.
3. Touch OK.

Setting Time of Day

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, then touch Date & Time on the Settings 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.

Clock Themes

There are six different clock themes available, including several analog and digital clocks.

Selecting a Clock Theme

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen.
2. Touch Clock Themes on the first Settings screen and swipe to browse through the clock themes.
3. Select a clock theme and touch OK.

Sabbath Mode

Sabbath mode is used on the Jewish Sabbath and Holidays.

While the oven is in Sabbath mode, the temperature cannot be changed and the timer, light, and alarm functions are disabled. If the oven light is on when the oven is put in Sabbath mode, it will remain on. Only the cooking mode and set temperature appear in the display. The cooktop modules are disabled in Sabbath mode, except for the gas burners.

To use only the gas cooktop on the Holidays without having the oven on, put the oven into Sabbath mode with the cook time set for 1 minute. The oven will turn off after 1 minute but the range will remain in Sabbath mode. The "Sb" displayed will not change when operating the gas burners.

Setting Sabbath Mode

1. Disconnect the probe. The Probe function is not available in Sabbath mode.
2. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, then touch Sabbath in the first Settings screen.
3. Read the instructions, if needed, and touch SET.
4. Set the desired temperature and cook time. Any cook time can be set from 1 minute to 73 hours 59 minutes. Touch **START**.
5. To stop Sabbath mode, press POWER on the LCD display.

NOTE

- If a cook time is set, the oven turns off automatically at the end of the cook time, without chiming. The oven remains in Sabbath mode, but is turned off.
- If no cook time is set, the oven will not automatically turn off.
- After a power failure, the display will turn back on in Sabbath mode, but the oven will be off.

Wi-Fi

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

Setting Up Wi-Fi

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, 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 top of the display.
5. Selecting RESET initializes the IP address.

Remote Start

Remotely starts or stops the preheating function of the appliance. The appliance must be registered on a home Wi-Fi network to use Remote Start.

Setting Remote Start

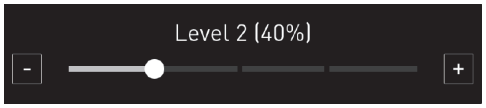
1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, then touch Remote Start in the first Settings screen.
2. Select On or Off and touch OK.
3. If ON is selected, the Remote Start icon appears at the top of the display.

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, swipe to the second Settings 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.



Display

Set the length of time before the display sleeps.

There are three options you can select.

- **ON** : Always on
- **OFF** : Automatically turns off if idle for 30 minutes.
- **Night Dimming** : Turns on from 10:00 PM to 5:00 AM.

Setting Display Option

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Display.
2. Select the desired option.
3. Touch OK.

NOTE

If the display is set to OFF, it will turn off after 30 minutes if idle. The display cannot be used in idle mode. Touch the LCD display to activate the screen.

Convection Auto Conversion

There is no need to remember to convert standard recipe temperatures for convection cooking. Convection Auto Conversion automatically subtracts 25 °F / 14 °C from the set temperature when a convection cooking mode is selected. The converted temperature appears in the display once preheating is finished.

For example, select Convection Bake and enter 350 °F. The temperature will auto-convert to 325°F and display the converted temperature.

Convection Auto Conversion is turned ON by default.

Turning Convection Auto Conversion On/Off

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Convection Auto Conversion.
2. Select ON or OFF.
3. When Convection Auto Conversion is ON, the icon appears at the top of the display.

NOTE

If Convection Auto Conversion is ON, the icon flashes in the display while cooking in a convection mode.

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, swipe to the second Settings screen, and touch Language Selection.
2. Select the desired language.
3. Touch OK.

Volume

Adjust the volume of the cooktop and oven 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.

Preheat Alarm Light

When the oven reaches its set-temperature, the preheating alarm light flashes 5 times or until the oven door is opened.

You can turn the preheat alarm light on or off.

Preheat alarm setting

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Preheat Alarm Light.
2. Select ON or OFF.
3. Touch OK.

Thermostat Adjustment

Your new oven may cook differently from the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it before adjusting the thermostat. Start by raising or lowering the thermostat 15 °F / 8 °C. Based on initial results, readjust the amount until satisfied. The thermostat can be raised or lowered by 35 °F / 19 °C.

Adjusting the Thermostat

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Thermostat Adjustment.
2. There are two adjust scales for the oven. To make large adjustments, drag the central indicator toward the + or - ends of the scale or tap a location on the scale. To make small adjustments, tap + or - to raise or lower the thermostat in 1-degree increments. Tap and hold + or - to scroll up or down the scale.
3. When the desired change appears above the range, touch OK.

Temperature Units

Set the oven temperature display to show either Fahrenheit or Celsius units.

The oven defaults to Fahrenheit unless changed by the user.

Setting Temperature Units

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Temperature Units.
2. Select °F or °C.
3. Touch OK.

Smart Diagnosis™

Smart Diagnosis™ can be run through a smartphone application or by calling for support. Place your smartphone's mouthpiece near the top left corner of the screen. See "Smart Diagnosis Function" in the Smart Functions section for detailed instructions.

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Smart Diagnosis.
2. Touch START to start the diagnostic tone.

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 third Settings screen, and touch Program Update.
2. The display shows available programming updates. Follow the onscreen prompts to download and install the new version.

Demo Mode

Demo Mode for showroom use only. The oven will not heat up.

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, then touch Demo Mode on the Settings screen.
2. Select either the ON or OFF mode.
3. Touch OK.

NOTE

- When Demo Mode is on, the appliance will not heat up.
- The oven 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 third Settings screen, and touch Factory Data Reset.
2. If you want to reset data to the factory defaults, touch RESET and then OK.

WARNING

- All stored data will be deleted.

Open Source License

This screen displays a list of the open source software contained in this product. Refer to the indicated licenses for the terms and conditions of their use.

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

Using the Cooktop

Cooktop Modules

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

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

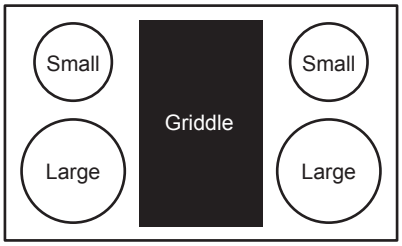
Use the griddle module for cooking eggs, burgers, pancakes, and other foods.

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

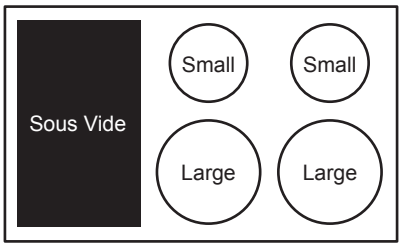
The induction elements use a magnetic field to quickly and efficiently heat just the cookware, not the cooktop surface.

Cooktop Layouts

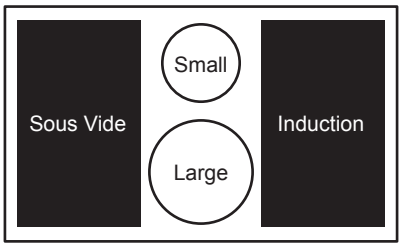
Model: SKSDR360GS



Model: SKSDR360SS



Model: SKSDR360SIS



NOTE

- The central display does not control the cooktop modules.

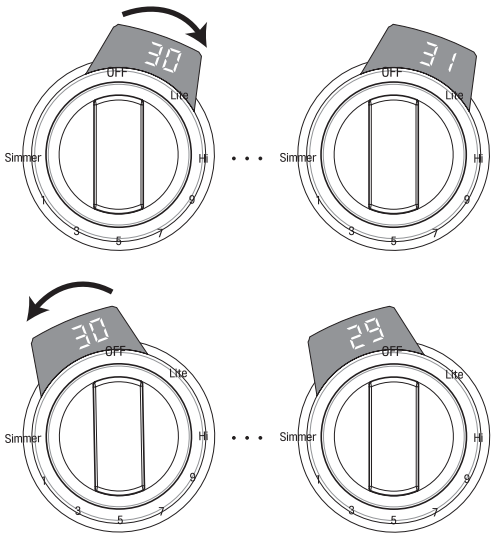
Cooktop Timers

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

Setting the Cooktop Timers

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

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



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

The Gas Surface Burners

Before Use

Read all instructions before using.

Make sure that all burners are properly placed.

Burner locations differ depending on the range model.

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

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

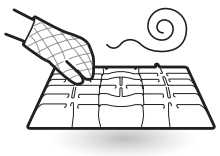
CAUTION

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

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

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

Touching grates before they cool down may cause burns.



CAUTION

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

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

NOTE

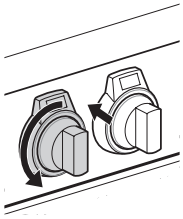
Electric spark igniters from the burners cause a clicking noise. If the flame goes out, the reignition system reignites the burners automatically.

Using the Gas Surface Burners

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

2 Place cookware on the grate.

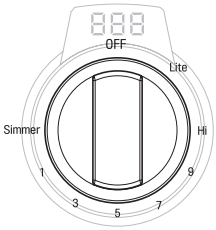
3 Push the control knob and turn to the **Lite** position until the flames have ignited.



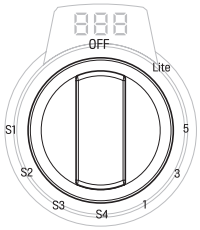
The electric spark ignition system makes a clicking noise.

4 Turn the control knob to control the flame size.

Large gas burner



Small gas burner



Simmer : S1–S4

CAUTION

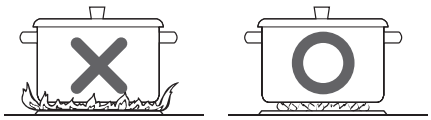
Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. All the burners spark when any burner is turned to **Lite**. An electric shock may result causing you to knock over hot cookware.

NOTE

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

Setting the Flame Size

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



CAUTION

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

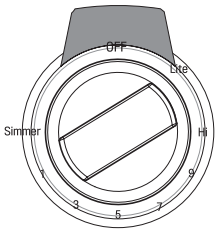
NOTE

- The flames on the surface burners may burn yellow in the presence of high humidity, such as a rainy day or a nearby humidifier.
- After LP gas conversion, flames can be bigger than normal when you put a pot on the surface burner.
- When turning a surface burner from high heat to simmer quickly, make sure the flames stay lit. See page 33 to adjust the burner flames, if necessary.

In Case of Power Failure

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

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



CAUTION

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

Cookware for Gas Burners

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

Extra Low Simmer (Small Burners Only)

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

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

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

NOTE

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

Using a Wok

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

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

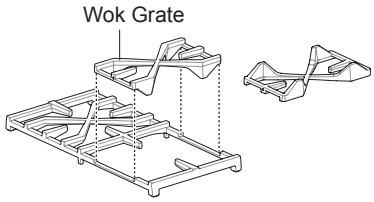
CAUTION

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

Using the Wok Grates

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

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



NOTE

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

CAUTION

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

Using Stove-Top Grills

Do not place stove-top grills on the burner.

CAUTION

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

Induction Cooktop (Available on Some Models)

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

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

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

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

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

Benefits of Induction Surface Cooking

Speed and Efficiency

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

A Cooler Cooktop

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

Easy Cleanups

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

Pan Size Detection

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

Greater Responsiveness

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

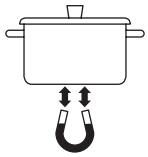
Induction Cookware

NOTE

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

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

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



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

Induction Cookware Types

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

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

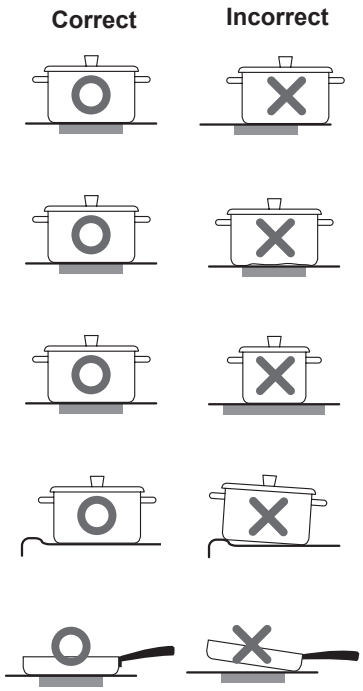
NOTE

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

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

Cookware Placement

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



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

NOTE

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

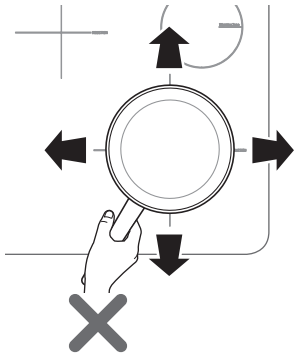
Moving Cookware on the Cooktop

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

NOTE

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

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



Pan Sensing

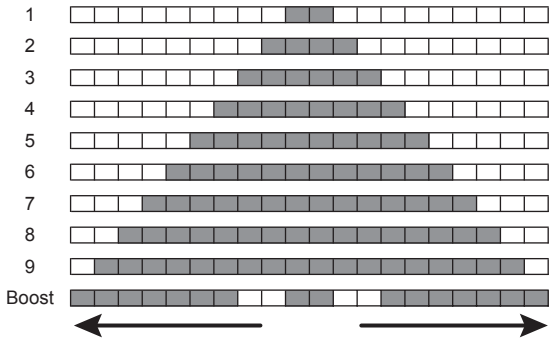
The cooking-element sensors located below the cooktop surface require certain cookware conditions to be met before the induction cooking elements can operate.

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

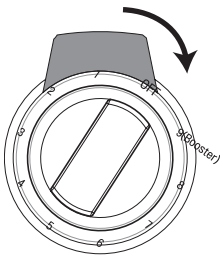
If the problem is not corrected, the affected cooking element will automatically deactivate within 30 seconds.

Setting Surface Controls

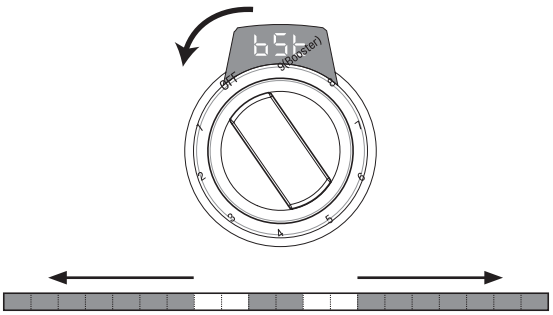
- **Cooking Element LED Bar**
  There are LED bars located at the front of the induction cooktop surface. The LED rings on the control knobs also indicate the power level of the elements while in use.



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



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



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

Hot Surface Indicator

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

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

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

Using the Cooking Elements

CAUTION

Before Cooking

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

During Cooking

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

After Cooking

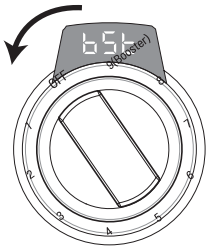
- After use, switch off the induction cooking element using its control. Do not rely on the pan sensor.

Turning On Cooking Elements

1 Push the control knob in.

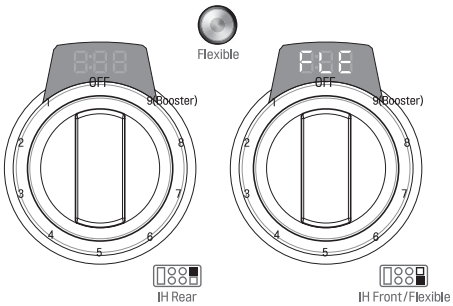
2 Turn the knob in either direction to select the desired setting. A short beep sounds and the cooking element's LED bar shows its current setting.

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



Flexible Mode

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



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

Using Flexible Mode

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

1 Place the proper cookware on the induction cooktop.

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

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

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

The Recommended Surface Cooking Setting

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

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

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

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

Pan Preheat Recommendations

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

CAUTION

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

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

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

Noises during Induction Operation

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

NOTE

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

Power Management

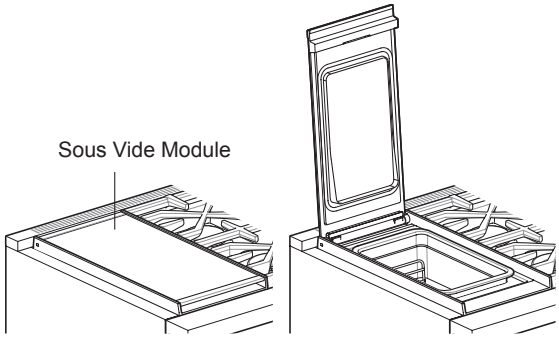
The induction cooktop contains paired cooking elements, which are restricted to drawing a certain maximum amount of power.
The Boost mode cannot be used when both induction elements are in use.

NOTE

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

Sous Vide (Available on Some Models)

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



Benefits of Sous Vide

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

Healthier

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

Safe and Convenient

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

Crisp and Moist Results

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

Vacuum Sealing

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

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

NOTE

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

Using Sous Vide

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

CAUTION

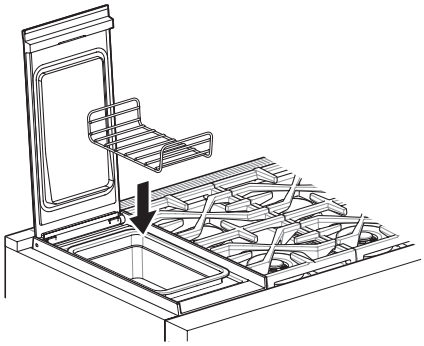
- When openning the cover, beware of escaping steam and hot condensed water. There is a danger of scalding.
- Remember to return the Sous Vide Temp knob to the OFF position after use.
- When the cover is opened after sous vide cooking, steam may condense and fall into the module. Once the module cools,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

NOTE

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

Using the Rack

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



Cooking without Preheating

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

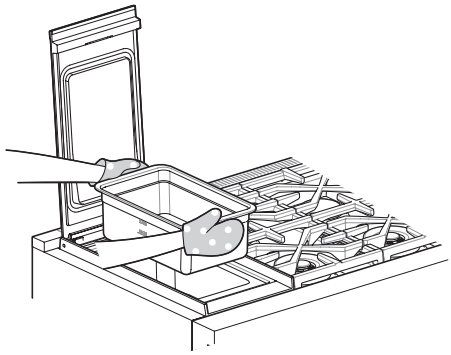
Tips for Sous Vide Cooking

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

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

Moving the Sous Vide Bath

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



CAUTION

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

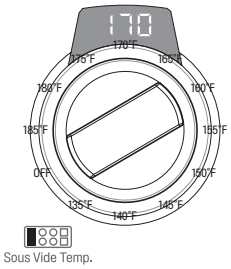
Setting Sous Vide Temperature

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

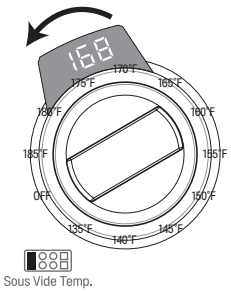
To select a temperature in between the defaults, turn the knob to the nearest default temperature. Then turn the LED ring behind the knob left or right repeatedly to increase or decrease the temperature in 1-degree increments. The available temperature range is 120 °F to 200 °F (49 °C to 93 °C).

For example, to set 168 °F

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



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



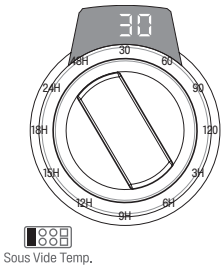
Setting Sous Vide Cook Time

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

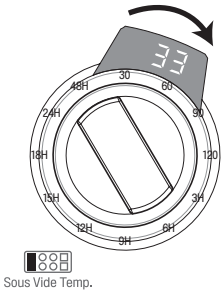
To set a time in between the defaults, turn the knob to the closest default time. Then turn the LED ring behind the knob left or right repeatedly to increase or decrease the time in 1-minute increments. The cook time can be set for any time between 1 minute and 48 hours.

For example, to set 33 min.

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



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



Assembling the Water Bath

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

Correct

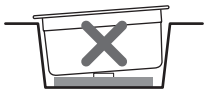
- Water bath is centered correctly on surface of heater.

- Use the water bath provided with the product.

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

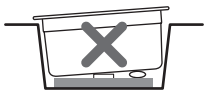
Incorrect

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



- Use of third party water bath.

- Debris or water between water bath and heater.



Filling the Water Bath

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

NOTE

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

Sous Vide Cooking Guide

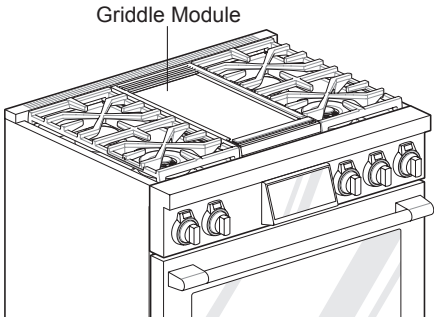
The cooking times listed are approximate only, as each type of food to be cooked is different in nature and consistency. When cooking frozen food, increase the cooking times. Consult a sous vide cookbook or online guide for more details.

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

The Gas Built-in Griddle (Available on Some Models)

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

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

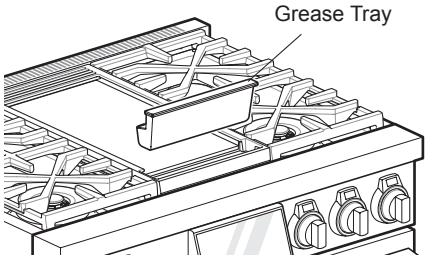


Griddle Grease Tray

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

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

- Allow the tray to cool before removing it.



Using the Griddle

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

NOTE

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

CAUTION

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

IMPORTANT NOTES

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

Setting Griddle Cook Time Alarm

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

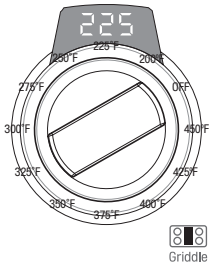
The temperature can be set from 200°F to 450°F in 25-degree increments (93°C to 232°C).

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

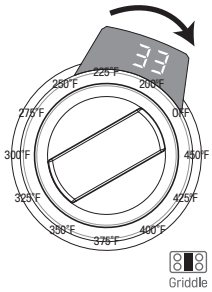
Once the cook time is complete, a chime sounds, but the griddle remains on.

For example, to set 225 °F, 33 min.

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



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



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

Griddle Cooking Recommendations

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

NOTE

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

Using the Oven

Before Using the Oven

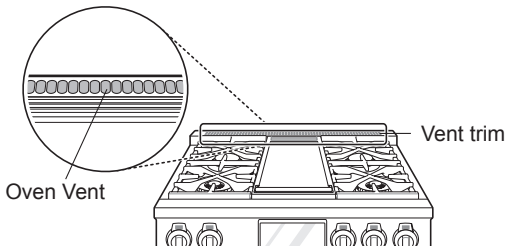
NOTE

- Because the oven temperature cycles, an oven thermometer placed in the oven cavity may not show the same temperature that is set on the oven.
- It is normal for the convection fan to run while preheating during a regular bake cycle.
- The convection fan motor may run periodically during a regular bake cycle.
- If the door is left open for longer than 30 seconds during baking, the heat turns off. The heat turns back on automatically once the door is closed.
- After using the steam function, drain the water in the water tank and clean the water tank and the oven cavity. Wipe off any moisture in the oven cavity.

Oven Vent

Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns. Do not block the vent opening. Avoid placing plastics near the vent as heat may distort or melt the plastic.

It is normal for steam to be visible when cooking foods with high moisture content.



CAUTION

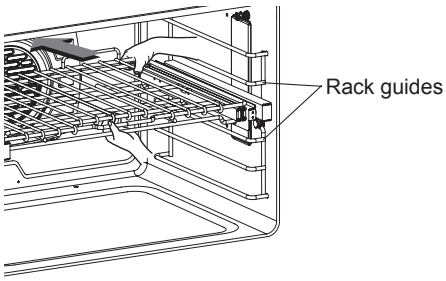
- **The edges of the range vent and vent trim are sharp and may become hot during operation.** Wear gloves when cleaning the range to avoid burns or other injury.

Using Oven Racks

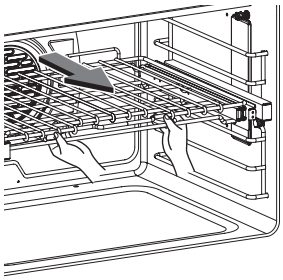
The racks have a turned-up back edge that prevents them from being pulled completely out of the oven cavity.

Installing Gliding Racks

1. Start with the rack in the closed position. Hold the rack with one hand at the center front and the other hand at the back right corner.
2. Carefully insert the rack between the rack guides, and slide it back until the shelf drops into place.



3. Once the rack is secured in the back, pull the entire rack forward until the rack locks into place.



Removing Gliding Racks

1. With the rack in the closed position, grasp the front of the rack and frame and lift up. Slowly push the rack towards the back wall until it is free of the rack stop.
2. After disengaging the rack stop, lift the back of the rack and pull the rack and frame out between the rack guides.

CAUTION

- Place oven racks in the desired location before turning on the oven to avoid burns.
- Do not cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.

Accessories

Broiler Pan and Grid

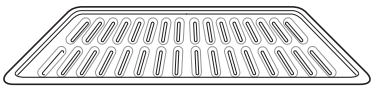
Use a broiler pan and grid when preparing meats for Convection Roast, RapidHeat Roast+, and Broil.

The broiler pan catches grease spills and the grid helps prevent grease splatters.

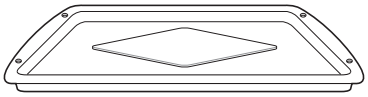
1 Place the rack in the oven.

2 Place the grid in the broiler pan with the raised vents toward the bottom.

3 Place the broiler pan and grid on the rack.



Grid



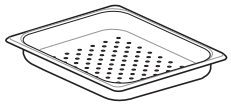
Broiler pan

CAUTION

- Do not use a broiler pan without a grid. Oil can cause a grease fire.
- Do not cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.
- Do not broil meat too close to the burner flame. Trim excess fat from meat before cooking.
- Position food (fat side up) on the grid.

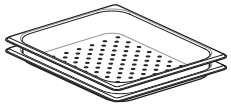
Steam Trays

When using the Steam cooking function, use the nested steam trays for best results.



Perforated tray 1 ea

Solid tray 1 ea



Overlapped tray for steam function.

Using the Steamer Trays

1 Place food on the perforated tray.

2 Insert the perforated tray into the solid tray.

3 Place the nested trays on the oven rack.

NOTE

- Use the steam trays only for steam cooking.
- Do not use for baking and roasting.

Oven Cooling

The oven cooling icon appears in the display if the temperature inside the oven is high during or after operation. The icon disappears if the oven temperature is below 270°F (130°C).

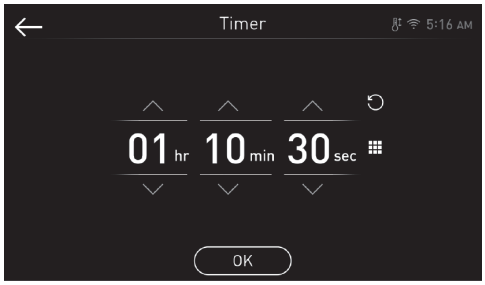
Timer

The oven timers don't affect oven operation or cooking time. Use them as extra kitchen timers. Once the time runs out, the oven chimes and "Timer Finished" appears in the display.

Setting the Timer

1 Touch either clock icon at the bottom of the display.

2 Scroll through the numbers in the popup until the desired time appears in the display and touch OK.



3 The time remaining appears next to the clock icon in the display.

Adjusting or Cancelling the Timer

1 Touch the remaining time next to the clock icon in the display.

2 To cancel the timer, touch Reset ( ) in the popup, then touch OK.

3 To adjust the time, scroll the numbers in the popup until the desired time appears, then touch OK.

4 The remaining time in the display is adjusted.

Bake

Bake is used to prepare foods such as pastries, breads and casseroles.

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170 °F(80 °C) to 550 °F(285 °C). The default temperature is 350 °F(175 °C).

Setting the Bake Function

1 Touch **Bake** in the cooking mode screen.

2 Scroll through the numbers to select a cooking temperature or touch the number pad icon to enter the numbers directly.

3 If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.

4 Touch **Start**. The oven starts to preheat.

5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.

6 A chime sounds once preheating is complete.

7 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.

- If no cook time is set, the oven turns off automatically after 12 hours.

Changing the Cook Settings

1 Touch Edit in the display to bring up the Cook Settings screen.

2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.

3 Touch **Start**.

To Stop Cooking

1 Touch **Stop** in the display, then select Yes.

NOTE

It is normal for the convection fan to operate periodically throughout a normal bake cycle In the oven. This is to ensure even baking results.

Baking Tips

- Baking time and temperature will vary depending on the characteristics, size, and shape of the baking pan used.
- When using Bake with a single rack, place the gliding rack in position 3. If cooking on multiple racks, place the gliding racks in positions 2 and 4 (for two racks).
- Check for food doneness at the minimum recipe time.
- Use metal bakeware (with or without a nonstick finish), heatproof glass-ceramic, ceramic or other bakeware recommended for oven use.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook food faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.

NOTE

The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a foil-lined cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic may cause pitting and damage to the porcelain-enamel surface and should be wiped up as soon as it is safe to do so.

Convection Modes

Convection Bake and Convection Roast use a fan to circulate heat evenly within the oven. This improves heat distribution and allows for even cooking and excellent results whether cooking on one rack or multiple racks.

The oven can be programmed to Convection modes at any temperature from 300 °F(150 °C) to 550 °F (285 °C). The default temperature is 350 °F(175 °C).

Using Convection

1 Touch **Convection Bake** or **Convection Roast** in the Cooking Modes screen.

2 Scroll through the numbers to select a cooking temperature or touch the number pad icon ▦ to enter the numbers directly.

3 If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.

4 Touch **Start**. The oven starts to preheat.

5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.

6 A chime sounds once preheating is complete.

7 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.

- If no cook time is set, the oven turns off automatically after 12 hours.

Changing the Cook Settings

1 Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.

2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.

3 Touch **Start**.

To Stop Cooking

1 Touch **Stop** in the display, then select Yes.

NOTE

The oven fan runs while convection baking. The fan stops when the door is open. In some cases, the fan may shut off during a convection bake cycle.

Tips for Convection Baking

- Use Convection Bake for faster and more even multiple-rack cooking of pastries, cookies, muffins, biscuits, and breads of all kinds.
- Bake cookies and biscuits on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Convection Bake with a single rack, place the gliding rack in position 3. If cooking on multiple racks, place the gliding racks in positions 2 and 4 (for two racks).
- Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods.
- Cakes, cookies and muffins have better results when using multiple racks.

Convection Roast

The Convection Roast feature is designed to give optimum roasting performance. Convection Roast combines cooking with the convection fan to roast meats and poultry. The heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside. Convection roasting is especially good for large tender cuts of meat, uncovered.

RapidHeat Roast+

The RapidHeat Roast+ feature is designed to quickly roast poultry. The combination of intense heat from the upper and lower heating elements and heated air from the back heating element and steam results in crispier food and shorter cooking times. The RapidHeat Roast+ is especially good for medium sized poultry.

NOTE

- The recommended cook time is 50-60 minutes for a whole chicken weighing 3.3 lb.
- Adjust the cook time according to the weight of the poultry.
- Place the oven rack in position 3.
- RapidHeat Roast+ is designed to reduce the cooking time. There is no need for preheating.
- This function is optimized for poultry, so and the cooking temperature cannot be adjusted.
- It is normal for the fan to operate during the RapidHeat Roast+ function.
- If the descaling reminder appears, press OK to run the Descaling function.
- Take care when opening the oven door during or after steam cooking. Hot steam can cause scalding.
- After any steam cooking cycle, the drying function will run automatically. It is normal to hear the steam pump running during the drying function.

Setting the RapidHeat Roast+ Function

1 Touch **RapidHeat Roast+**.

2 Touch **Start**.

3 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.

Changing the Cook Settings

1 Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.

2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.

3 Touch **Start**.

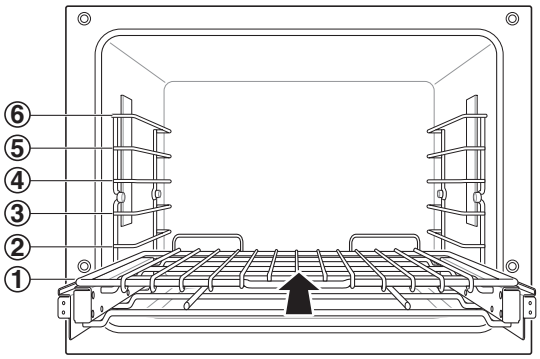
To Stop Cooking

1 Touch **Stop** in the display, then select Yes.

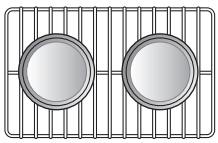
Recommended Baking and Roasting Guide

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If cooking on multiple racks, place the oven racks in the positions shown.

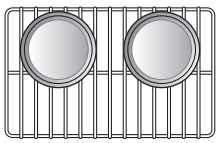
Rack and Pan Placement



Multiple Rack Guide

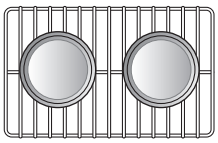


Rack
(Position 2)



Rack
(Position 4)

Single rack baking



Rack

Baking Rack Guide

Food		Rack position
Cakes	• Layer cakes	3
	• Bundt cakes	3
Cookies	• Sugar cookies	3
	• Chocolate chips	3
	• Brownies	3
Pizza	• Fresh	4
	• Frozen	4
Pastry Crust	• From scratch	3
	• Refrigerator	3
Breads	• Biscuit, canned	3
	• Biscuit, from scratch	3
	• Muffins	3
Desserts	• Fruit crisps and cobblers, from scratch	3
	• Pies, from scratch, 2-crust fruit	3

Roasting Rack Guide

Food			Rack position
Beef	Rib	Rare	2
		Medium	2
		Well done	2
	Boneless rib, top sirloin	Rare	2
		Medium	2
		Well done	2
	Beef tenderloin	Rare	2
		Medium	2
Pork	Rib		2
	Bone-in, sirloin		2
	Ham, cooked		2
Poultry	Whole chicken		2
	Chicken pieces		4
	Turkey		2

Broil

The Broil function uses intense heat from the upper heating element to cook food. Broiling works best for tender cuts of meat, fish, and thinly cut vegetables.

Keep the oven door closed while broiling. Let the oven preheat for approximately five minutes before cooking food.

- For best results, use a broiler pan and grid. See on the next page.

Setting the Broil Function

1. Touch **Broil** in the Cooking Modes screen.
2. Scroll to set the desired temperature: Low, Medium, or High. If desired, scroll to set a cook time.
3. Touch **Start**. If the cook time was set, the remaining time appears in the display. The oven door must be closed to use the Broil function.
4. Let the oven preheat for approximately five minutes before cooking the food.
5. If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
6. Touch **STOP** to cancel at any time or when cooking is complete.

- If the cook time is not set, the oven automatically turns off after 3 hours.

Changing the Broil Settings

1. Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
2. Adjust the settings.
3. Touch **Start**.

To Stop Broiling

1. Touch **Stop** in the display, then select Yes.

NOTE

- This range is designed for closed-door broiling. Close the door to set the Broil function. If the door is open, the Broil function cannot be set and a popup appears in the display.
  If the door remains open for longer than 5 seconds, the broil burner turns off.
  Once the door is closed, the broil burner turns back on automatically.

Smoking

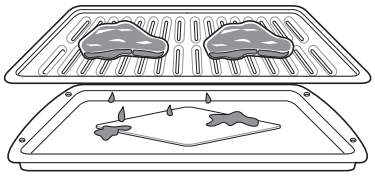
Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural by product of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount of smoke in your oven.

1. Always use a broiler pan. Do not use saute pans or regular baking sheets for safety reasons.
2. The broiler pan should always be thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
3. Always run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
4. Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.
5. Avoid fatty marinades and sugary glazes. Both of these will increase the amount of smoke you experience. If you would like to use a glaze, apply it at the very end of cooking.
6. If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
   - Lowering the broiler to the Lo setting.
   - Lowering the rack position to cook the food further away from the broiler.
   - Using the Hi broil setting to achieve the level of searing you desire, and then either switching to the Lo broil setting, or switching to the Bake function.
7. As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
8. Adhere to the recommended broil settings and cooking guidelines in the chart on the following page whenever possible.

Recommended Broiling Guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times.

This guide is based on meats at refrigerator temperature. For best results when broiling, use a pan designed for broiling.



Food	Quantity and/or Thickness	Rack Position	First Side (minutes)	Second Side (minutes)	Comments
Ground Beef Well done	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	6	4-7	3-5	Space evenly. For 1-4 patties, use Speed Broil in upper oven. For more than 4 patties, use Broil in lower oven.
Beef Steaks Rare Medium Well done Rare Medium Well done	 1" thick 1 to 1 1/2 lbs. 1 1/2" thick 2 to 2 1/2 lbs.	 5 5 5 4 4 4	 4-5 4-7 6-8 8-10 10-12 12-14	 2-3 3-4 4-5 4-6 5-7 6-8	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Chicken	1 whole cut up 2 to 2 1/2 lbs., split lengthwise 2 Breasts	4 4	14-16 8-9	4-6 3-5	Broil skin-side-down first.
Lobster Tails	2–4 10 to 12 oz. each	4	14	Do not turn over	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	1/4 to 1/2" thick	4	6	3-4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	1/2" thick	4	6-8	2-4	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1 1/2" thick or home-cured ham.
Pork Chops Well done	1 (1/2" thick) 2 (1" thick) about 1 lb.	4 4	5-6 9-10	2-4 4-6	
Lamb Chops Medium Well done Medium Well done	 2 (1" thick) about 10 to 12 oz. 2 (1 1/2" thick) about 1 lb.	 4 4 4 4	 6 8 10 12	 3-4 4-5 5-6 6-8	
Salmon Steaks	2 (1" thick) 4 (1" thick) about 1 lb.	4 4	8 9	4-6 4-6	Grease pan. Brush steaks with melted butter.

- This guide is only for reference. Adjust cook time according to your preference.
- For best performance, center food on rack when using Broil.

Tips for Broiling

Beef

- Steaks and chops should always be allowed to rest for five minutes before being cut into and eaten. This allows the heat to distribute evenly through the food and creates a more tender and juicy result.
- Pieces of meat that are thicker than two inches should be removed from the refrigerator 30 minutes prior to cooking. This will help them cook more quickly and evenly, and will produce less smoke when broiling. Cooking times will likely be shorter than the times indicated in the Broiling Chart.
- For bone-in steaks or chops that have been *frenched* (all meat removed from around the bone), wrap the exposed sections of bone in foil to reduce burning.

Seafood

- When broiling skin-on fish, always use the Lo broil setting and always broil the skin side last.
- Seafood is best consumed immediately after cooking. Allowing seafood to rest after cooking can cause the food to dry out.
- It is a good idea to rub a thin coating of oil on the surface of the broiling pan before cooking to reduce sticking, especially with fish and seafood. You can also use a light coating of non-stick pan spray.

Vegetables

- Toss your vegetables lightly in oil before cooking to improve browning.

Warm

The Warm mode maintains an oven temperature of 200°F or less. Use the Warm mode to keep cooked food at serving temperature for up to three hours after the end of the cooking cycle. Do not use the Warm mode to try to cook food or reheat cold food.

Setting the Warm Function

1. Touch **Warm** in the Cooking Modes screen.
2. Scroll to set the desired temperature: Low, Medium, or High. If desired, scroll to set a run time.
3. Touch **Start**. If the run time was set, the remaining time appears in the display.
4. If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.

- If the run time is not set, the Warming function turns off automatically after 3 hours.

NOTE

- The warm feature has three temperature levels: High=200 °F, Med=170 °F, Low=140 °F High=93 °C, Med=77 °C, Low=60 °C

Changing the Warm Settings

1. Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
2. Adjust the settings as desired.
3. Touch **Start**.

Canceling the Warm Function

1. Touch **Stop** in the display, then select Yes.

NOTE

- The Warm function is intended to keep food warm. Do not use it to cool food down.
- It is normal for the fan to operate during the Warm function.

Proof

This feature maintains a warm oven for rising yeast leavened products before baking.

Setting the Proof Function

1. Touch **Proof** in the Cooking Modes screen.
2. Scroll through the numbers to set a proofing time or touch the number pad icon ▦ to enter the numbers directly.
3. Touch **Start**. The remaining proofing time appears in the display.
4. If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.

- If the proofing time is not set, the oven automatically turns off after 12 hours.

Canceling the Proof Function

1. Touch **Stop** in the display, then select Yes.

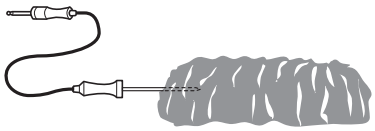
NOTE

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid over proofing.
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to keep foods at safe temperatures. Use the Warm feature to keep food warm. Proofing does not operate when the oven is above 125 °F. **"Oven is too hot"** appears in the display.
- It is normal for the fan to operate during the Proof function.

Probe

The probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles. It should not be used during broiling, self clean, warming or proofing. Always unplug and remove the probe from the oven when removing food. Before using, insert the probe into the center of the thickest part of the meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bones. Place the food in the oven and connect the probe to the jack. Keep the probe as far away from heat sources as possible.

- The probe cannot be used in Broil, Warm, Proof or RapidHeat Roast+ modes.
- For thin cuts of meat, insert probe in thickest side of meat.



Recommended Probe Placement Chart

Category	Examples of Food	Probe Placement
Ground Meat & Meat Mixtures	Meatloaf	Insert in the thickest part
	Meatballs	
Fresh Beef, Veal, Lamb	Steaks, Roasts, Chops	Insert in the thickest part, away from bone, fat and gristle
Poultry	Whole Chicken or Turkey	Insert in the thickest part of thigh, avoiding bone
	Poultry Breasts or Roasts	
	Duck, Goose, Pheasant	
	Stuffing (Alone or in Bird)	Insert in the thickest part of the dish
Pork & Ham	Fresh Pork	Insert in the thickest part, away from bone, fat and gristle
	Fresh Ham (Raw)	
	Precooked Ham (Reheat & Serve)	
Leftovers & Casseroles	Leftovers	Insert in the thickest part of the dish
	Casseroles	
Seafood	Whole Fish	Insert in the thickest part of the fish
	Fish Fillet (Side of Fish)	
	Fish Steaks or Portions	

Using the Probe

1 Insert the probe into the food.

2 Connect the probe to the jack in the oven, and “Probe is connected” pops up in the display and the probe icon appears at the top of the display.

3 Touch an appropriate cooking mode.

4 Scroll through the numbers to set a cooking temperature and a probe temperature or touch the number pad icon to enter the numbers directly. The default probe temperature is 150 °F (65 °C), but can be changed to any temperature between 80 °F (27 °C) and 210 °F (100 °C).

5 If desired, set the delayed start time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the additional settings.

6 Touch **Start**. If a delayed start time has been set, the start time appears in the display.

7 When the set probe temperature is reached, the oven shuts off automatically.

Changing the Cook Settings

1 Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.

2 Adjust the settings as desired.

3 Touch **Start**.

To Stop Cooking

1 Touch **Stop** in the display, then select Yes.

IMPORTANT NOTE

Touch Stop on the display at any time to cancel a cooking operation. To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.

CAUTION

- **Always use an oven mitt to remove the temperature probe. Do not touch the broil element.** Failure to obey this caution can result in severe personal injury.
- **To avoid damage to the meat probe, do not use tongs to pull on the probe when removing it.**
- **Do not store the meat probe in the oven.**

Recommended Probe Temperature Chart

Category	Examples of Food	Target Internal Temp.	Desired Doneness
Ground Meat & Meat Mixtures	Meatloaf	160 °F (71 °C)	
	Meatballs	165 °F (74 °C)	
Fresh Beef, Veal, Lamb	Steaks, Roasts, Chops	145 °F (63 °C)	Rare: 130 °F (54 °C) Medium Rare: 140 °F (60 °C) Medium: 150 °F (66 °C) Well Done: 160 °F (71 °C)
Poultry	Whole Chicken or Turkey	165 °F (74 °C)	
	Poultry Breasts or Roasts		
	Duck, Goose, Pheasant		
	Stuffing (Alone or in Bird)		
Pork & Ham	Fresh Pork	145 °F (63 °C)	Well Done: 170 °F (77 °C)
	Fresh Ham (Raw)		Well Done: 160 °F (71 °C)
	Precooked Ham (Reheat & Serve)	140 °F (60 °C)	
Leftovers & Casseroles	Leftovers	165 °F (74 °C)	
	Casseroles		
Seafood	Whole Fish	145 °F (63 °C)	
	Fish Fillet (Side of Fish)		
	Fish Steaks or Portions		Well Done: 160 °F (71 °C)

My Recipe

For frequently used cooking menus, you can combine up to three different temperatures and cooking modes into one hot key.

Creating My Recipe

- When combining two or more cooking modes, a cooking time or probe temperature must be set before selecting an additional cooking mode.
- The Probe function cannot be used with the Broil, Warm, Proof or RapidHeat Roast+ modes.

1. Touch **My Recipe** in the Cooking Modes screen.
2. Touch **Create** to make a new hot key.
3. Select a first cook mode listed in the display and set the desired cook temperature.
4. Touch **Set Cook Time** or **Set Probe**.
5. If there are no additional cooking stages, touch **Done**. To add another cooking stage, set a cooking time or probe temperature for the first stage. Then touch **Add Cook Stage**.
6. Repeat steps 3-5 until all desired cooking stages have been entered. Then touch **Done**.
7. Enter a name for your recipe using the keyboard and touch **Save**.
8. The recipe name is added to the My Recipes menu.

NOTE

- If the probe was inserted in the oven jack to add a probe temperature, remember to remove it.
- After the steam mode is used for 10 hours, a reminder to descale the product appears in the display the next time the steam mode is selected. You will not be able to use the steam mode until the Descaling function is run. To avoid this delay, run the Descaling function after every 2-3 uses of the steam mode.
- If the descaling reminder appears, press OK to run the Descaling function.

Editing My Recipe

- The Edit function cannot add or remove cooking stages to a recipe. Only the oven temperature, probe temperature and cook time can be changed.

1. Touch **My Recipe** in the Cooking Modes screen.
2. Select the recipe to edit then touch the pencil icon at the bottom left of the screen.
3. Edit the settings for the first cooking stage and touch **Done** to proceed to the next cooking stage, if any.
4. Edit the next cooking stage, touch **Done**, and proceed through all cooking stages in the same way.
5. Once the last cooking stage has been edited, enter a new name for the recipe or keep the previous name, then touch **Save**.

Deleting My Recipe

1. Touch **My Recipe** in the Cooking Modes screen.
2. Select the recipe and touch the trash can icon at the bottom left of the screen.
3. Touch **Yes**.

Auto Cook

The Auto Cook function provides guidance for cooking foods or dishes that may be unfamiliar. It contains preset programs for cooking many popular food items, with information on recommended preheating, accessories, and rack position for optimal results.

Setting Auto Cook Function

1. Touch **Auto Cook** in the Cooking Modes screen.
2. Touch a category to filter the options.
3. Scroll through or tap the letters to find and select an item.
4. Follow the recommendations in the display regarding accessories and rack position.
5. Touch **Start**.

Auto Cook Guide

- Preheat oven first for most items.
- Preheat for 5 minutes when broiling.
- If using probe, insert after preheating.

NOTE

- When cooking thin cuts of meat, insert the probe into the thickest part of the meat. If the probe is inserted incorrectly, the oven could turn off too soon. See the Probe section for instructions.

Category	Menu			Accessories/Cookware	Shelf Position	Cooking time in mins.
Meat	Beef	Beef Tenderloin	Rare	Grid on broiler pan	2	30~60
			Medium rare	Grid on broiler pan	2	35~65
			Medium	Grid on broiler pan	2	40~70
			Medium well done	Grid on broiler pan	2	45~75
			Well done	Grid on broiler pan	2	50~80
		Pot Roast		Ovenproof pot with cover	2	50~80
		Roast Beef	Rare	Grid on broiler pan	2	40~70
			Medium rare	Grid on broiler pan	2	45~75
			Medium	Grid on broiler pan	2	50~80
			Medium well done	Grid on broiler pan	2	55~85
			Well done	Grid on broiler pan	2	60~90
		London Broil	Rare	Grid on broiler pan	5	3~10 + 3~10
			Medium rare	Grid on broiler pan	5	5~15 + 3~10
			Medium	Grid on broiler pan	5	5~15 + 5~10
			Medium well done	Grid on broiler pan	5	8~15 + 5~10
			Well done	Grid on broiler pan	5	10~15 + 8~15
		Steak	Rare	Grid on broiler pan	5	3~10 + 3~10
			Medium rare	Grid on broiler pan	5	5~15 + 3~10
			Medium	Grid on broiler pan	5	5~15 + 5~10
			Medium well done	Grid on broiler pan	5	8~15 + 5~10
			Well done	Grid on broiler pan	5	10~15 + 8~15
		Beef Marinade		Grid on broiler pan	3	20~50
		Meat Loaf		Loaf pan	2	40~60
	Pork	Pork Butt		Casserole dish	2	60~90
		Pork Chops		Grid on broiler pan	4	30~50
		Pork Loin		Grid on broiler pan	2	50~80
		Pork Tenderloin		Grid on broiler pan	2	20~40
	Lamb	Rack		Grid on broiler pan	2	10~30
		Bone-in Leg of Lamb		Grid on broiler pan	4	20~40
	Veal	Veal Top Sirloin		Grid on broiler pan	2	80~100
		Veal Chops		Grid on broiler pan	5	4~15 + 3~10
		Veal Rolled Roast		Grid on broiler pan	2	50~70
		Veal Rib Roast		Grid on broiler pan	2	50~80
		Veal Tenderloin		Grid on broiler pan	2	50~80
Fish	Fish Fillet			Baking dish	4	10~15
	Whole			Baking dish	4	15~30
	Shrimp			Grid on broiler pan	5	5~15
	Lobster Tails			Grid on broiler pan	4	20~30
	Steak	Salmon	Rare	Baking dish	4	15~20
			Medium rare	Baking dish	4	20~25
			Well done	Baking dish	4	15~30
Poultry	Chicken	Legs & Thighs		Baking dish	4	20~40
		Wings (Fresh)		Grid on broiler pan	5	8~20
		Wings (Frozen)		Grid on broiler pan	4	20~40
		Breasts		Baking dish	4	20~40
		Cutlet		Baking dish	4	20~30
		Whole		Grid on broiler pan	2	60~80
	Whole Turkey			Grid on broiler pan	2	150~240
Casserole	Lasagna (Fresh)			Baking dish	3	50~70

Category	Menu		Accessories/Cookware	Shelf Position	Cooking time in mins.
Pizza	Frozen Thin Crust		Directly on rack	4	10~20
			On pizza pan	4	10~20
			On pizza stone	4	10~20
	Frozen Rising Crust		Directly on rack	4	10~20
			On pizza pan	4	10~20
			On pizza stone	4	10~20
	From Scratch/Homemade		Directly on rack	4	10~20
			On pizza pan	4	10~20
			On pizza stone	4	10~20
Desserts	Brownies		Baking dish	3	30~40
	Cheesecake		Cake pan	3	60~70
	Fruit pie	Whole Pie	Pie pan	3	25~45
		Par Bake Bottom Crust Only	Pie pan	3	20~40
	Fruit tart		Tart pan	3	20~40
	Cakes	Layer Cake	Cake pan	3	25~45
		Angel Food Cake	Cake pan	3	30~40
	Muffins/Cupcakes		Muffin pan	3	20~30
	Puff Pastry		Baking sheet	3	20~40
	Cookies	Single Tray	Baking sheet	3	15~20
		Multiple Tray	Baking sheet	2+4	20~28
	Biscuits/Scones		Baking sheet	3	10~20
	Souffle		Souffle dish	2	60~80
Miscellaneous	Proof		Ovenproof bowl with cover	3	30~40
	Drying/Dehydrating (Fruit or Vegetable)		Baking sheet	3	120 ~ 480
	Slow Roasting		Grid on broiler pan	2	120 ~ 240

Gourmet Steam Guide

Category	Menu		Accessories/Cookware	Shelf Position	Cooking time in mins.
Breads	White Bread	Homemade	Loaf pan	3	20~50
		Frozen	Loaf pan	3	20~50
		Par Baked	Loaf pan	3	20~50
	Baguette	Homemade	Perforated baguette pan	3	15~35
		Frozen	Perforated baguette pan	3	15~35
		Par Baked	Perforated baguette pan	3	15~35
	Cinnamon Raisin Bread		Loaf pan	3	20~40
	Walnut Bread		Loaf pan or perforated tray	3	40~50
	Whole Grain Bread	Homemade	Loaf pan	3	25~45
		Frozen	Loaf pan	3	25~45
		Par baked	Loaf pan	3	25~45
	Banana Bread	Homemade	Loaf pan	3	25~45

CAUTION

- Take care when opening the oven door during or after steam cooking. Hot steam can cause scalding.
- After any steam cooking cycle, the drying function will run automatically. It is normal to hear the steam pump running during the drying function.

Steam Function

Steam cooking uses the moist heat of steam to cook food. This is an ideal cooking method for delicate food items such as seafood, which can lose nutrients when boiled.

The oven provides 2 methods of steam cooking: Steam Assist, and Gourmet Steam.

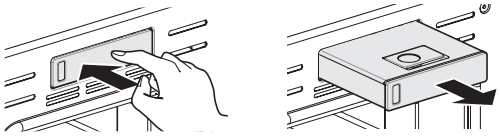
CAUTION

- Take care when opening the oven door during or after steam cooking. Hot steam can cause scalding.
- After any steam cooking cycle, the drying function will run automatically. It is normal to hear the steam pump running during the drying function.

Using the Steam Feeder Tank

The steam feeder tank is located over the oven cavity.

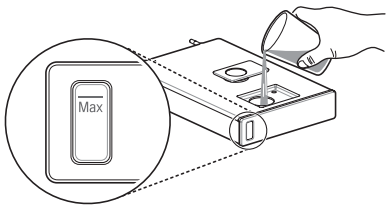
1 Gently push the front of the steam feeder tank to slide it out.



2 Remove the tank and place it on a flat surface.

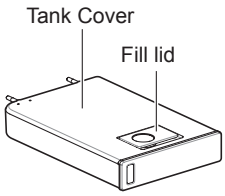
3 Remove the tank cover or flip open the fill lid at the front of the tank cover.

4 Fill the tank to the max line located at the front of the tank. Use softened, filtered water, if possible. Hard water may clog the steam generator more quickly with scale buildup.



MAX LINE

5 Assemble the cover or snap closed the fill lid.



CAUTION

- Make sure the tank cover and fill lid are closed before putting in the oven.

6 Carefully insert the tank into the steam feeder slot, making sure to keep the tank level while carrying it. If the tank is not kept level, water will drain out of the tubes in the back.

7 Slide the tank into the slot until it clicks into place.

Steam-Assist Mode

The Steam-Assist mode heats food gradually, using the oven heating elements and moist steam heat. Preset temperature options start at 350 °F (175 °C).

Setting Steam-Assist Mode

1 Touch **Steam Cook**.

2 Touch **Steam-Assist**.

3 Select the desired temperature and steam level: Low, Medium, or High.

4 If desired, scroll to set the cook time and delayed start time. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.

5 Touch **Start**.

6 Once cooking is finished, allow oven to cool completely, then wipe up any water left on oven interior.

Once Steam-Assist cooking is started, an indicator on the display shows the status of the steam function.

Make sure the steam feeder tank is filled with water before starting the Steam-Assist mode. If the water in the tank runs out during cooking, a chime sounds and a popup appears in the display. The oven continues to cook without steam.

NOTE

- Remember to drain the steam feeder tank after use.
- It is normal to hear the sound of boiling water from the steam generator while running the steam functions.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after steam mode, use a cloth or sponge soaked in vinegar or a weak citric acid solution to remove them before using the steam mode again. See the Maintenance section under Descaling for more info. To remove stubborn hard water scale, use the Descaling function.
- Wipe away excess water left over after cooling.

Changing the Steam Cook Settings

1 Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.

2 Adjust the settings as desired.

3 Touch **Start**.

To Stop Steam Cooking

1 Touch **Stop** in the display, then select Yes.

Gourmet Steam

Get great results using preset steam cooking recipes that include recommendations for accessories and rack position.

Setting Gourmet Steam Function

1 Touch **Steam Cook**.

2 Touch **Gourmet Steam**.

3 Touch a category to filter the options.

4 Scroll through or tap the letters to find and select an item.

5 Follow the recommendations in the display regarding accessories and rack position.

6 Touch **Start**.

7 Once cooking is finished, allow oven to cool completely, then wipe up any water left on oven interior.

NOTE

- It is normal to hear the sound of boiling water from the steam generator while running the steam functions.
- To avoid damage and extend product life, descale the steam feeder after every 10 hours of use, or more often if needed.
- After the steam mode is used for 10 hours, a reminder to descale the product appears in the display the next time the steam mode is selected. You will not be able to use the steam mode until the Descaling function is run. To avoid this delay, run the Descaling function after every 2-3 uses of the steam mode.
- If the descaling reminder appears, press OK to run the Descaling function.

Remote Start

If the appliance is registered on a home Wi-Fi network, the preheating function of the oven can be started or stopped using the SIGNATURE KITCHEN SUITE smart phone app.

Preparing the Oven for a Remote Start

1 Open the oven door to make sure the oven is empty and ready for preheating. Do not place food in the oven. Close the oven door. Remote Start can only be set when the oven door is closed.

2 Touch **SETTINGS**, located at the center bottom of the display. Touch Remote Start on the first Settings screen, and then select On. Follow the instructions on the popup that opens in the display.

3 Follow the instructions in the SIGNATURE KITCHEN SUITE smartphone app for using the Remote Start function.

NOTE

- Remote Start is disconnected in the following situations:
  - Remote Start is never set up in the smart phone app.
  - The Remote Start status is “ready”.
  - Remote Start experiences a problem during operation.
- The Wi-Fi icon on the display shows the status of the appliance's network connection. If the Wi-Fi icon is not lit, use the smart phone app to select the Wi-Fi network or register the product again.
- A faulty Wi-Fi connection could delay the Remote Start function.
- Disconnect the probe if attached.

SMART FUNCTIONS

SIGNATURE KITCHEN SUITE Application

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

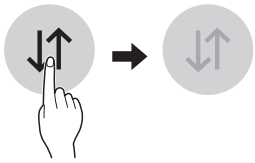
Before Using SIGNATURE KITCHEN SUITE

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

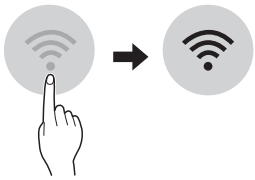
- If the distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal strength becomes weak. It may take a long time to register or installation may fail.

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.

NOTE

- If you choose the simple login to access the SIGNATURE KITCHEN SUITE application, you must go through the appliance registration process each time you change your smartphone or reinstall the application.

SIGNATURE KITCHEN SUITE Application Features

Smart Diagnosis™

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

Settings

Change oven settings, including convection auto conversion and thermostat adjustment.

Remote Start

Turn off the oven or start the oven preheating remotely.

Monitoring

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

Push Alert

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

Timer

Set the timer from the app.

NOTE

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

Smart Diagnosis™ Function

Should you experience any problems with the appliance, it has the capability of transmitting data via your telephone to the SIGNATURE KITCHEN SUITE Customer Information Center. NFC or Wi-Fi equipped models can also transmit data to a smartphone using the SIGNATURE KITCHEN SUITE application.

Smart Diagnosis™ through the Concierge Service

This method allows you to speak directly to our trained specialists. The specialist records the data transmitted from the appliance and uses it to analyze the issue, providing a fast and effective diagnosis.

1. Call the SIGNATURE KITCHEN SUITE Concierge Service at 1-855-790-6655.
2. Touch **SETTINGS**, located at the center bottom of the main display screen. Swipe to the third settings screen and select Smart Diagnosis™. Follow the instructions in the display.

NOTE

Do not touch any other buttons or icons on the display screen.

3. Touch **Start**.
4. Keep the phone in place until the tone transmission has finished. This takes about 6 seconds.
5. Once the tones have stopped, resume your conversation with the call agent, who will assist you in using the information transmitted.

NOTE

- For best results, do not move the phone while the tones are being transmitted.
- If the agent is not able to get an accurate recording of the data, you may be asked to try again.

SIGNATURE KITCHEN SUITE Smart Diagnosis™

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

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

1. Download the SIGNATURE KITCHEN SUITE application on your smart phone.
2. Open the SIGNATURE KITCHEN SUITE application on your smart phone. Touch the Smart Diagnosis™ button to advance to the next screen.
3. Follow the directions in the application. If the Wi-Fi method does not work well, follow the instructions for using Audible Diagnosis.
4. Touch [?] in the SIGNATURE KITCHEN SUITE application for a more detailed guide on how to use the Wi-Fi function.

NOTE

- Smart Diagnosis™ cannot be activated unless the appliance can be turned on using the **Power** button. If the appliance cannot be turned on, troubleshooting must be done without using Smart Diagnosis™.
- Call quality differences by region may affect the function.
- Use a landline telephone for better communication performance, resulting in better service.
- Bad call quality may result in poor data transmission from your phone to the machine, which could cause Smart Diagnosis™ to malfunction.

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 for product with induction function). These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

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

This device complies with Part 15 of the FCC Rules (and Part 18 of the FCC Rules for product with induction function). Operation is subject to the following two conditions:

1) This device may not cause harmful interference and

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

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

FCC RF Radiation Exposure Statement

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

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

MAINTENANCE

NOTE

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

CAUTION

- Do not clean this appliance with bleach.
- To prevent burns, wait until the cooktop has cooled down before touching any of its parts.
- Always wear gloves when cleaning the cooktop.

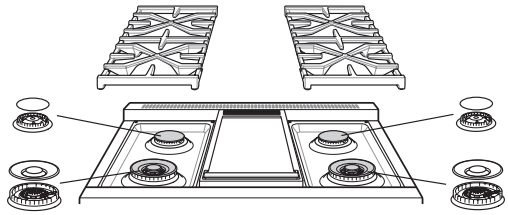
Control Panel

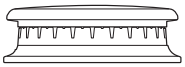
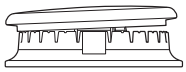
Clean up splatters with a damp cloth using a glass cleaner. Remove heavier soil with warm, soapy water. Do not use abrasives of any kind.

Gas Surface Burners

Removing and Replacing the Gas Surface Burners

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



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

Cleaning Burner Heads/Caps

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

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

CAUTION

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

NOTE

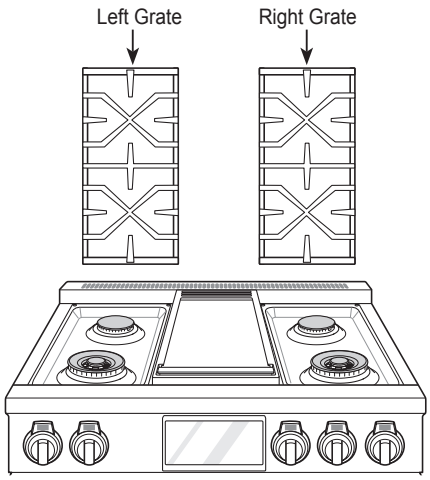
- To clean the brass burners, use mild abrasive cleaners or liquid cleaners.
- To clean port openings, use a stiff, nylon bristle tooth brush.
- Do not use steel wool or steel bristle brushes as they can scratch the brass burner surface.

After Cleaning the Burner Heads/ Caps

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

Burner Grates

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



NOTE

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

Cleaning the Burner Grates

CAUTION

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

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

Gas Cooktop Surface

CAUTION

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

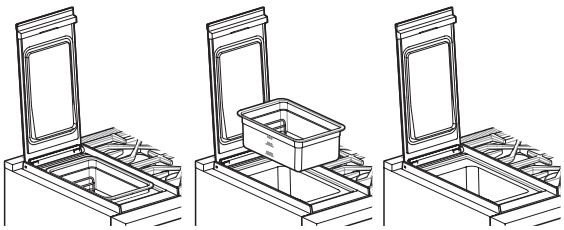
Foods with high acid or sugar content may cause a dull spot if allowed to set. Wash and rinse soon after the surface has cooled. For other spills such as oil/grease spattering, etc., wash with soap and water when the surface has cooled, then rinse and polish with a dry cloth.

Sous Vide Module (Available on Some Models)

CAUTION

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

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



Induction Cooktop (Available on Some Models)

CAUTION

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

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

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

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

NOTE

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

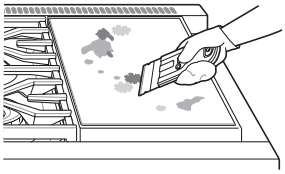
IMPORTANT

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

Burned-On Residue

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

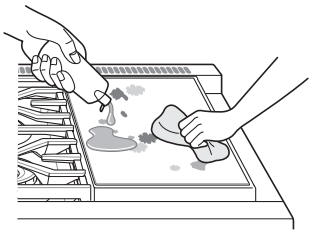
1 While the induction cooktop is still hot, remove any burned on deposits or spilled food from the glass-ceramic cooking surface with a suitable metal razor scraper. (Similar to scraping paint off of a windowpane, it will not damage the decorated cooking surface.) Hold the scraper at a 30° angle to the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



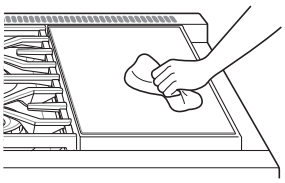
NOTE

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

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



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

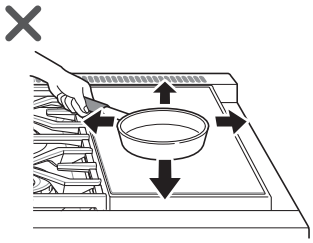


Metal Marks and Scratches

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

CAUTION

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



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

Griddle (Available on Some Models)

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

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

CAUTION

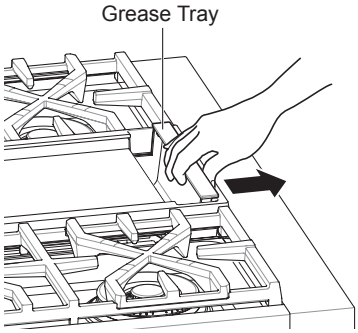
- Don’t touch or clean the griddle or the grease tray until they have cooled completely.
- Grease in the grease tray may cause a grease fire. Drain and clean the grease tray after every use.
- Do not pour cold water on the hot griddle. Doing so may warp or crack the griddle.
- After using the griddle,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

Removing the Grease Tray

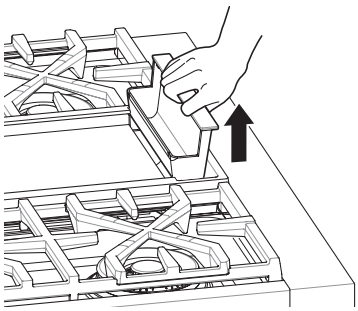
The grease tray is positioned in front of the griddle.

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

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

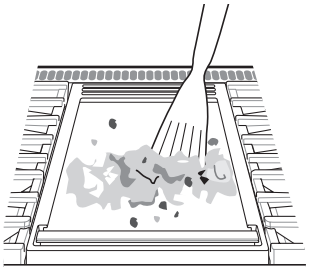


2 Carefully lift the grease tray up to remove it.



Cleaning the Griddle

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



2 Push oil and small debris into the grease tray at the front of the griddle.

3 Allow the griddle to cool completely, wipe off remaining oil with a paper towel, then clean the griddle with hot soapy water.

4 Use a sponge to remove remaining soil.

5 Remove the grease tray and empty it.

6 Clean the grease tray with warm water and dish soap and dry thoroughly.

7 Rinse the griddle with clean water, wipe it dry with a cloth, and allow it to dry thoroughly before use.

NOTE

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

Exterior

Painted and Decorative Trim

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

Stainless Steel Surfaces

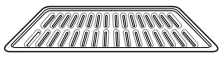
To avoid scratches, do not use steel wool pads.

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

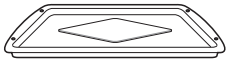
NOTE

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

Broiler Pan, Grid, and Steam Trays

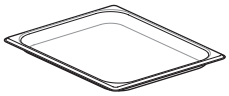


Grid



Broiler pan

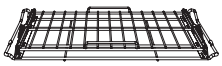
Perforated tray



Solid tray

- Do not store the soiled broiler pan, grid, or steam trays in the range.
- Do not use the self-clean mode to clean the broiler pan, grid, or steam trays.
- Remove the grid from the broiler pan to clean. Carefully pour grease from the pan into an appropriate container.
- Use a plastic scouring pad to clean the broiler pan, grid, and steam trays in hot, soapy water.
- To remove burned on food, cover the grid while it's hot with a wet, soapy dishcloth or paper towels, and allow the residue to soften.
- The broiler pan, grid, and steam trays are dishwasher safe.

Oven Racks



Gliding rack

Rack

Remove the oven racks before operating the self clean cycle.

1. Food spilled into the tracks could cause the racks to become stuck. Clean racks with a mild, abrasive cleaner.
2. Rinse with clean water and dry.

NOTE

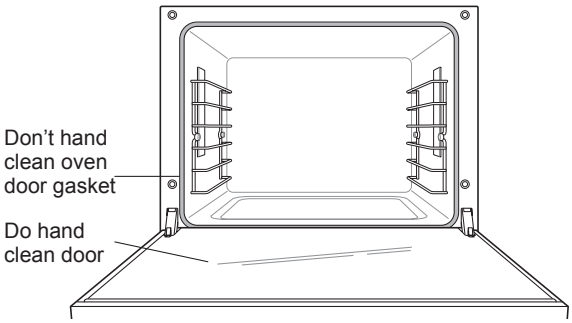
If the racks are cleaned using the self clean cycle (not recommended), the color will turn slightly blue and the finish will become dull. After the self clean cycle is complete, and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of vegetable oil. This will make the racks glide more easily into the rack tracks.

Oven Door

- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. Do not immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. Do not spray water or glass cleaner on the door vents.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning materials on the oven door.
- Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material that is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.

CAUTION

Do not use harsh cleaners or harsh abrasive cleaning materials on the oven door. Doing so can cause damage.

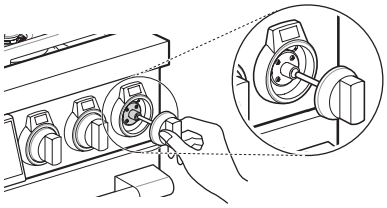


Front Manifold Panel and Knobs

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

The control knobs may be removed for easy cleaning.

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



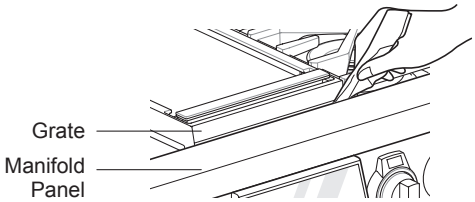
CAUTION

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

NOTE

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

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



NOTE

Take care not to scratch the surface.

SpeedClean™

SIGNATURE KITCHEN SUITE'S SpeedClean™ enamel technology provides two cleaning options for the inside of the range. The SpeedClean™ feature takes advantage of SIGNATURE KITCHEN SUITE'S new enamel to help lift soils without harsh chemicals, and it runs using ONLY WATER for just 10 minutes in low temperatures to help loosen LIGHT soils before hand-cleaning.

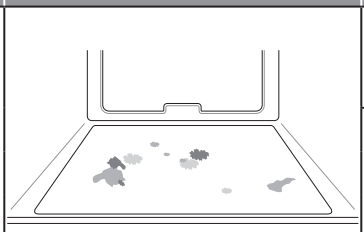
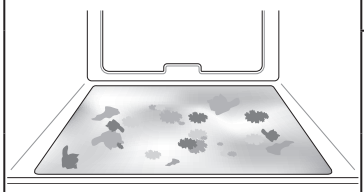
While SpeedClean™ is quick and effective for small and LIGHT soils, the Self Clean feature can be used to remove HEAVY, built up soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense Self Clean process, your SIGNATURE KITCHEN SUITE'S oven gives you the option of cleaning with LESS HEAT, LESS TIME, and virtually NO SMOKE OR FUMES.

When needed, the range still provides the Self Clean option for longer, more thorough oven cleaning for heavier, built up soils.

Benefits of SpeedClean™

- Helps loosen light soils before hand-cleaning
- SpeedClean™ only uses water; no chemical cleaners
- Makes for a better self-clean experience
  - Delays the need for a self-clean cycle
  - Minimizes smoke and odors
  - Can allow shorter self-clean time

When to Use SpeedClean™

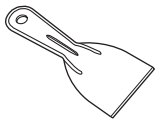
Suggested Cleaning Method	Example of Oven Soiling	Soil Pattern	Types of Soils	Common Food Items That Can Soil Your Oven
SpeedClean™		Small drops or spots	Cheese or other ingredients	Pizza
		Light splatter	Fat/grease	Steaks, broiled
				Fish, broiled
				Meat roasted at low temperatures
Self Clean*		Medium to heavy splatter	Fat/grease	Meat roasted at high temperatures
		Drops or spots	Filling or sugar based soils	Pies
			Cream or tomato sauce	Casseroles

* The Self Clean cycle can be used for soil that has been built up over time.

SpeedClean™ Instruction Guide

1 Remove oven racks and accessories from the oven.

2 Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.



Suggested plastic scrapers:
- Hard plastic spatula
- Plastic pan scraper
- Plastic paint scraper
- Old credit card

3 Fill the steam feeder tank with water to the maximum fill line (34 oz/1000 cc).

4 Touch Clean and SpeedClean™ in that order.

5 Touch Start. The remaining time appears in the display.

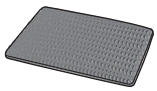
CAUTION

- Some surfaces may be hot after the SpeedClean™ cycle. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
- During the SpeedClean™ cycle, the oven may become hot enough to cause burns. After the cycle ends, open the oven door and wait 5 minutes before wiping the inside surface of the oven. Failure to do so may result in burns.
- Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning the oven cavity.

6 A tone will sound at the end of the 10 minute cycle. Touch **End of Cleaning** to clear the display and end the tone.

7 After the cleaning cycle and during hand-cleaning, enough water should remain on the oven bottom to completely submerge all soils. Add water if necessary. Place a towel on the floor in front of the oven to capture any water that may spill out during hand-cleaning.

8 Clean the oven cavity immediately after the SpeedClean™ cycle by scrubbing with a wet, non-scratch scouring sponge or pad. (The scouring side will not scratch the finish.)



NOTE

Do not use any steel scouring pads, abrasive pads or cleaners as these materials can permanently damage the oven surface.

9 Once the oven cavity is cleaned, wipe any excess water with a clean dry towel. Replace racks and any other accessories.

10 If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas. If stubborn soils remain after multiple SpeedClean™ cycles, run the Self Clean cycle. Be sure that the oven cavity is empty of oven racks and other accessories, and that the oven cavity surface is dry before running the Self Clean cycle. Consult the Self Clean section of your owner's manual for further details.

NOTE

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting SpeedClean™. Press Stop to end the cycle. Wait for the range to cool to room temperature and then spray or pour water into the oven and start another SpeedClean™ cycle.
- The cavity gasket may be wet when the SpeedClean™ cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.
- It is normal for the fan to operate during the SpeedClean™ cycle.
- It is normal to hear the sound of boiling water from the steam generator while running the SpeedClean™ cycle.
- Using commercial oven cleaners or bleach to clean the oven is not recommended. Instead, use a mild liquid cleanser with a pH value below 12.7 to avoid discoloring the enamel.

Cleaning Tips

- Allow the oven to cool to room temperature before using the SpeedClean™ cycle.
- A plastic spatula can be used as a scraper to scrape off any chunks or debris before and during oven cleaning.
- Using the rough side of a non-scratch scouring pad may help to take off burnt-on stains better than a soft sponge or towel.
- Certain non-scratch scrubbing sponges, such as those made of melamine foam, available at your local stores, can also help improve cleaning.
- Make sure the range is level for best results when cleaning the oven.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the SpeedClean™ cycle.
- Do not open the oven door during the SpeedClean™ cycle. Water will not get hot enough if the door is opened during the cycle.
- The self-clean cycle is better for cleaning hard to reach areas such as the back of the oven cavity.

Self Clean

The Self Clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal; especially if the oven is heavily soiled.

During Self Clean, the kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.

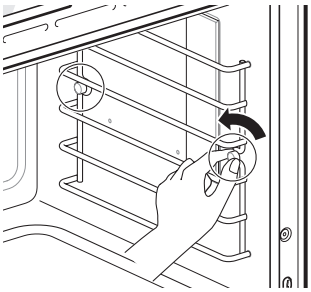
Before Starting Self Clean

- Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, steam trays, oven rack guides, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven.
- The kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.
- Wipe any heavy spillovers on the bottom of the oven.
- The LED lighting inside the oven should be turned off. Make sure the LED cover is in place.
- The LED lighting inside the oven cannot be turned on until the oven temperature has cooled below 500 ˚F (260 ˚C) after a Self Clean cycle is complete.

Removing the Rack Guides

Before starting Self Clean, you must remove the rack guides.

1. Open the oven door.
2. Turn the 2 bolts on each rack guide counterclockwise to remove the guides.



CAUTION

- Do not leave small children unattended near the appliance. During the Self Clean cycle, the outside of the range can become very hot to the touch.
- If you have pet birds, move them to another well-ventilated room. The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self Clean cycle of any range.
- Do not line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil or any other material. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- Do not force the door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the Self Clean cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.

NOTE

- Remove oven racks and accessories before starting the Self Clean cycle.
  Remove rack guides from the oven. See "Removing Rack Guides."
- If oven racks are left in the oven cavity during the Self Clean cycle, they will discolor and become difficult to slide in and out.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, have it replaced.
- Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
- Make sure that the oven LED cover is in place and the oven LED is off.
- It is normal for the fan to operate during the Self Clean cycle.

Setting Self Clean

The Self Clean function has cycle times of 3, 4 or 5 hours.

- If the self-cleaning cycle is running in the oven, the induction cooktop, the sous vide module, and the griddle module cannot be used.

Self Clean Soil Guide

Soil Level	Cycle Setting
Lightly Soiled Oven Cavity	3-Hour Self Clean
Moderately Soiled Oven Cavity	4-Hour Self Clean
Heavily Soiled Oven Cavity	5-Hour Self Clean

1. Touch Clean and Self Clean in that order.
2. Select the desired cycle time.
3. If desired, scroll to set a delayed start time or touch the number pad icon to enter the start time directly.
4. Touch Start. The remaining time or the delayed start time appears in the display.
5. Once the self-clean cycle is set, the oven door locks automatically and the lock icon displays.

   You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock releases automatically when the oven has cooled.

CAUTION

- Do not force the oven door open when the lock icon is displayed. The oven door remains locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.
- Do not remove the steam feeder tank from the oven during the self-clean cycle. Doing so, could result in product damage.

NOTE

It may become necessary to cancel or interrupt a Self Clean cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To cancel the Self Clean function, touch the **STOP** or **POWER** button at the left side of the display.

During Self Clean

- The Self Clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal, especially if the oven is heavily soiled.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- Do not force the oven door open when the lock is displayed. The oven door remains locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

After the Self Clean Cycle

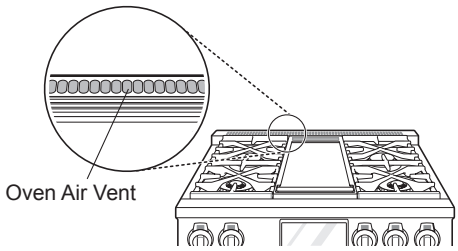
- The oven door remains locked until the oven temperature has cooled.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled steel wool pad after the oven cools. If the oven is not clean after one self-clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a self-clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide more easily.
- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

NOTE

- The Self Clean cycle cannot be started if the Lockout feature is active.
- Once the Self Clean cycle is set, the oven door locks automatically. You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock releases automatically.
- Once the door has been locked, the lock indicator light stops flashing and remains on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to activate.
- If the clock is set for a 12-hour display (default) the Delayed Self Clean can never be set to start more than 12 hours in advance.
- After the oven is turned off, the convection fan keeps operating until the oven has cooled down.

Oven Air Vents

Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top of the oven door, at the front of oven cavity and at the bottom of the range.



CAUTION

- **The edges of the range vent are sharp.** Wear gloves when cleaning the range to avoid injury.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

NOTE

Do not block the vents and air openings of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion.

Steam Feeder Tank

The steam feeder tank is used during the steam cooking functions. Use filtered, softened water if possible.

NOTE

- After using the steam function, the steam feeder tank should be drained. To avoid bacteria or odors, clean and dry the steam feeder tank after every use.
- Do not clean in a dishwasher.

Hard Water Scale

If hard water is used in the steam feeder tank, the steam generator may become clogged with hard water scale. In areas with hard water, run the Descaling function frequently or use softened water.

Cleaning Scale on Oven Bottom

To remove mineral deposits that remain on the oven bottom after using the steam mode, use a cloth or sponge soaked in vinegar or a weak citric acid solution. For more stubborn or extensive scaling, use the Descaling function.

Descaling

Use this function to remove the white deposits that form after the steam generator is used for a long period.

The Descaling function runs for 65 minutes. Water will come out of the steam generator while it is being cleaned.
For instructions on removing and filling the steam feeder tank, see "Using the Steam Feeder Tank."

Setting Descaling

1. Fill the steam feeder tank with a 20:1 mixture of water and citric acid. For example, use 4 tsp of citric acid in 4 1/4 cups water (20 g citric acid in 1000 ml water).
2. Insert the steam feeder tank into the slot over the oven cavity and push it in until it clicks into place.
3. Touch Clean, Steam Maintenance and Descaling in that order.
4. After 60 minutes of descaling, a popup will appear in the display. Following the instructions, drain the tank and fill it with clean water.
5. Insert the tank and start the Rinsing function.
6. Once the Rinsing function is complete, dry the inside of the oven with a soft cloth.

NOTE

- The Rinsing function must be completed even if the Descaling function is canceled.
- If water remains on the oven bottom after descaling, it can leave a residue after the oven is used. To remove the residue, see the instructions under "Cleaning Scale on Oven Bottom."

Drying

The Drying function removes residual water inside the steam generator. The function takes a little over 1 minute and runs automatically after any steam cooking cycle. The Drying function can also be started manually, if needed.

Setting Drying

1. Check whether there is water in the steam feeder tank.
2. Touch Clean, Steam Maintenance and Drying in that order.
3. Touch **Start** to begin Drying. The remaining time appears in the display.

Evaporation

Use the Evaporation function to dry the oven cavity after a steam cooking cycle. Evaporation runs for 12 minutes.

Setting Evaporation

1. Touch Clean, Steam Maintenance and Evaporation in that order.
2. Touch **Start** to begin Evaporation. The remaining time appears in the display.

Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors

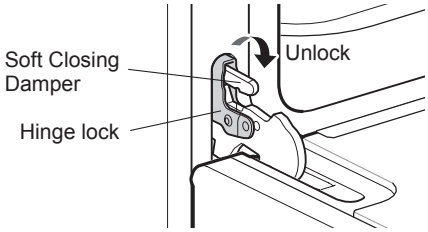
CAUTION

- **Be careful when removing and lifting the door.**
- **Do not lift the door by the handle.** The handle is not designed to support the weight of the door and could break.

Removing the Door

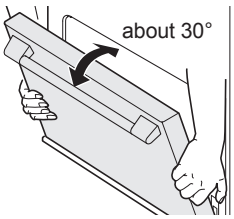
1 Fully open the door.

2 Unlock the hinge on both sides, rotating them as far toward the open door frame as they will go.



3 Firmly grasp both sides of the door at the top.

4 Close the door to the removal position (approximately 30 degrees) which is halfway between the broil stop position and fully closed. If the position is correct, the hinge cams will move freely.

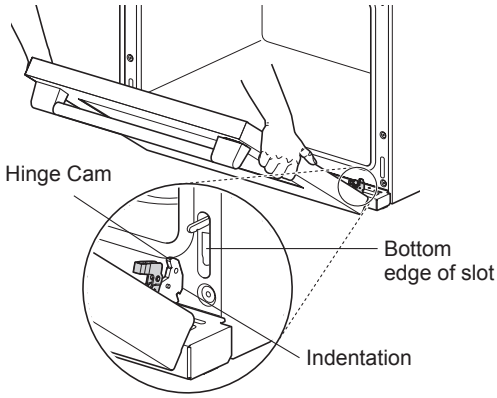


5 Lift door up and out until the hinge cams are clear of the slots.

Replacing the Door

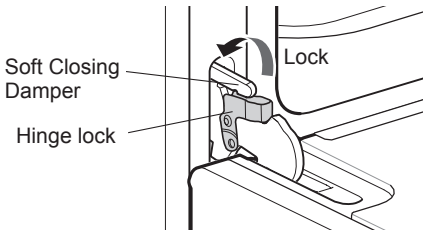
1 Firmly grasp both sides of the door at the top.

2 With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge cams into the bottom edge of the hinge slots. The notch in the hinge cams must be fully seated into the bottom edge of the slots.



3 Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slots.

4 Lock the hinges on either side of the door, rotating them back toward the slots in the oven frame until they lock.



5 Close the oven door.

Door Care Instructions

Most oven doors contain glass that can break.

CAUTION

- Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place.
- Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
- Scratching, hitting, jarring, or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

TROUBLESHOOTING

FAQs

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

- The pans must have a flat bottom and straight sides.
- Only use heavy-gauge pans.
- The pan size must match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Use tight fitting lids.
- Only use flat-bottom woks or 12" to 14" round-bottom woks when using a SIGNATURE KITCHEN SUITE supplied wok grate.

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

Depending on your cooktop element setting or the temperature selected in your oven, it is NORMAL for the cooking elements to cycle on and off.

My new oven doesn’t cook like my old one. Is there something wrong with the temperature settings?

No, your oven has been factory tested and calibrated. For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the oven temperature yourself to meet your specific cooking needs. Refer to the Thermostat Adjustment section in this manual for easy instructions on how to adjust your thermostat.

Is it normal to hear a clicking noise coming from the back of my oven when I am using it?

Your new range is designed to maintain a tighter control over your oven’s temperature. You may hear your oven’s heating elements click on and off more frequently on your new oven. This is NORMAL.

During convection cooking the fan stops when I open the door. Is that normal?

Yes, this is normal. When the door is opened, the convection fan will stop until the door is closed.

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

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

Can I use aluminum foil to catch drippings in my oven cavity?

Never use aluminum foil to line the bottom or sides of the oven. The foil will melt and stick to the bottom surface of the oven and will not be removable. Use a sheet pan placed on a lower oven rack to catch drippings instead. (If foil has already melted onto the bottom of the oven, it will not interfere with the oven's performance.)

Can I use aluminum foil on the racks?

Do not cover racks with aluminum foil. Covering entire racks with foil restricts air flow, leading to poor cooking results. Use a sheet pan lined with foil under fruit pies or other acidic or sugary foods to prevent spillovers from damaging the oven finish.

CAUTION

Foil may be used to wrap food in the oven, but do not allow the foil to come into contact with the exposed broiling elements in the oven. The foil could melt or ignite, causing smoke, fire, or injury.

Can I leave my racks and rack guides in the oven when running a Self Clean cycle?

No. Although it will not damage the racks, it will discolor them and may make them hard to slide in and out during use. Remove all items from the oven before starting a Self Clean cycle.

What should I do if my racks are sticky and have become hard to slide in and out?

Over time, the racks may become hard to slide in and out. Apply a small amount of olive oil to the ends of the racks. This will work as a lubricant for easier gliding.

What should I do for hard to remove stains on my induction cooktop? (available on some models)

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

Why aren't the function buttons working?

Make sure that the range is not in Lock Out mode. The lock 🔒 will show in the display if Lock Out is activated. To deactivate Lock Out, tap display to see the unlock popup. Press UNLOCK for 3 seconds to cancel the lockout function. The lock icon will disappear at the upper right in the display.
If the display is in idle mode (blank or turned off), touch the LCD display to activate the screen.

My range is still dirty after running the SpeedClean™ cycle. What else should I do?

The SpeedClean™ cycle only helps to loosen light soils in your oven range to assist in hand-cleaning of your oven. It does not automatically remove all soils after the cycle. Some scrubbing of your oven range is required after running the SpeedClean™ cycle.

I tried scrubbing my oven after running SpeedClean™, but some soils still remain. What can I do?

The SpeedClean™ feature works best when the soils are fully soaked and submerged in water before running the cycle and during hand-cleaning. If soils are not sufficiently soaked in water, it can negatively affect the cleaning performance. Repeat the SpeedClean™ process using sufficient water.

Sugar-based and certain greasy soils are especially hard to clean. If some stubborn soil remains in the oven, use the Self Clean feature to thoroughly clean your oven.

Soil on my oven walls is not coming off. How can I get the oven walls clean?

Soil on the side and rear walls of your oven range may be more difficult to fully soak with water. Try repeating the SpeedClean™ process.

Will SpeedClean™ get all of the soil and stains out completely?

It depends on the soil type. Sugar-based and certain grease stains are especially hard to clean. Also, if stains are not sufficiently soaked in water, this can negatively affect cleaning performance.

If stubborn or built-up stains remain in the oven, use the Self Clean feature. Refer to the Self Clean section of this owner's manual.

Are there any tricks to getting some of the stubborn soil out?

Scraping soil with a plastic scraper before and during hand-cleaning is recommended. Fully saturating soil with water is also recommended.

However, certain types of soil are harder to clean than others. For stubborn soil, the Self Clean cycle is recommended. However, self clean only works in the oven. Consult the Self Clean section of your owner's manual for details.

Is it safe for my convection fan, broil burner or heater element to get wet during SpeedClean™?

Yes. The convection fan and broiler heater element may get a little wet during cleaning. However, direct spray onto the broil burner and heater elements is not necessary because these are self-cleaning during regular use.

I see smoke coming out of my oven range's cooktop vents during SpeedClean™. Is this normal?

This is normal. This is not smoke. It is actually water vapor (steam) from the water in the oven cavity. As the oven heats briefly during SpeedClean™, the water in the cavity evaporates and escapes through the oven vents.

How often should I use SpeedClean™?

SpeedClean™ can be performed as often as you wish. SpeedClean™ works best when your oven is LIGHTLY soiled from such things as LIGHT grease splatter and small drops of cheese. Please refer to the SpeedClean™ section in your owner's manual for more information.

Can I run the SpeedClean™ cycle on my ovens at once?

Yes. You can run the SpeedClean™ cycle on the ovens at the same time. Some oven surfaces will be hot after the cycle completes running. Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning the oven cavities.

Before Calling for Service

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

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Range is not level.	• Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the oven rack is level. • Be sure floor is level and strong and stable enough to adequately support range. • If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation. • Kitchen cabinet alignment may make range appear unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	• Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible. • Carpet interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet. • Anti-tip device engaged.
Oven control beeps and displays F1~F25 error code.	• Electronic control error. Press **OK** to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Press **OK** and contact a Service agent.
Induction control beeps and LED on knob displays F33~F45 error code.	• Electronic control error. Turn the knob to the central OFF position in order to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Turn the knob to the central OFF position and call for service.
Sous-Vide control beeps and LED on knob displays F62 error code.	• Electronic control error. Turn the knob to the central OFF position in order to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Turn the knob to the central OFF position and call for service.
Griddle control beeps and LED on knob displays F51~F59 error code.	• Electronic control error. Turn the knob to the central OFF position in order to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Turn the knob to the central OFF position and call for service.
Gas cooktop burners do not light or do not burn evenly.	• Make sure that the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. • Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burnt on food or grease. See Cleaning Burner Heads/Caps in the MAINTENANCE section. • Make sure that the burner parts are installed correctly. See Removing and Replacing the Gas Surface Burners in the MAINTENANCE section. • It is normal for small burners that have the Extra Low Simmer function to turn off and on periodically when using the S3 to S1 settings. For more details, see the Using the Extra Low Simmer section.
Burner flames are very large or yellow.	If the range is connected to LP gas, contact the technician who installed your range or made the conversion.
Oven will not work	• Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet. - Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. • A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. - Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Oven controls improperly set. - See the Using the Oven section. • Oven too hot. - Allow the oven to cool to below locking temperature.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Steam is exhausted through the oven vent.	• Cooking foods with high moisture produces steam. This is normal.
Appliance does not operate.	• Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers. • Service wiring is not complete. Contact your electrician for assistance. • Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Oven light does not work.	• This oven uses LED lighting which must be repaired or replaced by an authorized technician.
Oven smokes excessively during broiling.	• Control not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls. • Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing. • Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling. • Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan. • Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. - Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Food does not bake or roast properly	• Oven controls improperly set. - See the Using the Oven section. • Oven not preheated before cooking. - For proper results when baking or roasting, allow the oven to finish preheating and come up to the set temperature before placing food in the oven. • Rack position is incorrect or the rack is not level. - See the Using the Oven section. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. - See the Using the Oven section. • Oven sensor needs to be adjusted. - See Thermostat Adjustment in the Features section.
Food does not broil properly	• Improper rack position being used. - See the Broiling Guide. • Cookware not suited for broiling. - Use broiling pan and grid. • Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. - See the Using the Oven section. • In some areas the power voltage may be low. - Preheat the broil element for 5-7 minutes. - See the Broiling Guide.
Oven temperature too hot or too cold	• Oven sensor needs to be adjusted. - See Thermostat Adjustment in the Settings section.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Oven will not Self Clean	• The oven temperature is too high to set a Self Clean operation. - Allow the range to cool and reset the controls. • Oven controls improperly set. - See the Self Clean section. • A Self Clean cycle cannot be started if the oven lockout feature is active. • Self Clean operation is only available on the oven.
“Crackling” or “popping” sound	• This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and Self Clean functions. - This is normal.
Fan noise	• A convection fan may automatically turn on and off. - This is normal. • The fans that exist to cooling for the range are turned on and off according to the temperature of the range. - This is normal.
Convection Fan stops	• Convection fan stops according to cook mode. - This is normal and is done to allow for more even heating during the cycle. This is not a failure of the range and should be considered normal operation.
Excessive smoking during a Self Clean cycle	• Excessive soil. - Press the **STOP** button. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the Self Clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the clean.
Oven door does not open after a Self Clean cycle	• Oven is too hot. - Allow the oven to cool below locking temperature. • Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a Self Clean cycle. The door can be opened when the lock is no longer displayed. • The control and door may be locked.
The oven is not clean after a Self Clean cycle	• Oven controls not properly set. - See the Self Clean section. • Oven was heavily soiled. - Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to Self Clean again or for a longer period of time.
Door locked icon shows in the display when you want to cook	• The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. - Press the **STOP** button. Allow the oven to cool.
Burning or oily odor emitting from the vent	• This is normal in a new oven and will disappear in time. - To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Self Clean section.
Oven racks are difficult to slide	• The shiny, silver-colored racks were cleaned in a Self Clean cycle. - Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent	• This is normal when cooking foods in high moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	• The password for the Wi-Fi network was entered incorrectly. - Delete your home Wi-Fi network and begin the registration process again. • Mobile data for your smartphone is turned on. - Turn off the Mobile data on your smartphone before registering the appliance. • The wireless network name (SSID) is set incorrectly. - The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.) • The router frequency is not 2.4 GHz. - Only a 2.4 GHz router frequency is supported. Set the wireless router to 2.4 GHz and connect the appliance to the wireless router. To check the router frequency, check with your Internet service provider or the router manufacturer. • The distance between the appliance and the router is too far. - If the appliance is too far from the router, the signal may be weak and the connection may not be configured correctly. Move the router closer to the appliance or purchase and install a Wi-Fi repeater.
The sous vide module beeps during operation	• This alert sounds when the sous vide module is operated without water in the water bath. - Fill the water bath to the recommended level before using.
The sous vide control knob LED shows "HS"	• The oven is running a self-clean cycle and the sous vide module is disabled. - The sous vide module can be used once the self-clean cycle is complete and the oven has cooled down. • The water level has fallen below the Minimum mark in the water bath. - Add water to the water bath. • The temperature of the water in the water bath is very high. - Allow the water to cool before handling the water bath.
Griddle surface is scratched or dull.	• Metal utensils will scratch the surface of the griddle. Do not use the griddle as a cutting board. Use only silicone or wood utensils when cooking on the griddle.
Food is not cooking properly on the griddle.	• Wait until the griddle preheat chime sounds before starting to cook food.
Water pools in the bottom of the oven during or after steam cooking.	• During steam cooking, the water in the steam feeder is transferred to the bottom of the oven. It is normal for water to fill the bottom of the oven during or after the Steam mode. • If the water leaves mineral deposits on the oven bottom, remove the deposits with a cloth or sponge soaked in vinegar.
White residue appears on the oven bottom after steam cooking.	• Using hard water in the steam feeder can result in hard water scale on the oven bottom. • To remove mineral deposits that remain on the oven bottom, use a cloth or sponge soaked in vinegar or a weak citric acid solution.
Noise after steam cooking	• After any steam cooking cycle, the drying function will run automatically. It is normal to hear the steam pump running during the drying function.

WARRANTY (USA)

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

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

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

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

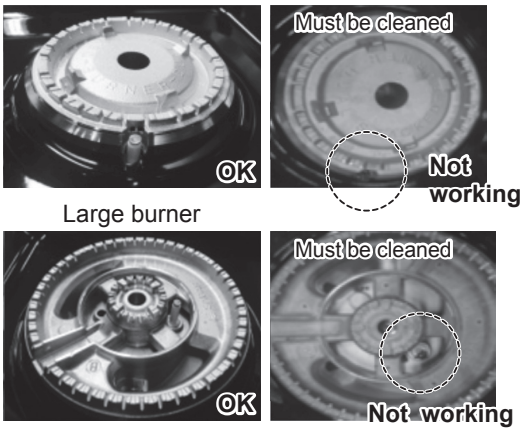
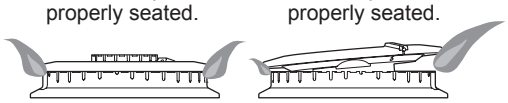
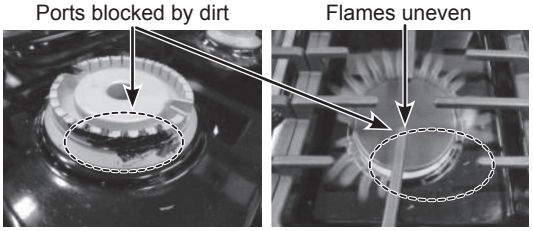
Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights that vary from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

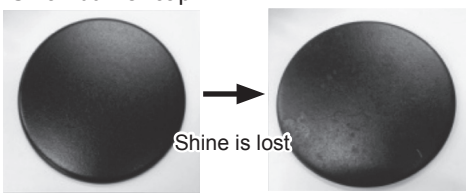
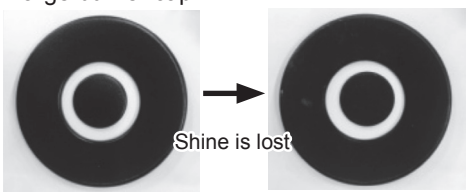
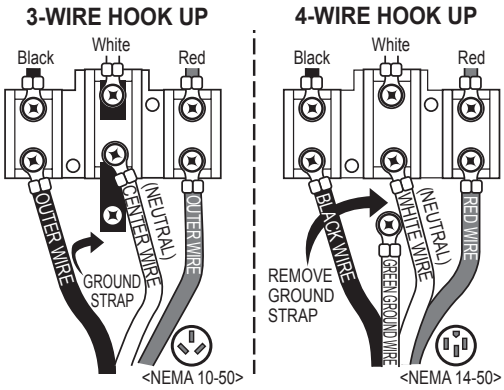
THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

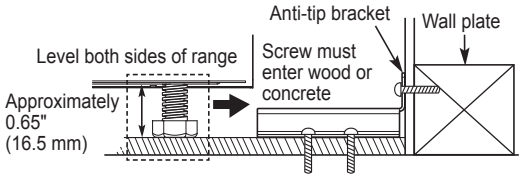
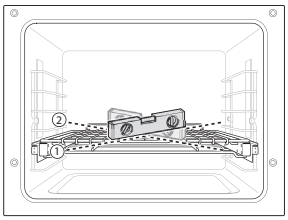
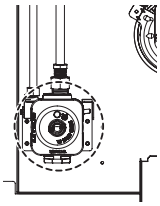
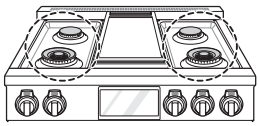
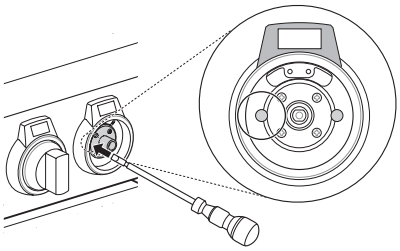
- Service trips to deliver, pick up, or install or repair the product; instruction to the customer on operation of the product; repair or replacement of fuses or correction of wiring or plumbing, or correction of unauthorized repairs/installation.
- Failure of the product to perform during power failures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

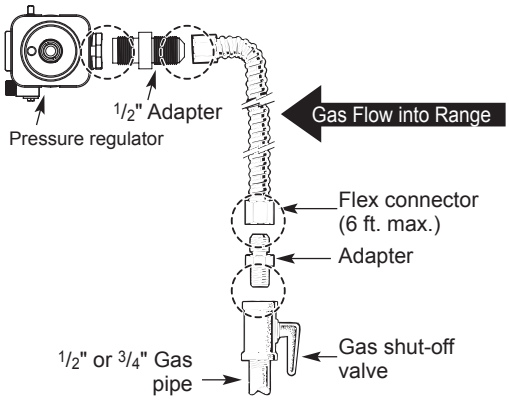
- The removal and reinstallation of the Product if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions, including SIGNATURE KITCHEN SUITE'S owner's and installation manuals.
- Damage resulting from misuse, abuse, improper installation,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

The following circumstances are not covered under the warranty:

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

Problem	Cause	Prevention
• Burner cap is dull or has changed color	1. Scratching 2. Use of detergent or abrasive cleansers Small burner cap  Large burner cap  	• Do not use steel wool or abrasive cleansers to clean. • To remove burnt-on food, soak the burner heads in hot water for 20–30 minutes. (Do not use detergent)
• Oven or racks are stained after using aluminum foil	Aluminum foil has melted in the oven 	• Never cover the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. • If the foil has already melted onto the oven, it will not affect the performance of the oven.
• Unit has no power	1. House power turned off (power supply) 2. Tripped breaker 3. The power cord is not installed properly.  	• Check power at main board before calling for service. • Match power cord type and outlet type • Properly install the power cord

Problem	Cause	Prevention
• Surface is not level • Oven is tipping	1. Range not leveled 2. Anti-tip device not installed correctly   Use carpenter's level to check level.	• Check with installer first
• Flames too big on converted cooktop (NP → LP)	The installer missed part of the conversion. (Check 2 parts: regulator, cooktop valve).  regulator  cooktop valve	• Check with installer first • Refer to installation manual
• Flame is too small or too large	1. Variable gas pressure 2. Installer did not check  Center adjustment screw	• Check with installer first

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

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

OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

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

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

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

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

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

ESPAÑOL

MANUAL DEL PROPIETARIO

COCINA DOBLE COMBUSTIBLE

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

SKSDR360GS SKSDR360SS SKSDR360SIS

MFL68920528_07

www.signaturekitchensuite.com

Copyright © 2019 - 2021 Signature Kitchen Suite. Todos los Derechos Reservados.

ÍNDICE

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

15 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

15 Piezas
16 Accesorios

17 INSTALACIÓN

17 Descripción general de la instalación
17 Especificaciones del producto
18 Antes de instalar la cocina
20 Requerimiento de ventilación
20 Ubicación adecuada
23 Suministro de gas
23 Suministro eléctrico
23 Instalación de la estufa
27 Conexión de la cocina al gas
28 Conexión de la electricidad
31 Colocación del dispositivo antivuelco
32 Prueba de funcionamiento
32 Verificación de encendido de los quemadores de superficie

34 FUNCIONAMIENTO

34 Descripción general del panel de control
36 Introducción
36 Cambio de las configuraciones del horno
- 36 Configuraciones
- 36 Lockout
- 37 Date & Time
- 37 Clock Themes
- 37 Sabbath mode
- 38 Wi-Fi
- 38 Remote Start
- 38 Brightness
- 38 Display
- 38 Convection Auto Conversion
- 39 Language Selection
- 39 Volume
- 39 Preheat Alarm Light
- 39 Thermostat Adjustment
- 39 Temperature Units
- 40 Smart Diagnosis™
- 40 Program Update
- 40 Modo Demo
- 40 Factory Data Reset
- 40 Open Source License

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

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

45 Placa de cocción por inducción (Disponible en algunos)
- 45 Beneficios de la cocción en una superficie de inducción
- 45 Recipientes de cocina aptos para inducción
- 46 Colocación de los recipientes de cocción
- 46 Movimiento de los recipientes sobre la placa de cocción
- 46 Sensores de ollas
- 47 Ajuste de controles de superficie
- 47 Indicador de superficie caliente
- 47 Uso de las hornallas
- 48 Modo Flexible
- 48 Configuración recomendada de cocción en superficie
- 48 Sugerencias para precalentar recipientes
- 49 Ruidos durante el funcionamiento de la placa de cocción
- 49 Manejo de energía

49 Sous Vide (Disponible en algunos)
- 49 Sellado por vacío
- 50 Uso de Sous Vide
- 50 Uso de la rejilla
- 50 Cocción sin precalentar
- 50 Consejos para cocinar Sous Vide
- 51 Movimiento del baño de Sous Vide
- 52 Ajuste de temperatura del Sous Vide
- 52 Ajuste del tiempo de cocción del Sous Vide
- 53 Montaje del baño de agua
- 53 Llenado del baño de agua
- 53 Guía de cocina para Sous Vide

54 La plancha de gas integrada (Disponible en algunos)

56 Uso del horno
56 Antes de usar el horno
56 Ventilación del horno
56 Uso de los estantes del horno
57 Accesorios
57 Enfriamiento del Horno
58 Temporizador
58 Bake (Hornear)
59 Modos de convección
60 Asado Rápido+
61 Guía de recomendaciones para hornear y rostizar
62 Broil (Asar)
63 Guía de recomendaciones para asar
64 Warm (Calentar)
65 Proof (Leudar)
65 Sonda
67 My Recipe
67 Cocción Automática
68 Guía para Cocción Automática
70 Función Steam
71 Remote Start

72 FUNCIONES INTELIGENTES

72 Aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE
73 Función Smart Diagnosis™ (Diagnóstico Inteligente)
74 Información del aviso de software de código abierto
75 Aviso de la FCC
75 Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

76 MANTENIMIENTO

76 Panel de control
76 Quemadores de superficie a gas
77 Rejillas de los quemadores
77 Limpieza de la superficie de la placa de cocción
78 Módulo Sous Vide (Disponible en algunos)
78 Placa de inducción (Disponible en algunos)
80 Plancha (Disponible en algunos)
81 Exterior
82 Panel frontal y mandos
83 SpeedClean™
85 Self Clean (Autolimpieza)
87 Ventilación de aire del horno
87 Depósito de suministro de vapor
88 Limpieza de la cal del fondo del horno
88 Descaling
88 Drying
88 Evaporation
89 Remoción y reemplazo de la puerta removible del horno

90 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

90 PREGUNTAS FRECUENTES
92 Antes de llamar al servicio técnico

96 GARANTÍA

ESPAÑOL

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

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

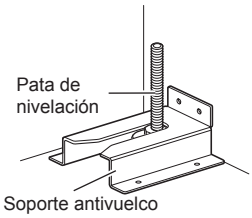
ADVERTENCIA - Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones graves o la muerte.

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

DISPOSITIVO DE SEGURIDAD ANTIVUELCO

ADVERTENCIA

- **PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO, EL ELECTRODOMÉSTICO DEBE ESTAR ASEGURADO CON UN DISPOSITIVO ANTIVUELCO INSTALADO DE MANERA ADECUADA. PARA CONTROLAR QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ INSTALADO CORRECTAMENTE, VERIFIQUE QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO O TOME EL BORDE SUPERIOR TRASERO DE LA PROTECCIÓN POSTERIOR DE LA COCINA E INTENTE INCLINARLA HACIA ADELANTE CON CUIDADO.** Consulte las instrucciones en la sección de instalación.
- Un niño o adulto puede volcar la estufa y morir.
- Instale el dispositivo anti-vuelco en la estructura y/o estufa. Verifique que el dispositivo anti-vuelco haya sido instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
- Enganche la estufa al dispositivo anti-vuelco siguiendo la guía del soporte anti-vuelco. Asegúrese que el dispositivo anti-vuelco se vuelva a acoplar cuando se mueve la estufa siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
- Vuelva a enganchar el dispositivo anti-vuelco si mueve la estufa. No opere la estufa sin el dispositivo anti-vuelco en su lugar y enganchado.
- Vea las instrucciones de instalación para detalles.
- De no seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.



- Nunca retire las patas del horno. La cocina no estará asegurada al soporte antivuelco si se retiran las patas del horno.
- No se pare ni se siente sobre la puerta del horno. La cocina podría inclinarse y usted podría sufrir lesiones con líquidos calientes derramados, alimentos calientes o la cocina misma.
- No coloque objetos grandes y pesados, como pavos enteros, sobre la puerta del horno abierta. La cocina podría inclinarse hacia adelante y ocasionar lesiones.
- Vuelva a conectar el dispositivo antivuelco después de mover la cocina hacia delante para tareas de limpieza, reparaciones o cualquier otro motivo.
- El incumplimiento de estas instrucciones, puede tener como consecuencia la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

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

ADVERTENCIA

- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su cocina de acuerdo con las Instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio debe ser completado solo por instaladores de cocinas de gas calificados o técnicos de servicio.
- Asegúrese de que su cocina sea ajustada correctamente por un técnico de servicio o un instalador calificado para el tipo de gas (natural o LP) que se usará. Su cocina se puede convertir para uso con cualquier tipo de gas. Consulte las instrucciones de instalación.
- Estos ajustes deben ser completados por un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad que tiene jurisdicción. El incumplimiento de estas instrucciones podría causar lesiones graves o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar mantenimiento al aparato.
- Nunca use la puerta de la cocina como escalón o asiento, ya que esto puede inclinar la cocina y producir lesiones graves.
- Este producto no se debe instalar debajo de sistemas de ventilación de tipo campana que dirijan el aire hacia abajo.
  Hacerlo podría causar problemas de encendido y combustión en los quemadores de gas, lo que puede generar lesiones personales y podrían afectar el funcionamiento de la unidad.
- Para prevenir riesgos de incendio o descarga eléctrica, no use un adaptador ni retire la punta con conexión a tierra del enchufe eléctrico. El incumplimiento de estas advertencias podría causar lesiones, incendio o incluso la muerte.
- Sitúe la cocina fuera de las áreas muy transitadas de la cocina y fuera de lugares ventilados para evitar circulación de aire inadecuada.
- No intente reparar ni reemplazar ninguna pieza de su cocina, excepto en caso de que este manual lo mencione específicamente. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- Asegúrese de quitar todos los materiales de empaque de la cocina antes de operarla para evitar incendio o daños del humo si los materiales de empaque se encendieran.
- Después del uso prolongado de la cocina, se pueden producir temperaturas altas en el piso. Muchos recubrimientos del suelo no resisten este tipo de uso.
- Nunca instale la cocina sobre baldosas de vinilo o linóleo porque no pueden resistir este uso. Nunca la instale directamente sobre alfombras de cocina.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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

- **NO TOQUE LAS HORNALLAS NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Las hornallas podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entren en contacto con las hornallas o las superficies interiores del horno, hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies, como los orificios de venteo del horno y las superficies cercanas a estos orificios, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno también se calientan y podrían causar quemaduras si no se han enfriado.
- **Abra la puerta del horno con cuidado.** El aire caliente y el vapor que salen del horno pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos. Permita que el aire caliente o el vapor salgan del horno antes de sacar o colocar nuevamente la comida en el horno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico, excepto en caso de que haya recomendaciones específicas en el manual. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- No utilice limpiadores ásperos, abrasivos ni espátulas de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie. Los arañazos podrían hacer que el vidrio se quiebre.

ADVERTENCIA

Si el vidrio de la puerta, la superficie o la resistencia del horno están dañados, deje de usar el horno y solicite servicio técnico.

- No utilice plástico para cubrir los alimentos. Utilice únicamente papel de aluminio o tapas seguras para horno.
- No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta, ni de la placa de cocción. Podrían causar daños a la cocina e incluso volcarla, lo que generaría lesiones personales graves.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni ningún otro material. Hacer esto interrumpe la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundiría en la superficie interior del horno).
- Nunca intente secar a una mascota en el horno.
- **Nunca utilice su electrodoméstico para calefaccionar el ambiente.**
- Utilice siempre agarraderas o guantes para horno cuando retire alimentos del horno o de las hornallas. La batería de cocina estará caliente. **Utilice solo agarraderas secas**. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No permita que la agarradera toque las hornallas calientes. No utilice una toalla u otra tela gruesa para retirar alimentos.
- **No caliente recipientes cerrados de alimentos.** La presión podría causar una explosión que podría generar lesiones.
- Los golpes o rayas grandes en las puertas de vidrio pueden hacer que se rompa o se astille el vidrio.
- La prueba para detectar fugas del aparato se debe realizar según las instrucciones del fabricante.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios por pasar por encima de la superficie de las unidades calientes, debe evitarse la colocación de gabinetes de almacenamiento sobre las unidades. Si se instalará un gabinete de almacenamiento, el riesgo puede reducirse mediante la instalación de una campana que se proyecte, de forma horizontal, un mínimo de 5 pulgadas más allá de la parte inferior de los gabinetes.

ADVERTENCIA

- NUNCA cubra ranuras, aberturas ni conductos del fondo del horno ni un estante completo con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, se bloquea la corriente de aire a través del horno y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El revestimiento de papel metálico también puede concentrar calor, generando un peligro de incendio.
- NUNCA use este artefacto para calentar el ambiente como si fuera un calefactor. Hacerlo podría causar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.
- Pueden producirse fugas de gas en el sistema y generar un riesgo grave. Las fugas de gas pueden no detectarse solo con el sentido del olfato. Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL/CSA. Instale el detector y úselo según las instrucciones del fabricante del detector de gas.
- Para prevenir manchas o decoloración, limpie el aparato después de cada uso.
- No intente abrir ni cerrar la puerta ni encender el horno hasta que la puerta esté instalada correctamente.
- Nunca coloque los dedos entre la bisagra y el bastidor frontal del horno. Los brazos de las bisagras están montados con resortes. Si se golpeara por accidente, la bisagra se cerraría de pronto contra el bastidor frontal y lesionaría los dedos.

PRECAUCIÓN

- Use guantes al limpiar la cocina para evitar lesiones o quemaduras.
- No utilice el horno para guardar alimentos o batería de cocina.
- Para prevenir daños a la puerta del horno, no intente abrirla cuando aparezca Bloqueo en pantalla.
- No apoye ni coloque peso excesivo sobre una puerta abierta. Esto podría inclinar la cocina, romper la puerta o lesionar al usuario.
- No use horneado retardado para alimentos altamente perecederos como productos lácteos, cerdo, aves o frutos de mar.

MATERIALES INFLAMABLES

ADVERTENCIA

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

- No almacene ni utilice material inflamable en el horno ni cerca de la placa de cocción. Los materiales inflamables incluyen papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos para paredes, cortinas y gasolina u otros vapores inflamables y líquidos como grasa o aceite de cocina. Estos materiales pueden renderse fuego cuando el horno y la placa de cocción están en uso.
- **Use vestimenta adecuada.** No use prendas holgadas o que cuelguen, ya que podría prenderse fuego en contacto con superficies calientes y causar quemaduras graves.
- No utilice el horno para secar ropa. Solo use el horno para el propósito para el que fue diseñado.
- Si posee gabinetes de almacenamiento directamente sobre la superficie de cocción, guarde en estos los objetos que use con poca frecuencia y que puedan almacenarse de manera segura en un lugar expuesto al calor. Las altas temperaturas pueden ser peligrosas para objetos volátiles como líquidos inflamables, limpiadores o aerosoles.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

PRECAUCIÓN

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

- Desconecte siempre la energía del electrodoméstico antes de que se efectúen tareas de mantenimiento.
- No utilice papel de aluminio ni ningún otro material para revestir la base del horno.
  La instalación inadecuada de estos revestimientos podría causar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- No permita que el papel de aluminio ni la sonda de temperatura entren en contacto con las hornallas.

FREIDORA

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

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

- No deje a los niños sin supervisión cerca del horno.

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

No guarde objetos de interés para los niños en los gabinetes que están arriba de la cocina o sobre la protección trasera; si los niños subieran a la cocina para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.

- Nunca permita que un niño se cuelgue de la puerta del horno.
- No permita que los niños se metan dentro del horno.
- Deje que los utensilios calientes se enfríen en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- No debe permitir que los niños jueguen con los controles ni con ninguna otra parte del electrodoméstico.

QUEMADORES DE SUPERFICIE

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que todos los controles de superficie estén en la posición **Off** antes de suministrar gas a la cocina.
- Nunca deje los quemadores de superficie sin supervisión en ajustes de altas temperaturas. Las salpicaduras o los derrames dejados sobre la cocina pueden arder.
- Coloque siempre las perillas en la posición **Lite** al encender los quemadores superiores y asegúrese de que se hayan encendido.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no se extienda sobre el borde de la olla. Las llamas excesivas son peligrosas.
- Use solo agarraderas secas, las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No deje que las agarraderas se acerquen a las llamas al levantar una olla u otra pieza de la batería de cocina. No use una toalla u otro paño abultado. Use siempre agarraderas.
- Al usar recipientes de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre la cocina.
- Para minimizar la posibilidad de incendio de materiales inflamables y derrames, coloque los mangos de las ollas hacia la parte de atrás de la cocina sin que se extiendan sobre los quemadores adyacentes.
- Nunca deje objetos sobre la placa de cocción. El aire caliente de la ventilación puede hacer que los objetos inflamables ardan y aumente la presión de los recipientes cerrados, lo que puede hacer que estallen.
- Vigile con atención los alimentos que se frían en llama alta.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si freirá una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras para evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogado o fritura profunda efectivos. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.
- No cocine los alimentos directamente sobre llama abierta en la placa de cocción.
- Los alimentos a freír deben estar lo más secos posible. La humedad de los alimentos puede provocar burbujas en la grasa caliente y que esta se derrame en los laterales de la sartén.
- Nunca mueva una sartén con grasa caliente, en especial una freidora. Espere a que se enfríe.
- No coloque elementos de plástico sobre la placa de cocción, podrían derretirse si se dejan muy cerca de la ventilación.

PRECAUCIÓN

- Mantenga todo tipo de plásticos lejos de la superficie de los quemadores.
- Para prevenir quemaduras, siempre asegúrese de que los controles para todos los quemadores estén en la posición **Off** y que todas las rejillas estén frías antes de tratar de quitarlas.
- Si huele a gas, apague el gas de la cocina y llame a un técnico calificado. Nunca use una llama viva para encontrar una fuga.
- Coloque siempre las perillas en posición **Off** antes de quitar las ollas de la cocina.
- No levante la placa de cocción. Esto puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la cocina.
- Si la cocina está localizada cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas que pudieran levantarse sobre los quemadores de superficie y encenderse.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones.
- Manténgase alejado de la cocina mientras esté friendo.
- Vigile los alimentos que se estén friendo a una temperatura alta o media-alta.

SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA

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

ADVERTENCIA

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

- La placa de inducción no está diseñada para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- **Gire las manijas de los recipientes hacia dentro, para que no se extiendan hacia las hornallas adyacentes.** Esto reduce el riesgo de quemaduras, el riesgo de incendio con materiales inflamables y derrames debido a contacto involuntario con la batería de cocina.
- Limpie de inmediato los derrames en el área de cocción para prevenir una tarea de limpieza más complicada posteriormente.
- Algunos limpiadores pueden generar vapores peligrosos si se aplican sobre una superficie caliente.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la superficie de la placa de inducción porque pueden calentarse.

- Coloque siempre la sartén en el centro de la hornalla sobre la que está cocinando. **Nunca deje las hornallas sin supervisión en configuraciones de altas temperaturas.** El contacto adecuado de la batería de cocina con el quemador también mejorará la eficiencia. Las ebulliciones causan derrames humeantes y grasosos que podrían prenderse fuego.
- **Limpie la placa de inducción con precaución.** No utilice esponjas o paños para limpiar derrames en un área de cocción caliente. Utilice un rascador de metal adecuado. Si se usa una esponja o paño húmedo para limpiar derrames en un área de cocción caliente, puede causar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente.
- No encienda las hornallas antes de colocar la batería de cocina.
- No almacene objetos pesados sobre la superficie de la placa de inducción que pudieran caerse y dañarla.
- No coloque papel de aluminio ni artículos plásticos, como salero y pimentero, soportes para cucharas o envoltorios plásticos, ni ningún otro material sobre la cocina cuando esté en funcionamiento.
- No utilice esponjas de lana de acero, esponjas para fregar ni esponjas abrasivas de limpieza. Estas pueden rayar la superficie.

USO DE SOUS VIDE

⚠ PRECAUCIÓN

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

USO DE LA PLANCHA

PRECAUCIÓN

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

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD DE EMPACADO Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

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

USO DE LA FUNCIÓN STEAM

PRECAUCIÓN

- El vapor caliente puede causar quemaduras.
- No abra la puerta y no toque los orificios de ventilación mientras la función de vapor está funcionando.
- Tenga cuidado al abrir la puerta. El aire caliente y el vapor que salen pueden causar quemaduras en las manos, la cara y los ojos. Deje que el aire caliente o vapor salga del horno antes de abrir la puerta.
- El vapor puede condensarse en el interior de la puerta. No limpie la condensación hasta que la puerta se haya enfriado.

SUGERENCIAS PARA AHORRAR ENERGÍA

- Cocinar en varios estantes ahorra tiempo y energía. Siempre que sea posible, cocine alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en un único horno.
- Para un desempeño óptimo y ahorro de energía, siga las pautas de la página 61 para colocar correctamente los estantes y las bandejas.
- Utilice piezas de la batería de cocina proporcionadas para la cantidad de alimentos que va a cocinar y así ahorrar energía al calentarlos. Calentar un litro de agua requiere más energía en una olla de tres litros, que en una de un litro.
- Haga coincidir el tamaño del quemador o la hornalla de la placa de cocción con el tamaño del recipiente en uso. Utilizar una hornalla grande para una sartén pequeña desperdicia energía térmica, y la superficie expuesta de la hornalla es un riesgo de quemadura o incendio.
- Reduzca el uso de energía al limpiar la suciedad ligera del horno con la función SpeedClean™, en lugar del autolimpiante.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra el consumo de energía.

SEGURIDAD DURANTE EL USO

- No toque los estantes del horno mientras están calientes.
- Si se debe mover un estante mientras el horno está caliente, evite que la agarradera toque el quemador del horno.
- Utilice con precaución las funciones Cocción temporizada o Cocción temporizada retardada. Utilice el reloj temporizador automático al cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y los vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves se deben enfriar primero en el refrigerador. Incluso cuando se hayan enfriado, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción y se los debe retirar rápidamente una vez que la cocción haya terminado. Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones alimentarias.
- Las partes accesibles podrían calentarse cuando se utiliza la parrilla.
- No coloque alimentos ni batería de cocina en el fondo de la cavidad del horno. Hacerlo podría causar daños permanentes al acabado de la base del horno.
- **No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa.** Si se produce un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor. No arroje agua ni harina sobre el fuego. La harina podría ser explosiva y el agua podría hacer que un incendio causado por grasa se propague y genere lesiones personales.
- Cuando deseche la cocina, corte el cable de alimentación y quite la puerta.
- No intente utilizar el encendido eléctrico del horno durante un corte de corriente.
- Tire del estante del horno hasta llegar a la posición de bloqueo al cargar y descargar alimentos del horno. Esto ayuda a prevenir quemaduras causadas al tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No utilice el horno si el quemador desarrolla un punto de brillo durante el uso o si muestra otros signos de daño. Un punto de brillo indica que el quemador podría fallar y representar un peligro potencial de quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite que un técnico calificado reemplace el quemador.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.

SEGURIDAD AL LIMPIAR

- Abra una ventana y encienda un ventilador o campana extractora antes de realizar la autolimpieza.
- Si el horno está muy sucio con aceite, realice la autolimpieza antes de volver a utilizarlo. El aceite podría causar un incendio.
- Limpie la suciedad difícil de la base del horno antes de usar la función autolimpieza.
- **No utilice limpiadores para hornos.** No debe utilizarse ningún limpiador de hornos comercial ni ningún tipo de revestimiento de protección dentro o alrededor de ninguna parte del horno.
- Nunca deje aves domésticas en la cocina. La salud de las aves es sumamente sensible a los gases liberados durante un ciclo de autolimpieza del horno. Los gases podrían ser nocivos o fatales para las aves. Traslade las aves a un ambiente bien ventilado.
- Limpie con el ciclo de autolimpieza solo las partes indicadas en este manual. Antes de realizar la autolimpieza del horno, retire la asadera, todos los estantes del horno, la sonda para carne y cualquier otro utensilio o alimento del horno.
- Instrucción importante. El horno muestra el código de error F y se escuchan tres tonos largos durante el proceso de autolimpieza si está funcionando mal. Desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel disyuntor y solicite reparación a cargo de un técnico calificado.
- Es normal que la placa de cocción de la cocina se caliente durante el ciclo de autolimpieza. No toque la placa de cocción durante el ciclo de autolimpieza.
- Nunca derrame agua fría sobre el horno caliente para limpiarlo. Hacerlo podría provocar el mal funcionamiento del horno.
- Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de limpiar.
- **No limpie las juntas de la puerta del horno.** Las juntas de la puerta del horno son esenciales para lograr un buen sellado. No debe frotar, dañar ni mover la junta.
- Si se produce un incendio durante la limpieza automática, apague el horno y espere que se apague el incendio. No fuerce la puerta del horno para abrirla. La introducción de aire fresco a las temperaturas de autolimpieza podría ocasionar una explosión con llamas desde el horno. El incumplimiento de esta instrucción podría tener como consecuencia quemaduras graves.
- Por su seguridad, no utilice limpiadores con agua o vapor a alta presión para limpiar el aparato.

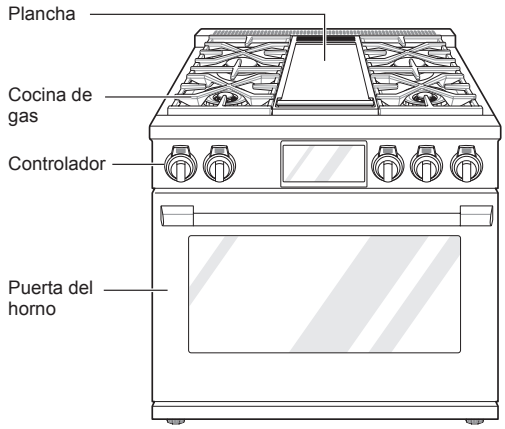
MODO CORRECTO DE COCINAR CARNES Y AVES

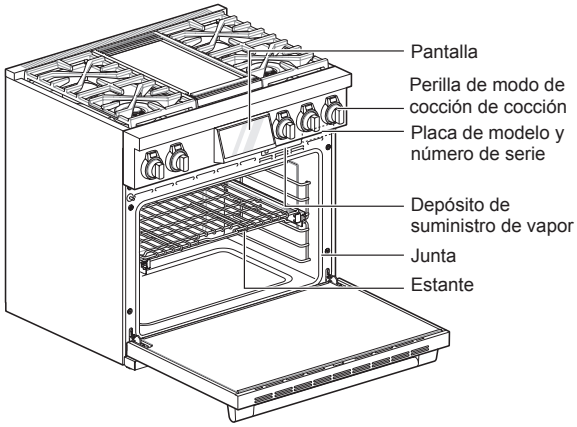
- Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien las carnes rojas y aves. La USDA ha indicado las siguientes como las temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:
  - Carne molida de vaca: 160 °F
  - Aves: 165 °F
  - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F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

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

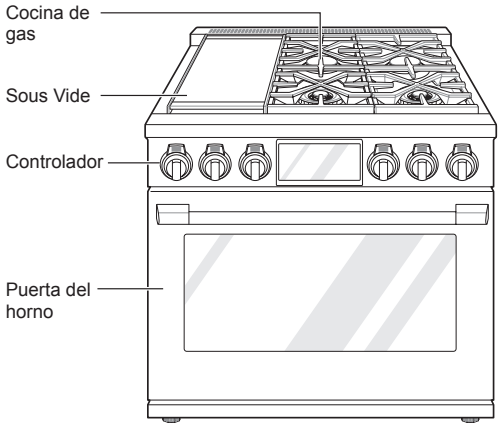
Piezas

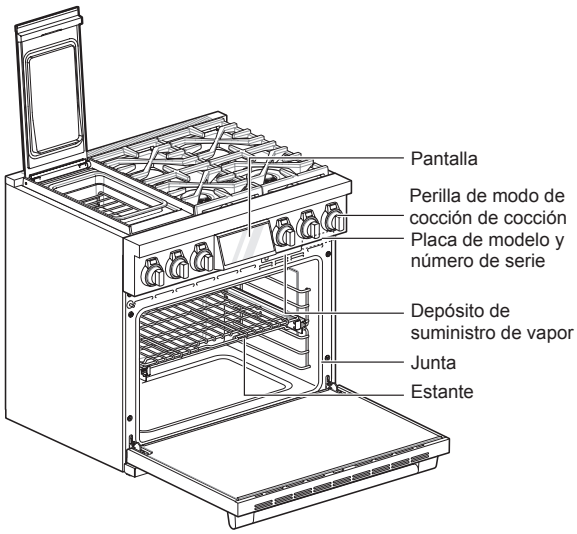
Modelo: SKSDR360GS



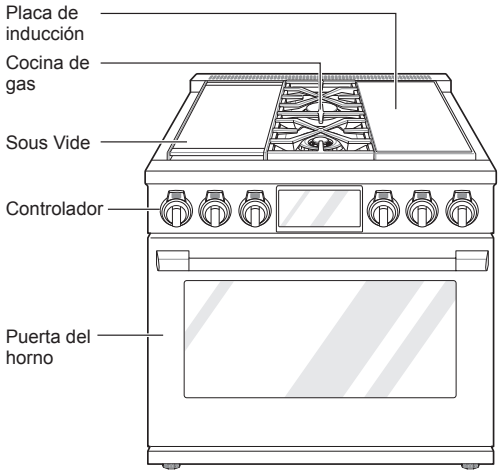


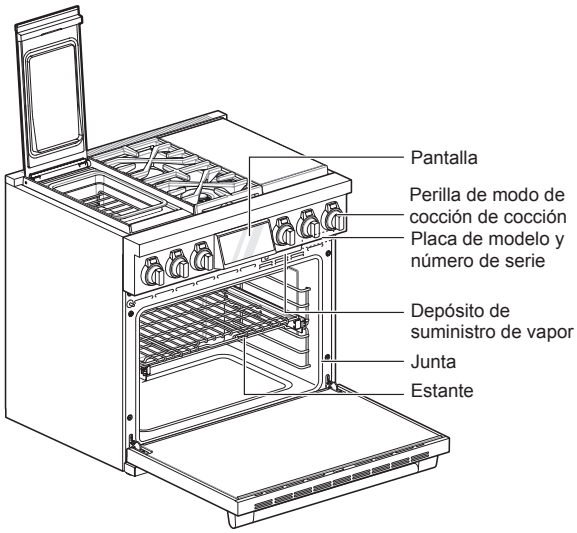
Modelo: SKSDR360SS





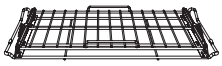
Modelo: SKSDR360SIS

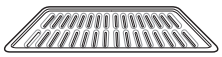


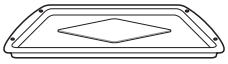


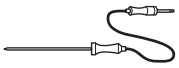
Accesorios

Accesorios incluidos


Rejilla deslizante (2 c/u)


Parrilla (1 c/u)


Asadera (1 c/u)

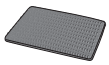

Sonda para carne (1 c/u)

Manual del propietario (1 c/u)

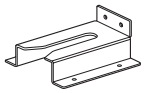
Rejilla (1 c/u)

Bandeja perforada (1 c/u)

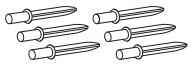
Bandeja sólida (1 c/u)

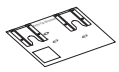

Esponja limpiadora que no raya (1 c/u)

Kit antivuelco


Soporte antivuelco (1 c/u)

Tornillos (6 c/u)

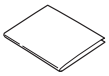

Anclajes (6 c/u)


Plantilla (1 c/u)

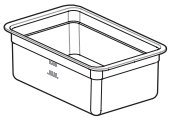
Kit de conversión para boquilla de LP

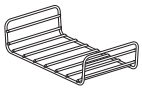
Boquilla de placa de cocción (8 c/u) - SKSDR360SIS (4 c/u)

Boquilla de plancha (1 c/u) (disponible en algunos)

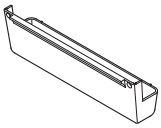

Guía de instalación (1 c/u)

Sous vide accesorios de módulo (disponible en algunos)


Baño (1 c/u)


Sous vide rejilla (1 c/u)

Módulo Parrilla Accesorio (disponible en algunos)


Charola para grasa (1 c/u)

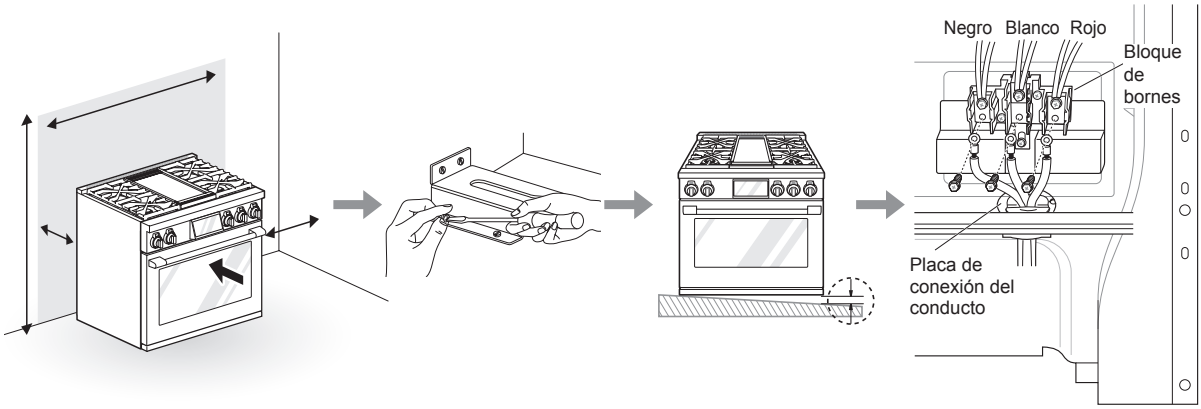
NOTA

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

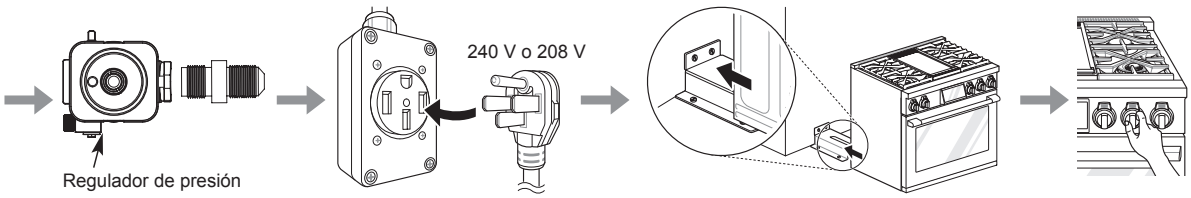
INSTALACIÓN

Descripción general de la instalación

Lea las siguientes instrucciones de instalación en primer lugar, después de comprar este producto o transportarlo a otra ubicación.



Verifique y elija la ubicación adecuada | Instale el dispositivo antivuelco | Nivele la cocina | Conecte la cocina eléctrica



Conectar la estufa a gas | Enchufe el cable de alimentación | Conecte el dispositivo antivuelco | Prueba de funcionamiento

Especificaciones del producto

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

Modelos de cocinas con horno	SKSDR360GS, SKSDR360SS, SKSDR360SIS
Descripción	36" Estufa Duel Fuel Pro
Requisitos eléctricos	SKSDR360GS : 6,4 kW 120/240 VAC, 4,8 kW 120/208 VAC SKSDR360SS : 6,5 kW 120/240 VAC, 5,2 kW 120/208 VAC SKSDR360SIS : 9,8 kW 120/240 VAC, 7,7 kW 120/208 VAC
Dimensiones exteriores	35 7/8" (Ancho) x 35 1/4" (Alto) x 26 3/4" (Profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada) 91.1 cm (Ancho) x 89.6 cm (Alto) x 67.9 cm (Profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada)
Altura hasta la superficie de cocción	36" (91.4 cm)
Peso neto	SKSDR360GS : 396 lb (180 kg) SKSDR360SS : 379 lb (172 kg) SKSDR360SIS : 392 lb (178 kg)
Capacidad total	6.3 cu.ft

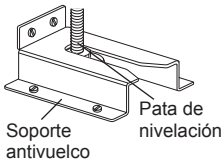
Antes de instalar la cocina

ADVERTENCIA

Riesgo de vuelco

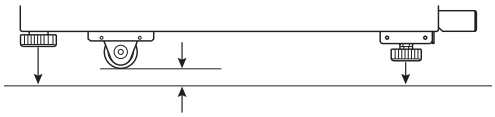
Es posible que un niño o un adulto inclinen la cocina y el vuelco consecuente les produzca la muerte. Verifique que se haya instalado el soporte antivuelco. Asegúrese de que el soporte antivuelco esté conectado cuando se mueva la cocina.
No ponga en funcionamiento la cocina sin el soporte antivuelco colocado. El incumplimiento de estas instrucciones, puede tener como consecuencia la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

Para verificar que se haya insertado la pata de nivelación en el soporte antivuelco, sujete el borde superior trasero de la cocina e intente inclinarla, con cuidado.



ADVERTENCIA

- **Las patas de nivelación deben estar más extendidas que las ruedas para evitar que se mueva la estufa.** Esta estufa está diseñada con ruedas para facilitar la instalación. Durante la instalación, asegúrese de extender las patas niveladoras hasta que las ruedas se levanten del suelo. Si no lo hace, puede causar la muerte o lesiones graves a niños y adultos.
- **Para evitar dañar las patas de nivelación, retraigalas antes de mover la estufa para servicio o limpieza.**



Si usted no recibió un soporte anti-vuelco con su compra, llame al 1-855-790-6655 (SIGNATURE KITCHEN SUITE) para recibir uno sin coste alguno.

ADVERTENCIA

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

En el Commonwealth de Massachusetts

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

NOTA

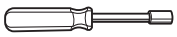
- Cumpla todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- Solicite al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o fusible. Márquelo para que sea fácil de detectar.
- Al igual que al utilizar cualquier otro electrodoméstico que genera calor, existen determinadas recauciones de seguridad que se deben respetar.
- Asegúrese de que su cocina esté instalada correctamente y con la conexión a tierra adecuada, a cargo de un instalador o técnico de mantenimiento calificado.
- Las tareas de ajuste y mantenimiento deben ser realizadas únicamente por técnicos de servicio o instaladores de cocinas de gas calificados.

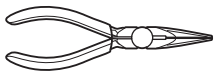
Preparación para instalación

Herramientas necesarias

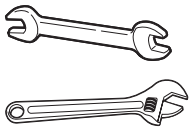
Destornillador Phillips

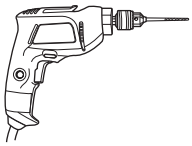
Destornillador plano


Llave para tuercas de 1/4"

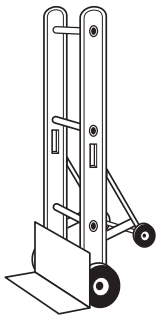

Pinzas

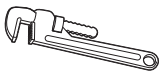
Nivel

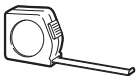

Llave de boca o ajustable


Taladro

Gafas de seguridad


Plataforma móvil

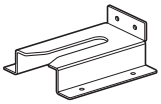

Llave de tubos (2)
(uno para soporte)

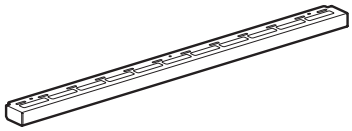

Cinta medidora

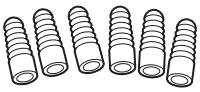
Guantes

Piezas incluidas

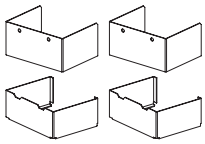
Plantilla (1)


Juego del soporte antivuelco (1)


Carril delantero (1)

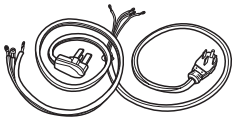

Casquillos de anclaje (6)

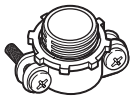
Pernos tirafondo (6)


Cubierta de la pata (2 set)

Tornillos (8)
(Cubierta de la pata, carril delantero)

Piezas no incluidas


Cable eléctrico de 4 o 3 hilos
(40 o 50 A aprobado por UL)


Pasacables
(Solo para instalaciones de conductos)

Materiales que podría necesitar

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

Requerimiento de ventilación

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

- Instale una campana con al menos 600 CFM por encima de una estufa de 30" o 36".

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

ADVERTENCIA

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

Vea a continuación el espacio libre mínimo de la superficie de cocción respecto a cualquier superficie horizontal por encima de la estufa. El incumplimiento de este espacio libre podría resultar en un riesgo de incendio.

- Las instalaciones sin campana requieren una distancia mínima de 36" respecto a cualquier superficie combustible superior.
- Las instalaciones con campanas personalizadas que contengan superficies combustibles horizontales expuestas requieren una campana con al menos 600 CFM, por lo menos 36" por encima de la superficie de cocción.
- Para otras instalaciones de campana, refiérase a las instrucciones de instalación incluidas con la campana para espacios libres específicos.

Ubicación adecuada

- La estufa es una unidad independiente. Si la unidad debe colocarse adyacente a los gabinetes, se requieren los espacios libres indicados en "Instalación de espacios libres". Los mismos espacios libres se aplican a las instalaciones de isla, a excepción de los gabinetes de arriba, que deben tener un espacio bastante ancho para aceptar la campana de isla ensanchada.
- La estufa no debe ser empotrada en los gabinetes más allá del borde de la cara frontal del horno. (Ver "Dimensiones del producto y Espacios libres")
- La profundidad máxima de los gabinetes instalados a ambos lados de la campana es de 13" (330 mm). Los gabinetes de pared deben estar a 18" (457 mm) por encima de la encimera.
- Hay un espacio libre mínimo de 36" (914 mm) requerido entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior de un gabinete no protegido. Se puede usar un espacio libre de 30" (762 mm) cuando la parte inferior del gabinete de madera o de metal esté protegida por un material ignífugo de 1/4" (6 mm) como mínimo, cubierto con no menos de una chapa de acero del N.º 28 MSG, acero inoxidable de 0.015" (0.38 mm) de espesor, 0.024" (0.61 mm) de aluminio, o 0.02" (0.51 mm) de espesor de cobre.
- Superficies no combustibles: según se define en el 'Código Nacional de Gas Combustible' (ANSI Z223.1, Edición Actual).
  Los espacios libres de materiales no combustibles no forman parte del alcance del código ANSI Z21.1 y no están certificados por CSA. Los espacios de menos de 36 pulgadas (914.4 mm) deben ser aprobados por los códigos locales y/o por la autoridad local competente.

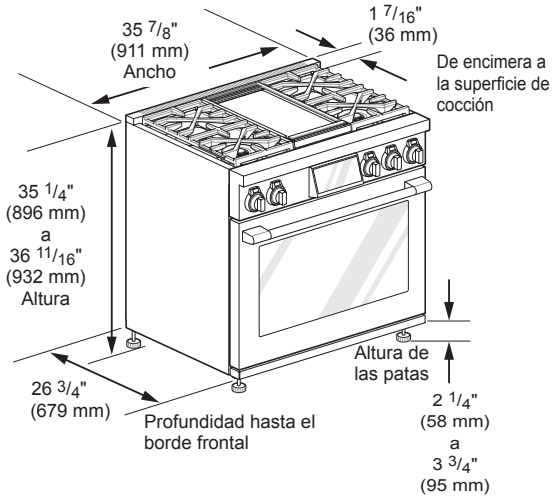
PRECAUCIÓN

- **Evite colocar gabinetes sobre la cocina.** Para minimizar el peligro ocasionado al estirarse sobre las llamas de las hornallas encendidas, instale una campana de ventilación sobre la cocina, que se proyecte hacia delante cinco pulgadas al frente de los gabinetes como mínimo.
- **No instale la cocina donde podría estar sujeta a fuertes corrientes de aire.** Debe sellar todas las aberturas del piso o la pared que están detrás de la cocina. Asegúrese de que las aberturas alrededor de la base de la cocina que brindan aire fresco para la combustión y la ventilación no estén obstruidas por alfombras o madera.
- **Esta cocina está prevista para uso hogareño y en interiores solamente.**
- **Si la cocina se ubica cerca de una ventana, no coloque cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana.**
- **Asegúrese de que el revestimiento de las paredes, la mesada y los gabinetes de alrededor de la cocina puedan soportar el calor (hasta 194 °F) generado por la cocina.** Podría producirse cambios de color, deslaminación o derretimiento. Esta cocina ha sido diseñada para cumplir con la temperatura máxima permitida para gabinetes de madera de 194 °F.
- **Antes de instalar la cocina en una área cubierta con linóleo u otro revestimiento sintético para pisos, asegúrese de que este pueda soportar temperaturas de 160 °F, como mínimo.**
- **Utilice una almohadilla de aislamiento o una placa de madera enchapada de 1/4 pulgadas (640 mm) debajo de la cocina si la instala sobre piso alfombrado.**

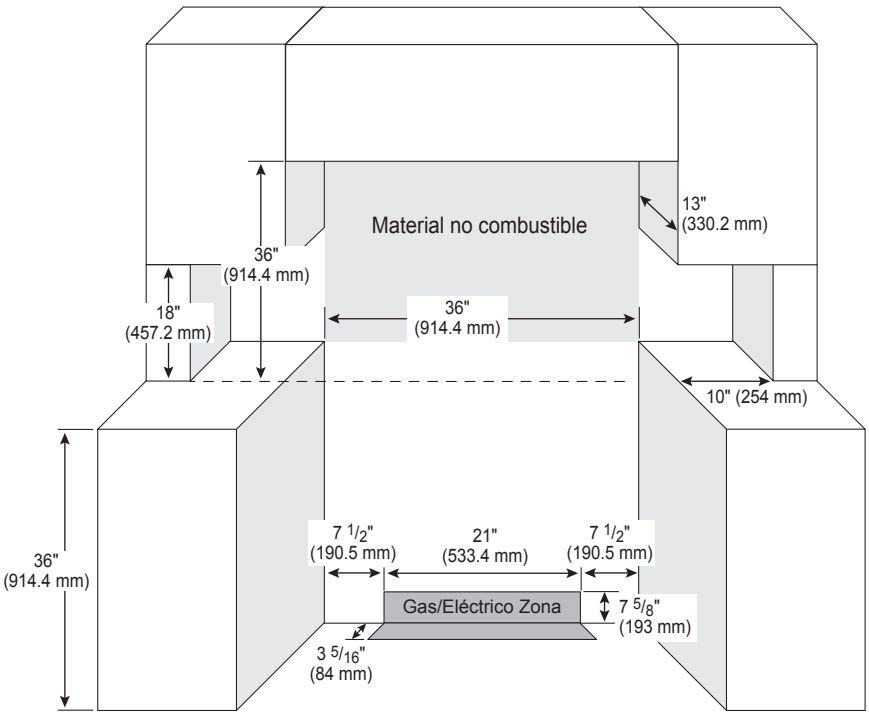
Cuando el revestimiento del piso termine frente a la cocina, el área donde se instalará la cocina se ebe elevar con madera contrachapada al mismo nivel o más elevada que el revestimiento del piso. Esto permitirá mover la cocina para tareas de limpieza y mantenimiento, además de brindar un adecuado flujo de aire para la cocina.

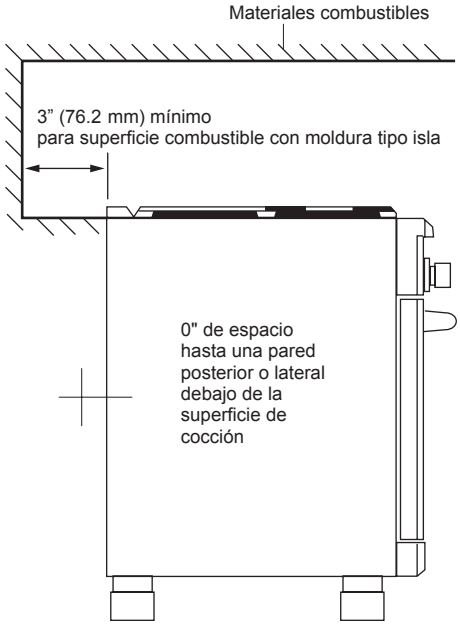
Instalación de espacios libres

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

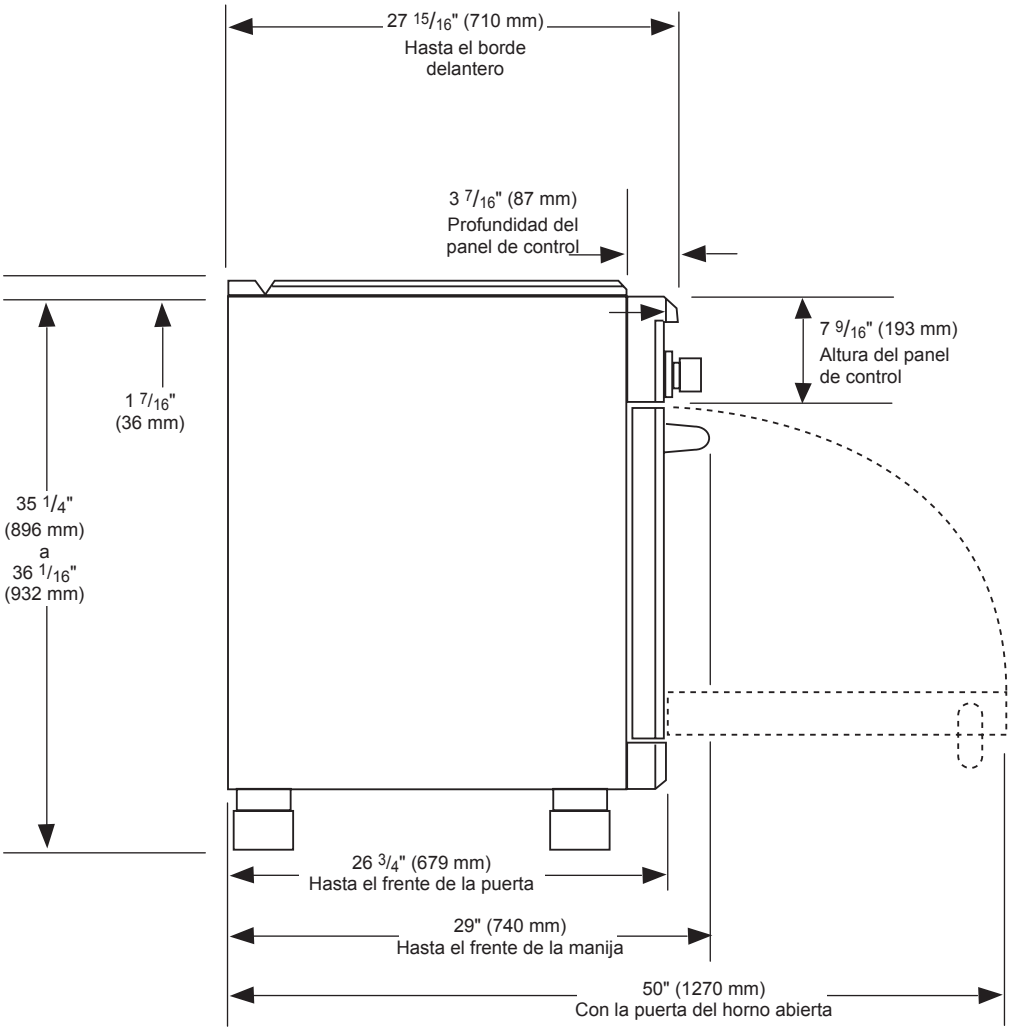


Ubicaciones de suministros universales





Dimensiones del producto y espacios libres



Suministro de gas

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

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

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

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

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

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

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

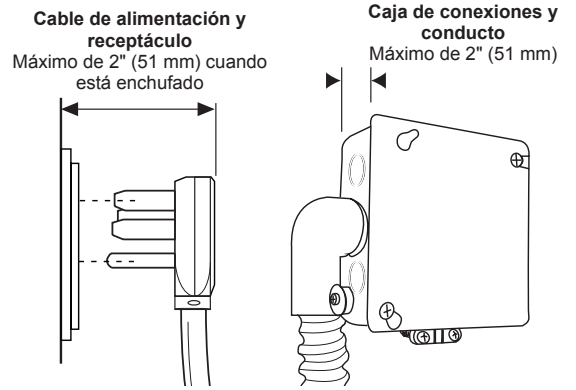
Suministro eléctrico

La instalación de la estufa debe planificarse de manera que la entrada aproximada del bloque de terminales para el receptáculo o la conexión del conducto permita un espacio libre máximo en la parte trasera de la unidad.

Cuando el cable de alimentación o el conducto están conectados al receptáculo de acoplamiento o la cubierta del bloque de terminales, la conexión combinada debe sobresalir a no más de 2" (51 mm) de la pared trasera.

NOTA

Los modelos canadienses tienen el cable de alimentación suministrado con la estufa.

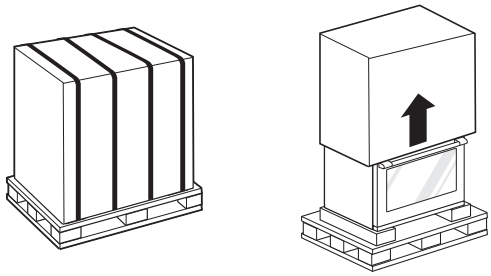


Instalación de la estufa

Desembalaje de la estufa

PRECAUCIÓN

- **Debe utilizar 2 o más personas para mover e instalar la estufa. (Peligro de peso excesivo)** El no hacerlo puede causar lesiones en la espalda u otras lesiones.
- **No utilice las manijas de las puertas para empujar o tirar de la estufa durante la instalación o al mover la estufa para limpiarla o repararla.** Hacerlo puede ocasionar daños graves a la campana.



1. Corte las correas de empaque. Levante la caja hacia arriba. Retire el material de embalaje, la cinta adhesiva y las etiquetas temporales de su estufa antes de usarla, pero deje la capa de espuma adhesiva sobre la superficie de metal cepillado para proteger el acabado frente a arañazos. No quite ninguna etiqueta de tipo de advertencia, la etiqueta del número de modelo y de serie o la hoja técnica que se encuentra en la parte posterior de la estufa.
2. Retire la(s) puerta(s). Esto reducirá el peso de la estufa durante la instalación.
3. Las rejillas para cocción, las cabezas de los quemadores, las tapas de los quemadores, las bandejas y las rejillas del horno deben retirarse para facilitar su manipulación. No quite el elemento de plancha.

NOTA

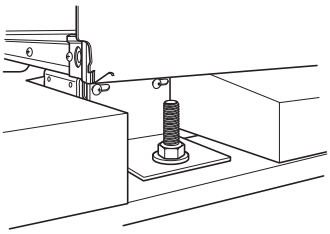
Las puertas y pasillos que conducen a la ubicación de la instalación requieren al menos 32" (813 mm) de apertura. Si la abertura es inferior a 32" (813 mm), se deben retirar las puertas del horno y los mandos de control.

Desplazamiento de la estufa

PRECAUCIÓN

- No levante la estufa por la manija de la puerta del horno, ya que esto puede dañar las bisagras de la puerta y hacer que la puerta se ajuste incorrectamente.
- No levante el aparato por el panel de control de la estufa.
- Los anillos, los relojes y cualquier otro artículo suelto que pueda dañar a la unidad o que pudiera enredarse con la unidad deben ser retirados.
- Las superficies ocultas pueden tener bordes afilados. Tenga cuidado al tratar de llegar detrás o debajo del aparato.
- No utilice una carretilla de mano o plataforma móvil en la parte posterior o frontal de la unidad. Maneje del lado solamente.
- Debido al peso, se recomienda encarecidamente que se utilice una plataforma móvil con ruedas suaves o un elevador de aire para mover esta unidad. El peso debe ser apoyado uniformemente a través del fondo.
- Todas las estufas se sujetan al palet por (4) soportes a través de un bloque de madera
- Para evitar dañar las patas de nivelación, retraigalas antes de mover la estufa para servicio o limpieza.

1 Retire los dos tornillos de cada soporte que sujetan el producto al palet.

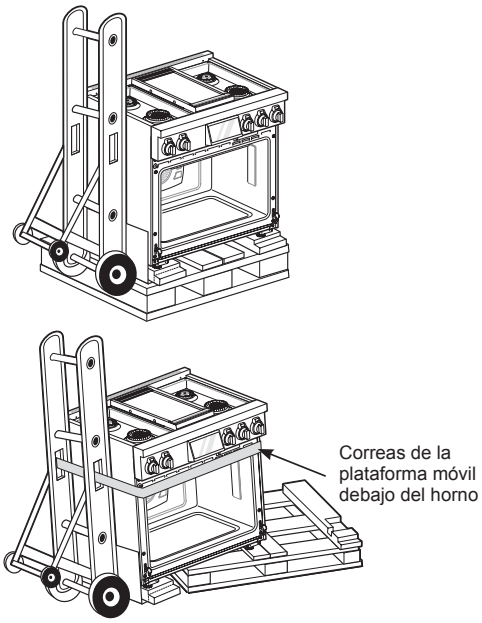


2 Retire la puerta del horno y rejillas.

NOTA

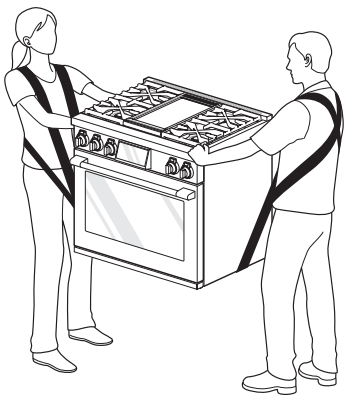
- Las instrucciones para retirar las puertas del horno se encuentran en la página 89.

3 Incline cuidadosamente la estufa de lado e inserte una plataforma móvil debajo de la estufa para retirar la estufa del palet. Utilice ayuda adicional según sea necesario para quitar el producto del palet. Para evitar daños a los lados de la estufa, será necesario tapar las esquinas por debajo de las correas de la plataforma móvil.



4 Transporte la estufa en la plataforma móvil cerca de su ubicación final, incline la estufa para ponerla de pie y retire cuidadosamente la plataforma.

La cocina es pesada y puede instalarse sobre revestimientos blandos para pisos como vinilo acolchado o piso alfombrado. Tenga cuidado al mover la cocina sobre este tipo de pisos. Utilice una correa al mover la cocina para evitar dañar el piso. O deslice la cocina sobre un cartón o madera enchapada para evitar dañar el revestimiento del piso.



PRECAUCIÓN

- **Debe haber dos o más personas para mover e instalar la cocina. (Peligro de peso excesivo) Si no se cumple con esto, se pueden producir lesiones en la espalda u otras lesiones.**

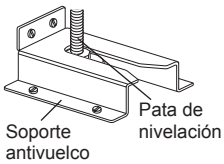
Instalación del dispositivo antivuelco

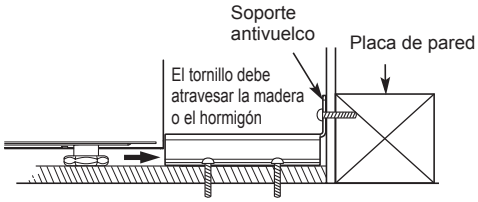
ADVERTENCIA

Riesgo de vuelco

Es posible que un niño o un adulto inclinen la cocina y el vuelco consecuente les produzca la muerte. Verifique que se haya instalado el soporte antivuelco. Asegúrese de que el soporte antivuelco esté onectado cuando se mueva la cocina. No ponga en funcionamiento la cocina sin el soporte antivuelco colocado. El incumplimiento de estas instrucciones, puede tener como consecuencia la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

Para verificar que se haya insertado la pata de nivelación en el soporte antivuelco, sujete el borde superior trasero de la cocina e intente inclinarla, con cuidado.





Ubique el soporte antivuelco con ayuda de la plantilla

Se incluye un soporte antivuelco con la plantilla. Las instrucciones incluyen la información necesaria para completar la instalación. Lea y siga la hoja de instrucciones de instalación de la cocina (plantilla).

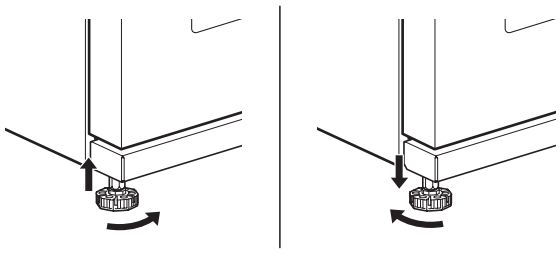
ADVERTENCIA

- Un niño o adulto puede volcar la estufa y morir.
- Instale el dispositivo anti-vuelco en la estructura y/o estufa. Verifique que el dispositivo anti-vuelco haya sido instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
- Enganche la estufa al dispositivo anti-vuelco siguiendo la guía del soporte anti-vuelco. Asegúrese que el dispositivo anti-vuelco se vuelva a acoplar cuando se mueve la estufa siguiendo la guía del soporte antivuelco.
- Vuelva a enganchar el dispositivo anti-vuelco si mueve la estufa. No opere la estufa sin el dispositivo antivuelco en su lugar y enganchado.
- Vea las instrucciones de instalación para detalles.
- De no seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.

Nivelación de la cocina

Patas delanteras

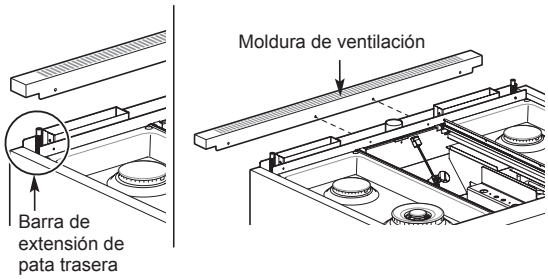
Nivele la cocina al ajustar las patas de nivelación con una llave. Si extiende las patas ligeramente, podría ser más fácil insertar la pata trasera en el soporte antivuelco.



Patas traseras

Para ajustar las patas de nivelación traseras, retire los 2 tornillos de la parte delantera de la moldura de ventilación y retire la moldura.

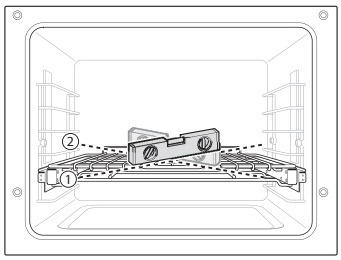
Utilice una llave ajustable de 7 mm para girar las varillas de extensión de la pata trasera en cada esquina.



Utilice un nivelador para verificar sus ajustes. Ubique el nivelador en diagonal sobre el estante el horno y verifique en todas direcciones, para nivelar.

Primero verifique la dirección ①.

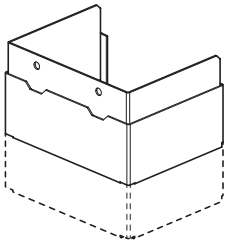
Luego verifique la dirección ②. Si el nivelador no queda equilibrado sobre el estante, ajuste las patas de nivelación con una llave.



Instalación de la cubierta de la pata

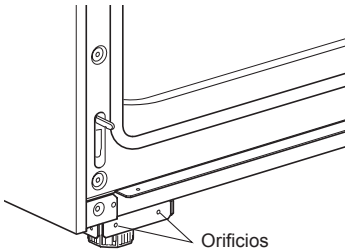
1 Retire las cubiertas de plástico de las cubiertas de las patas de acero inoxidable.

2 Deslice cada cubierta pequeña de la pata dentro de una cubierta más grande de la pata. Los recortes deben estar hacia arriba y ambas cubiertas deben estar abiertas en la parte posterior.

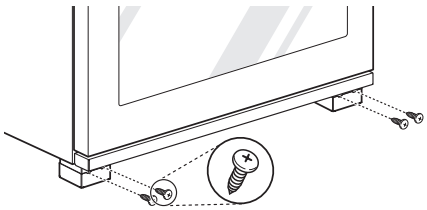


3 Utilice las cubiertas ensambladas para ocultar las patas niveladoras delanteras.

4 Coloque las cubiertas exteriores en el piso y deslice las cubiertas interiores hasta que los agujeros de la parte superior delantera encajen sobre los orificios de las bridas en la parte inferior de la estufa.



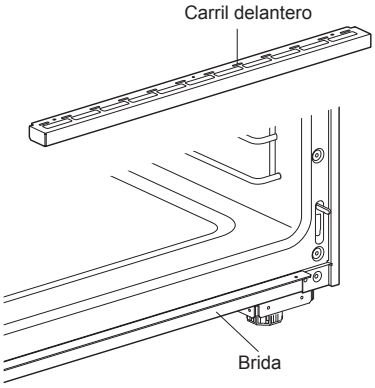
5 Inserte los tornillos provistos a través de los orificios de los montajes de la cubierta de la pata para fijarlos en su lugar.



Instalación del carril delantero

1 Retire la película de plástico del carril delantero de acero inoxidable.

2 Inserte el carril delantero en la brida que está debajo de la puerta del horno, alineando los agujeros de la parte superior del carril con los agujeros de la brida.



3 Utilice los 3 tornillos suministrados para fijar el carril delantero a la brida.

Conexión de la cocina al gas

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

Corte el suministro de gas a la cocina con la válvula antes de retirar la cocina antigua y déjela de ese modo hasta que se haya completado la instalación nueva.

Debido a que las tuberías rígidas restringen el movimiento de la cocina, se debe utilizar un conector metálico flexible con certificación internacional CSA, excepto en caso de que los códigos locales requieran una conexión de tubería rígida.

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

Nunca reutilice un conector viejo cuando instale una cocina nueva.

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

1. Un tubo de entrada se encuentra en la parte trasera izquierda de este aparato. Conecte una manguera de gas que tenga una rosca interna de 1/2" NPT a la tubería de entrada con una llave.
2. Aplique compuesto sellante o cinta de teflón en la conexión.
3. Cuando haya realizado todas las conexiones, asegúrese de que todos los controles de la cocina estén en la posición **Off** y gire la válvula de suministro principal de gas. Pueden producirse fugas de gas en el sistema y generar un riesgo. Las fugas de gas pueden no detectarse solo con el sentido del olfato.

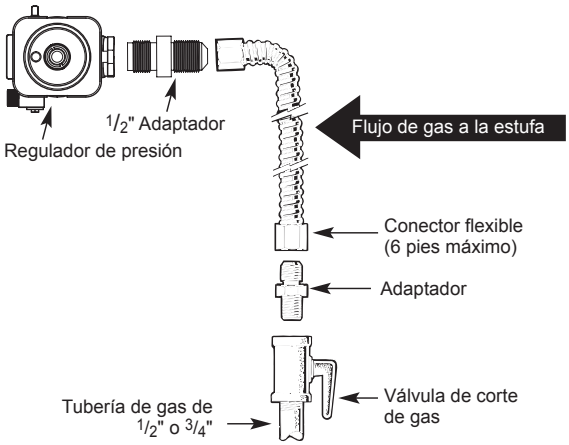
   Verifique todas las juntas y los accesorios para detectar fugas con un fluido de detección de fugas no corrosivo y luego retírelo.

   Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL/CSA. Instale el detector y úselo según las instrucciones de instalación.

ADVERTENCIA

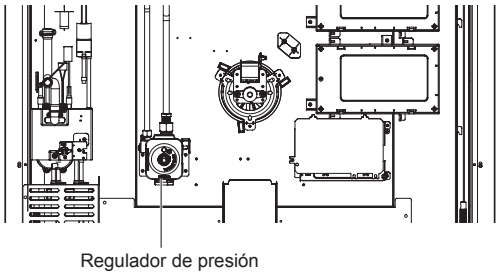
- No use una llama para detectar fugas de gas.
- El artefacto y su válvula de corte individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema en que se empleen presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3.5 kPa).
- El artefacto debe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

Montaje del conector flexible



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

Presione regulador de presión



NOTA

Utilice una moneda para desenroscar la tapa circular.

Conexión de la electricidad

Requisitos eléctricos

Un técnico calificado debe instalar este electrodoméstico e incluir una conexión a tierra en un circuito derivado, de acuerdo con el Código eléctrico nacional ANSI/NFPA N.° 70 - última edición, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1-02.

Todo el cableado debe cumplir con el código Local y el código NEC. Esta cocina requiere un cable monofásico de 3 hilos, 120/208 VCA o un sistema eléctrico de 120/240 V 60 Hz. Utilice únicamente un cable para cocina de 3 o 4 conductores homologados por UL con bornes de circuito cerrado, talones de cable pala de extremo abierto o una terminación similar. No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

Se requiere un cable apto para cocinas de 40 amperios con un rango de voltaje mínimo de 120/208 o 120/240. Si se utiliza un cable para cocinas de 50 amperios, debe estar marcado para uso con aberturas para conexión de 1 3/8" de diámetro. Este electrodoméstico puede conectarse por medio de un conducto o un cable de alimentación. Si utiliza un conducto, vaya a la página 29 para leer acerca de las **conexiones de conductos de 3 hilos** o **4 hilos**.

ADVERTENCIA

- **Deje de 2 a 3 pies (61,0 cm a 91,4 cm) de lugar libre en la línea, para que se pueda mover la cocina si es necesario hacer reparaciones.**
- **No se deben modificar ni el cable de alimentación ni el enchufe. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, debe solicitar que un electricista calificado instale un tomacorriente adecuado.**
- **Se prohíbe utilizar un cable de extensión para conectar la cocina a la energía eléctrica. Conecte el cable de alimentación y el enchufe directamente.**
- **Se requiere una conexión eléctrica a tierra en este electrodoméstico.**
- **Asegúrese de que el cable de alimentación no esté presionado por la cocina ni por objetos pesados.** Si no verificara esto y el cable estuviera presionado, podría sufrir quemaduras graves o descargas eléctricas.
- **No utilice un enchufe o cable de alimentación dañados ni una salida de alimentación floja.**
- **No coloque un fusible en un circuito de conexión a tierra o neutro.**
- **No conecte el cable de conexión a tierra en tuberías de plástico, líneas de gas o caños de agua caliente.**

Valores nominales especificados del juego del cable de alimentación

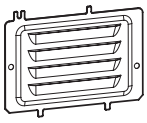
Tensión nominal de la cocina, en vatios		Corriente nominal especificada del juego del cable de alimentación, amperios	Diámetro (pulgadas) de la abertura de conexión de la cocina	
120/240 voltios 3 hilos	120/208 voltios 3 hilos		Cable de alimen-tación	Conducto
8.750 - 16.500	7.801 - 12.500	40 o 50 A	1 3/8"	1 1/8"
16.501 - 22.500	12.501 - 18.500	50	1 3/4"	1 3/8"

Receptáculo eléctrico de pared para cables de 3 o 4 hilos

	Receptáculo para cable de 4 hilos (14-50R)
	Receptáculo para cable de 3 hilos (10-50R)

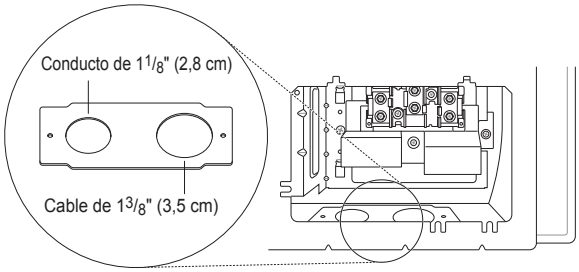
Conexión del cable de alimentación

Se debe retirar la cubierta de acceso trasera. Afloje los dos tornillos con un destornillador. El bloque de bornes debe quedar accesible.



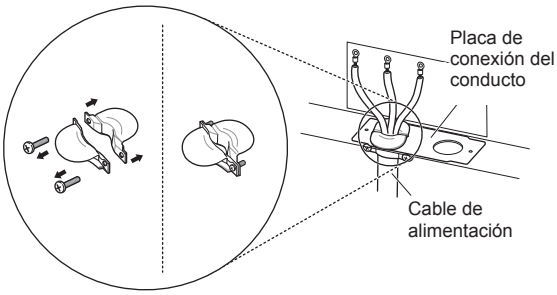
Cubierta de acceso

Utilice la placa de conexión del cable/conducto para instalar el cable de alimentación o el conducto. Deje la placa de conexión según estaba instalada, para las instalaciones del cable de alimentación. Retire la placa de conexión para las instalaciones de conductos y utilice el orificio para conducto más pequeño de $1^1/_8$ pulgadas (2,8 cm), en lugar del orificio para cable de alimentación de $^{13}/_8$ pulgadas (3,5 cm).



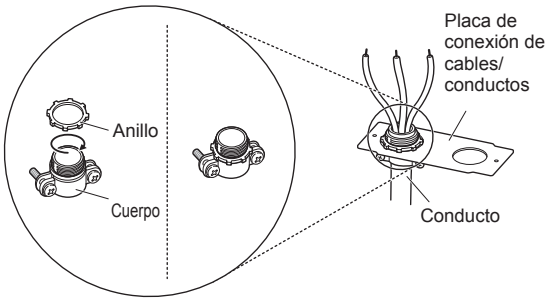
Retire la placa de conexión de conductos

Para instalaciones con cable de alimentación, enganche el pasacables sobre el orificio para cable de alimentación de $1^3/_8$ pulgadas (3,5 cm), ubicado por debajo de la parte posterior del horno. Inserte el cable de alimentación a través del pasacables y ajústelo.



Montaje del pasacables del cable de alimentación en la abertura de $1^3/_8$"

Para instalaciones de conductos, inserte el pasacables del conducto en el orificio correspondiente de $1^1/_8$ pulgadas (2,8 cm). Luego, instale el conducto a través del cuerpo del pasacables y ajústelo con su anillo.



Montaje del pasacables del conducto en la abertura de $1^1/_8$"

Conexión con cable de 3 hilos: Cable de alimentación

⚠ ADVERTENCIA

- **El hilo del medio (neutro o tierra), que es blanco, de un cable de alimentación de 3 hilos o un conducto de 3 hilos se debe conectar al poste medio del bloque de bornes principal. Los dos hilos restantes del cable de alimentación o del conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de bornes principal.** El no hacerlo podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.

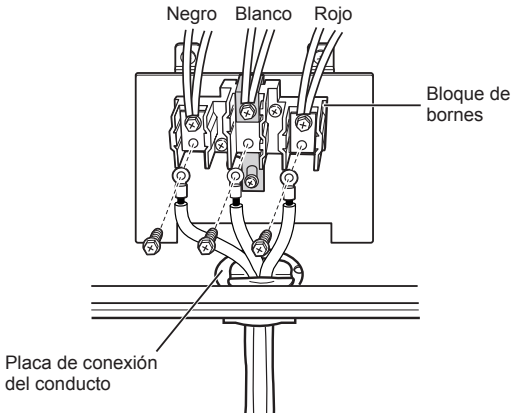
Instale el cable de alimentación de la siguiente manera:

Para instalaciones con cable de alimentación, enganche el pasacables sobre el orificio para cable de alimentación de $1^3/_8$" ubicado por debajo de la parte posterior del horno. Inserte el cable de alimentación a través del pasacables y ajústelo.

No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

1. Quite los 3 tornillos inferiores del bloque de bornes y consérvelos.
2. Inserte los 1 tornillos a través de cada anillo de bornes del cable de alimentación y en los bornes inferiores del bloque de bornes. Asegúrese de que el hilo central (neutro), que es blanco, esté conectado a la posición central inferior del bloque de bornes.
3. Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de bornes. No retire las conexiones de la correa a tierra.

Conexión con cable de 3 hilos



Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

Conexión con cable de 4 hilos: Cable de alimentación

ADVERTENCIA

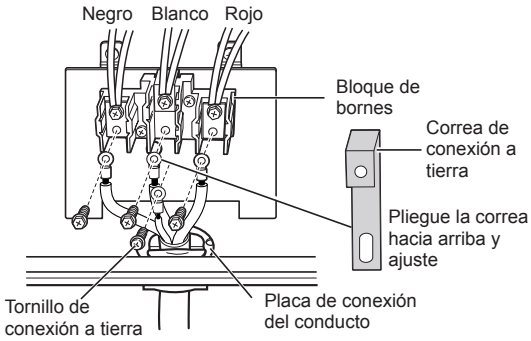
- **Solo debe utilizar un juego de cable de alimentación de 4 conductores con un valor nominal de 120/208 o 120/240 voltios, 50 amperios y marcado para uso en cocinas de conectores de circuito cerrado o talones de cable pala de extremo abierto con puntas hacia arriba. El hilo blanco (neutro) del cable de alimentación o el conducto de 4 hilos se deben conectar al poste medio del bloque de bornes principal.**
  Los otros dos hilos del cable de alimentación o del conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de bornes principal. El cuarto cable a tierra (verde) se debe conectar al marco de la cocina con el tornillo de conexión a tierra. El no hacerlo podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.

Instale el cable de alimentación de la siguiente manera:

No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

1. Quite los 3 tornillos inferiores del bloque de bornes y consérvelos.
2. Retire el tornillo de conexión a tierra y doble el extremo de la correa de conexión a tierra, para que la ranura quede sobre el orificio del tornillo central que retiró en el paso 1.
3. Inserte el tornillo a tierra en el anillo del borne del hilo a tierra del cable de alimentación (verde) y asegúrelo al marco de la cocina.
4. Inserte los 1 tornillos a través de cada anillo de bornes del cable de alimentación y en los bornes inferiores del bloque de bornes. Asegúrese de que el hilo central (neutro) esté conectado a la posición central inferior del bloque de bornes.
5. Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de bornes. El tornillo central ahora fija la correa de conexión a tierra, plegada hacia arriba, al bloque.

Conexión con cable de 4 hilos



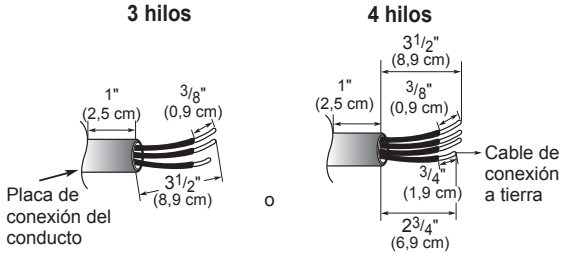
Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

Conexión con cable de 3 hilos: Conducto

Instale el conducto de la siguiente manera:

Retire la placa de conexión de conductos de la parte posterior del horno y gírela. Se debe utilizar el orificio para conductos ($1^1/_8$").

En primer lugar, prepare los hilos del conducto como se indica a continuación.

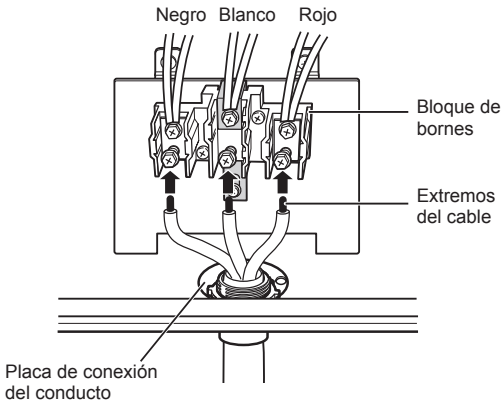


En segundo lugar, instale el pasacables del conducto.

Para instalaciones de conductos, adquiera un pasacables e insértelo en el orificio correspondiente de $1^1/_8$ pulgadas (2,8 cm). Luego, instale el conducto a través del cuerpo del pasacables y ajústelo con su anillo. Reinstale el soporte. Para conexiones de conductos: si el hilo del conducto es de cobre, debe ser cableado de 8 o 10 AWG. Si es de aluminio, debe ser cableado de 6 u 8 AWG.

1. Afloje los 3 tornillos inferiores del bloque de bornes.
2. Inserte el extremo desnudo del cable (blanco/neutro) a través de la abertura central del bloque de bornes. No retire las conexiones de la correa a tierra.
3. Inserte los dos extremos desnudos del cable en las aberturas inferiores izquierda y derecha del bloque de bornes.
   Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de bornes (aproximadamente de 35 a 50 pulg-lb).

Conexión con cable de 3 hilos



Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

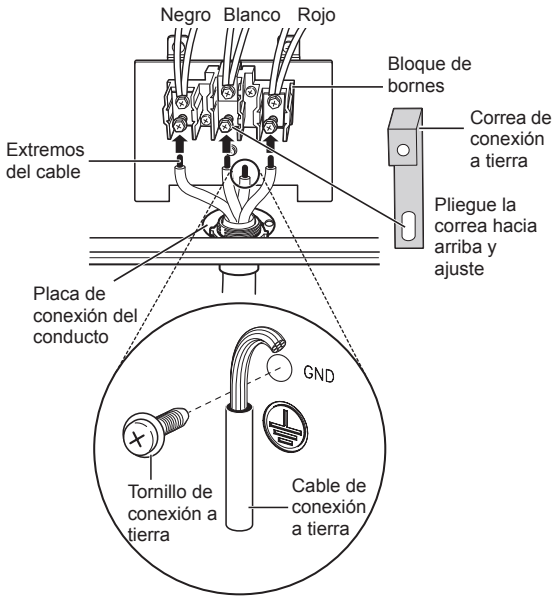
Conexión con cable de 4 hilos: Conducto

ADVERTENCIA

- **El hilo medio (neutro) del cable de alimentación o conducto de 4 hilos se debe conectar al poste medio del bloque de bornes principal. Los otros dos hilos del cable de alimentación o del conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de bornes principal. El cuarto cable a tierra (verde) se debe conectar al marco de la cocina con el tornillo de conexión a tierra.** El no hacerlo podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.

1. Siga las instrucciones para instalar el conducto en la conexión de 3 hilos: no instale el conducto hasta que el pasacables y el soporte estén instalados. No instale el conducto sin un pasacables.
2. Afloje los 2 tornillos inferiores izquierdo y derecho del bloque de bornes. Retire los 2 tornillos centrales inferiores. No descarte ningún tornillo.
3. Retire el tornillo de conexión a tierra y doble el extremo de la correa de conexión a tierra, para que la ranura quede sobre el orificio del tornillo central que retiró en el paso 2.
4. Una el extremo desnudo del cable de conexión a tierra (verde) al marco de la cocina y asegúrelo con el tornillo de conexión a tierra.
5. Inserte el extremo desnudo del cable (blanco/neutro) a través de la abertura central del bloque de bornes. El tornillo central ahora fija la correa de conexión a tierra, plegada hacia arriba, al bloque.
6. Inserte los dos extremos desnudos del cable a través de las aberturas izquierda y derecha del bloque de bornes. Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de bornes (aproximadamente de 35 a 50 pulg-lb).

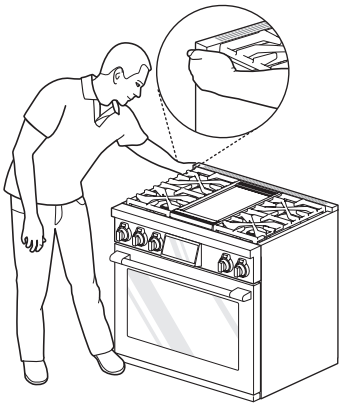
Conexión con cable de 4 hilos



Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

Colocación del dispositivo antivuelco

- Mueva la cocina para que quede cerca de la abertura para enchufar en el receptáculo.
- Deslice la cocina en su posición y asegúrese de que la pata trasera se deslice por debajo del soporte antivuelco. La cocina debe quedar bien apoyada contra la pared trasera, cuando está bien instalada.
- Con cuidado, intente inclinar la cocina hacia delante para asegurarse de que el soporte antivuelco esté colocado correctamente. Si está bien instalado, el soporte antivuelco evitará que la cocina se incline. Si la cocina se puede inclinar, vuelva a instalar la cocina hasta que el soporte antivuelco quede bien colocado y la cocina no se incline hacia delante.
- Encienda la energía eléctrica. Verifique el buen funcionamiento de la cocina.



Prueba de funcionamiento

Verifique que la cocina esté bien instalada y realice un ciclo de prueba.

1. Retire todos los materiales de empacado del interior del horno. Presione el botón **Power** situado junto a la pantalla y ajuste los ajustes iniciales, como el idioma y la hora (consulte "Introducción" en la sección Funcionamiento).
2. Compruebe el funcionamiento del horno. Seleccione se abrirá la pantalla del modo de cocción. Seleccione Bake y luego Start.
3. Los horno deben terminar el precalentamiento en 15 minutos.
4. Después de asegurarse de que los horno funcionan correctamente, gire la temperatura en horno a 288°C (550°F) y deje los hornos encendidos durante al menos una hora. Esto ayuda a eliminar cualquier aceite residual que pudiera causar humo o olor cuando use los horno por primera vez.

NOTA

Cuando la cocina se usa por primera vez, podría salir humo.

Verificación de encendido de los quemadores de superficie

Encendido eléctrico

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

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

Calidad de las llamas

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

A **Llamas amarillas**- Solicite mantenimiento.

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

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

NOTA

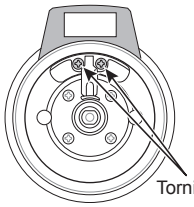
- Con gas LP, es normal detectar algunas puntas amarillentas en los conos externos.

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

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

1 Retire el mando del quemador que se esté ajustando.

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

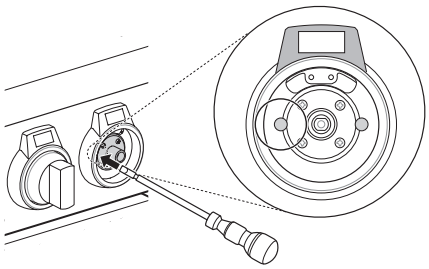


3 Vuelva a montar el mando del quemador.

4 Encienda todos los quemadores de superficie.

5 Gire el mando del quemador más grande que se esté instalando hasta la posición Simmer y, luego, retire el mando.

6 Inserte un pequeño destornillador plano en el eje de la válvula en el agujero izquierdo y gire el tornillo de ajuste hasta que la llama alcance el tamaño deseado.



NOTA

Sostenga el eje de la válvula con una mano mientras gira el tornillo para ajustar con la otra.

NOTA

Para el asador trasero central del Modelo SKSDR360SS y SKSDR360SIS, inserte el destornillador en el eje de la válvula del agujero derecho.

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

8 Pruebe la estabilidad de la llama.

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

Prueba 2: Con el quemador en los ajustes Simmer o S4, abra y cierre la puerta del horno rápidamente. Si la corriente de aire extingue la llama, aumente la altura de la llama y pruebe de nuevo.

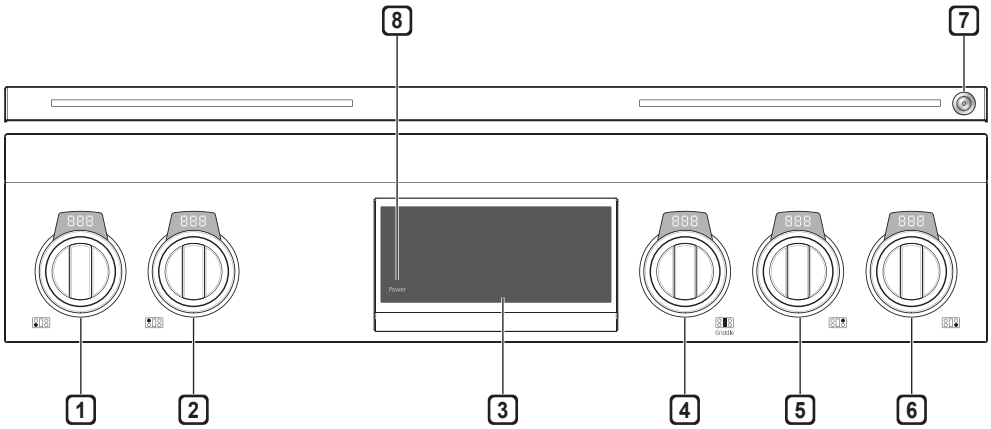
9 Repita los pasos 1-8 para cada quemador de gas de superficie.

FUNCIONAMIENTO

Descripción general del panel de control

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

Modelo: SKSDR360GS



1 **Control del quemador frontal izquierdo**

2 **Control del quemador trasero izquierdo**

3 **Pantalla táctil LCD para horno**

4 **Control del plancha**

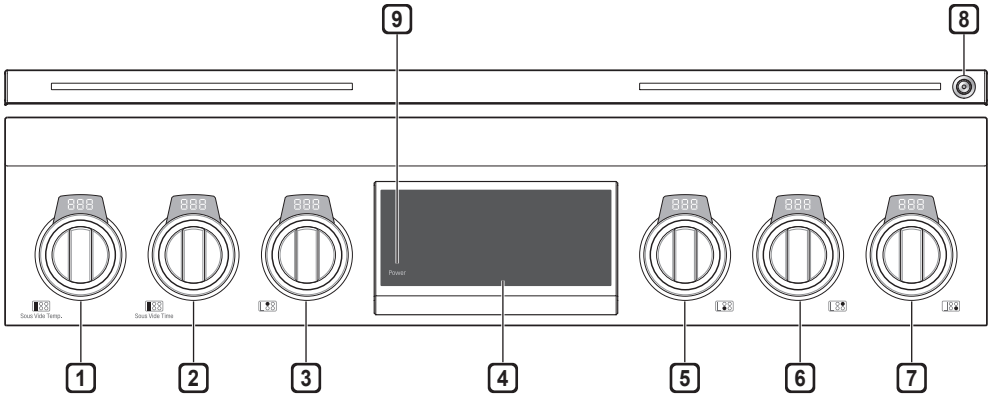
5 **Control del quemador trasero derecho**

6 **Control del quemador frontal derecho**

7 **Luz de noche On/Off**

8 **Pantalla LCD On/Off**

Modelo: SKSDR360SS



1 **Control de temperatura para Sous Vide**

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

3 **Control del quemador trasero izquierdo**

4 **Pantalla táctil LCD para horno**

5 **Control del quemador frontal izquierdo**

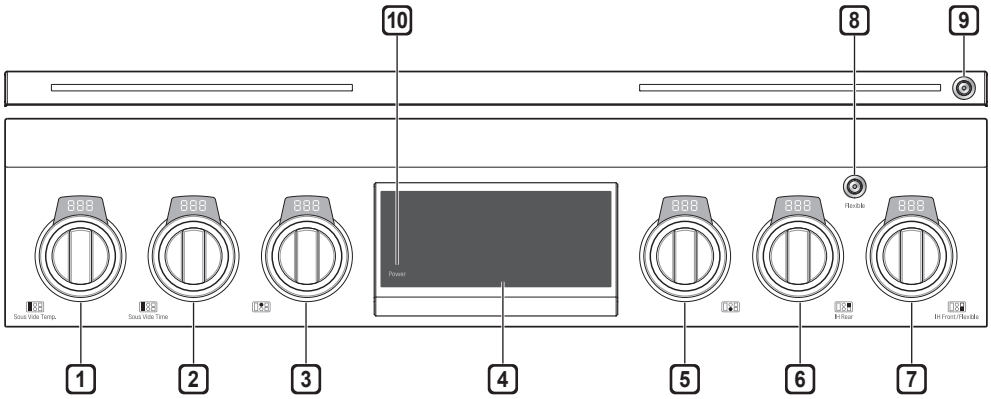
6 **Control del quemador trasero derecho**

7 **Control del quemador frontal derecho**

8 **Luz de noche On/Off**

9 **Pantalla LCD On/Off**

Modelo: SKSDR360SIS



1 **Control de temperatura para Sous Vide**

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

3 **Control del quemador trasero centro**

4 **Pantalla táctil LCD para horno**

5 **Control del quemador frontal centro**

6 **Control de elemento de inducción trasero**

7 **Control de elemento de inducción frontal**

8 **Flexible On/Off**

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

9 **Luz de noche On/Off**

10 **Pantalla LCD On/Off**

NOTA

Presione la pantalla LCD para activar la pantalla cuando está inactiva.

Iconos de la pantalla

1 **Icono de Timer**

Toque para configurar un temporizador

2 **Icono de Lamp**

Toque para prender/apagar la luz

3 **Icono de Lock**

Aparece cuando Lockout está activado

4 **Icono de Wi-Fi**

- Aparece cuando la estufa está conectado a Wi-Fi
- Aparece cuando el rango está desconectado de Wi-Fi o no está conectado a la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE.

5 **Icono de Auto Conversion**

Aparece cuando la función de Convection Auto Conversion está activada

6 **Icono de Probe**

Aparece cuando la sonda está conectada

7 **Icono de Remote Start**

Aparece cuando el inicio remoto está activo

8 **Icono de Enfriamiento del Horno**

Aparece durante o después de un manejo del horno para indicar que el ventilador de enfriamiento está en funcionamiento en el horno

Introducción

Después de encender la estufa por primera vez, ajuste los ajustes para que se adecuen a sus preferencias.

1 Si es necesario, toque POWER (Encendido) para que se encienda la pantalla.

2 Seleccione el idioma deseado y toque NEXT (Siguiente).

3 Desplácese hacia arriba o hacia abajo para ajustar la fecha correcta, luego toque NEXT.

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

5 Si lo desea, cambie el tema del reloj predeterminado pasando por los ejemplos y luego presione NEXT.

6 Lea la guía de aplicación en la pantalla y toque DONE.

7 La pantalla de Mode Selector aparece en la pantalla.

Cambio de las configuraciones del horno

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 Settings

- Página 1: Lockout, Date & Time, Clock Themes, Sabbath, Wi-Fi, Remote Start
- Página 2: Brightness, Display, Convection Auto Conversion, Language, Volume, Preheat Alarm Light
- Página 3: Thermostat Adjustment, Temperature Units, Smart Diagnosis™, Program Update, Demo Mode, Factory Data Reset
- Página 4: Open Source License

Lockout

La función Lockout impide automáticamente bloquea la puerta del horno y que la mayoría de los controles del horno estén encendidos. No desactiva el reloj, el temporizador ni la luz interior del horno.

- Si Lockout está activado, todos los módulos de la cocina excepto los quemadores de gas están desactivados.

Bloquear

1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main.

2 Toque Lockout en la primera pantalla Settings

3 Cuando Lockout está activado, el icono de bloqueo aparece en la parte superior 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 El icono de bloqueo desaparece de la parte superior de la pantalla.

Date & Time

La fecha y la hora se muestran en la pantalla LCD cuando los horno no están en uso.

Ajuste de fecha

1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, luego toque Date & Time en la pantalla Settings.

2 Toque Fecha, luego ajuste la fecha correcta desplazándose.

3 Toque OK.

Ajuste de la hora del día

1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, luego toque Date & Time en la pantalla Settings.

2 Toque Time, luego ajuste la hora y los minutos correctos desplazándose. También puede tocar el icono ▦ del teclado numérico e ingresar los números deseados.

3 Seleccione un modo de reloj de 12 o 24 horas (12H/24H).

4 Toque OK.

Clock Themes

Hay disponibles seis temas de reloj diferentes, incluyendo varios relojes analógicos y digitales.

Ajuste de Clock Themes

1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main.

2 Toque Clock Themes en la primera pantalla Settings y deslice el dedo para navegar por los temas del reloj.

3 Seleccione un tema del reloj y toque OK.

Sabbath mode

El modo Sabbath se usa en el Sabbat judío y en días festivos.

Mientras el horno está en modo Sabbath, la temperatura no se puede cambiar y las funciones de timer, light y alarm están desactivadas. Si la luz del horno se enciende cuando el horno se pone en modo Sabbath, ésta permanecerá encendida. Solo el modo de cocción y la temperatura aparecerán en la pantalla. Los módulos de la cocina están desactivados en el modo Sabbath, excepto para los quemadores de gas.

Para usar sólo la cocina de gas en los días festivos sin tener el horno encendido, ponga el horno en modo Sabbath con el tiempo de cocción establecido en 1 minuto. El horno se apagará después de 1 minuto, pero el rango permanecerá en modo Sabbath. El "Sb" mostrado no cambiará cuando se utilicen los quemadores de gas.

Ajuste del Sabbath mode

1 Desconecte la sonda. La función Probe no está disponible en Sabbath mode.

2 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main y, a continuación, toque Sabbath en la primera pantalla Settings.

3 Lea las instrucciones, si es necesario, y toque SET.

4 Ajuste la temperatura deseada y el tiempo de cocción. Cualquier tiempo de cocción puede ser ajustado, desde 1 minuto a 73 horas 59 minutos. Toque **START**.

5 Para detener el Sabbath mode, presione POWER en la pantalla LCD.

NOTA

- Si se ajusta un tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente al final del tiempo de cocción, sin que suene. El horno permanece en modo Sabbath, pero está apagado.
- Si no se ajusta el tiempo de cocción, el horno no se apagará automáticamente.
- Después de un corte de corriente, la pantalla se volverá a encender en modo Sabbath, pero el horno se apagará.

Wi-Fi

Conecte el dispositivo a una red Wi-Fi doméstica para utilizar Remote Start y otras funciones inteligentes. Consulte la sección Funciones inteligentes para obtener más detalles.

Configuración de Wi-Fi

1. Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla principal y, a continuación, toque Wi-Fi en la primera pantalla Settings.
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 icono Wi-Fi aparecerá en la parte superior de la pantalla.
5. Al seleccionar RESET se inicializa la dirección IP.

Remote Start

Inicia o detiene remotamente la función de precalentamiento del aparato. El aparato debe estar registrado en una red Wi-Fi del hogar donde se vaya a utilizar.

Ajuste de Remote Start

1. Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla principal y, a continuación, toque Remote Start en la primera pantalla Settings.
2. Seleccione On u Off y toque OK.
3. Si se selecciona ON, el icono de Remote Start aparecerá en la parte superior de la pantalla.

Brightness

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

Ajuste del brillo de la pantalla

1. Toque Settings en la parte inferior central de la pantalla Main, pase a la segunda pantalla Settings y toque Brightness.
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.

Display

Establezca el período de tiempo antes de que la pantalla se apague.

Hay tres opciones que puede seleccionar.

- **ON**: Siempre prendida.
- **OFF**: Se apaga automáticamente si está inactiva durante 30 minutos.
- **Atenuación nocturna**: Se prende de 10:00 PM a 5:00 AM.

Ajuste de la opción Display

1. Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, deslice el dedo hasta la segunda pantalla Settings y toque Display.
2. Seleccione la opción deseada.
3. Toque OK.

NOTA

Si la pantalla está configurada en OFF (APAGADA), se apagará después de 30 minutos si está inactiva. La pantalla no se puede usar en modo inactivo. Presione la pantalla LCD para activar la pantalla.

Convection Auto Conversion

No hay necesidad de recordar convertir las temperaturas de receta estándar para la cocción por convección. Convection Auto Conversion resta automáticamente 25 °F/14 °C de la temperatura establecida cuando se selecciona un modo de cocción por convección. La temperatura convertida aparece en la pantalla una vez que se ha completado el precalentamiento.

Por ejemplo, seleccione Convection Bake e introduzca 350 °F. La temperatura se convertirá automáticamente a 325 °F y mostrará la temperatura convertida.

Convection Auto Conversion está activado de forma predeterminada.

Activación/desactivación de Convection Auto Conversion

1. Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, pase a la segunda pantalla Settings y toque Convection Auto Conversion.
2. Seleccione ON u OFF.
3. Cuando Convection Auto Conversion está activado, el icono aparece en la parte superior de la pantalla.

NOTA

Si la conversión automática por convección está activada, el icono parpadea en la pantalla mientras se cocina en modo de convección.

Language Selection

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

Selección de un idioma

1. Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, pase a la segunda pantalla Settings y toque Language Selection.
2. Seleccione el idioma deseado.
3. Toque OK.

Volume

Ajuste el volumen de los controles de la estufa y del horno.

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.

Preheat Alarm Light

Cuando el horno alcanza su temperatura establecida, la luz de alarma de precalentamiento parpadea 5 veces o hasta que la puerta del horno se abra.

Puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

Ajuste de alarma de precalentamiento

1. Toque Settings en la parte inferior central de la pantalla Main, pase a la segunda pantalla Settings y toque Preheat Alarm Light.
2. Seleccione ON u OFF.
3. Toque OK.

Thermostat Adjustment

Su nuevo horno puede cocinar de forma diferente a la que reemplazó. Utilice su nuevo horno durante unas semanas para familiarizarse con él antes de cambiar los ajustes de temperatura. Comience por elevar o bajar el termostato 15 °F / 8 °C. Sobre la base de los resultados iniciales, reajuste la cantidad hasta que esté satisfecho. El termostato se puede subir o bajar 35 °F / 19 °C.

Ajuste del termostato

1. Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, pase a la tercera pantalla Settings y toque Thermostat Adjustment.
2. Hay dos escalas de ajuste, una para horno.
   Para hacer grandes ajustes, arrastre el indicador central hacia los extremos + o - de la escala o toque una ubicación en la escala. Para hacer pequeños ajustes, toque + o - para subir o bajar el termostato en incrementos de 1 grado. Toque y mantenga presionado + o - para desplazarse hacia arriba o hacia abajo de la escala.
3. Cuando el cambio deseado aparezca por encima del rango, toque OK.

Temperature Units

Ajuste la pantalla de temperatura del horno para mostrar unidades Fahrenheit o Celsius.

El horno se ajusta por defecto a Fahrenheit a menos que sea cambiado por el usuario.

Ajuste de Temperature Units

1. Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, pase a la tercera pantalla Settings y toque Temperature Units.
2. Seleccione °F o °C.
3. Toque OK.

Smart Diagnosis™

Smart Diagnosis™ puede ejecutarse a través de una aplicación de teléfono inteligente o llamando al servicio técnico. Coloque el micrófono de su teléfono inteligente cerca de la esquina superior izquierda de la pantalla. Consulte "Función de diagnóstico inteligente" en la sección Funciones inteligentes para obtener instrucciones detalladas.

1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, pase a la tercera pantalla Settings y toque Smart Diagnosis.

2 Toque START para iniciar el tono de diagnóstico.

Program Update

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

1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, pase a la tercera pantalla Settings y toque Program Update.

2 La pantalla muestra las actualizaciones de programación disponibles. Siga las indicaciones en la pantalla para descargar e instalar una versión nueva.

Modo Demo

El Modo Demo es solo para su uso en sala de exposición.

1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, y luego toque Modo Demo en la pantalla Settings.

2 Seleccione el modo ON u OFF.

3 Toque OK.

NOTA

- Cuando el Modo Demo está activado, el electrodoméstico no se calentará.
- El icono de Modo Demo aparece en la pantalla si el Modo Demo está ON.

Factory Data Reset

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

1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main, pase a la tercera pantalla Settings y toque Factory Data Reset.

2 Si desea restablecer los datos a los valores predeterminados de fábrica, toque RESET y luego OK.

ADVERTENCIA

- Todos los datos almacenados serán eliminados.

Open Source License

Esta pantalla muestra una lista del software de código abierto de este producto. Consulte las licencias indicadas para obtener más información sobre los términos y condiciones para su uso.

1 Toque Settings en la parte central inferior de la pantalla Main y deslice el dedo a la cuarta pantalla Settings.

2 Toque Open Source License.

Uso de la estufa

Módulo de cocina

El tamaño y la ubicación de los quemadores de gas varían dependiendo del modelo de estufa.

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

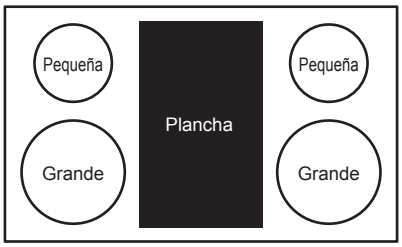
Use el módulo de plancha para cocinar huevos, hamburguesas, panqueques y otros alimentos.

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

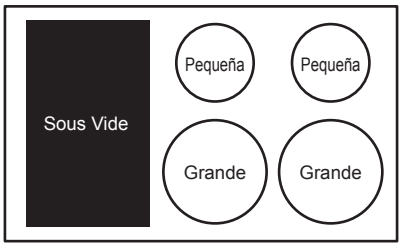
Los elementos de inducción utilizan un campo magnético para calentar de manera rápida y eficiente sólo los utensilios de cocina, no la superficie de la superficie de la estufa.

Disposición de la Placa de Cocción

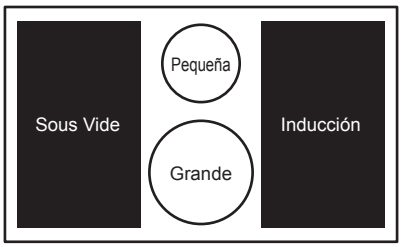
Modelo: SKSDR360GS



Modelo: SKSDR360SS



Modelo: SKSDR360SIS



NOTA

- La pantalla central no controla los módulos de la placa de cocción.

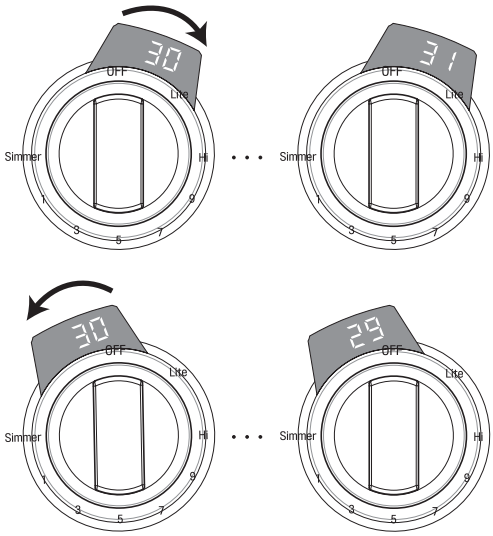
Temporizadores de cocina

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

Ajuste de los temporizadores de la cocina

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

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



Estufa	Time Range
Cocina de gas	1 min ~ 12 hr
Módulo de sous vide	1 min ~ 48 hr
Placa de inducción	1 min ~ 12 hr
Plancha	1 min ~ 12 hr

Uso de los quemadores de gas de superficie

Antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar.

Asegúrese de que todos los quemadores estén ubicados adecuadamente.

Las ubicaciones de los quemadores varían dependiendo del modelo de estufa.

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

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

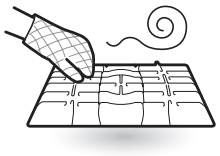
PRECAUCIÓN

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

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

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

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



PRECAUCIÓN

QUÉ HACER SI HUELE GAS

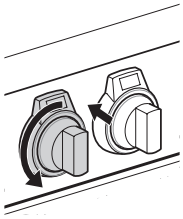
- Abra las ventanas.
- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede comunicarse con su compañía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

NOTA

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

Uso de los quemadores de superficie de gas

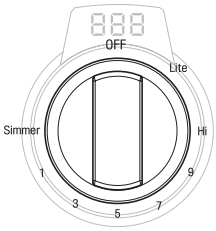
1. Asegúrese de que todos los quemadores de superficie y rejillas se colocan en las posiciones correctas.
2. Coloque los utensilios de cocina sobre la parrilla.
3. Presione el mando de control y gire a la posición **Lite** hasta que las llamas se hayan encendido.



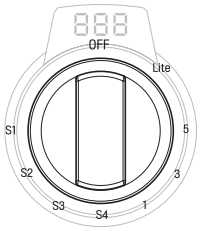
El sistema de encendido por chispa eléctrica produce un ruido de clic.

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

Hornalla a gas grande



Hornalla a gas pequeña



Simmer : S1–S4

PRECAUCIÓN

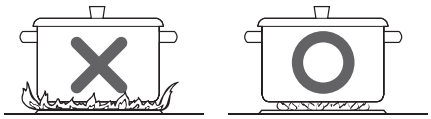
No intente desmontar o limpiar alrededor de ningún quemador mientras otro quemador esté encendido. Todos los quemadores chispean cuando cualquier quemador se prende en **Lite**. Un choque eléctrico puede resultar causando que usted golpee encima de los utensilios de cocina calientes.

NOTA

- Es normal que las llamas se apaguen y se enciendan periódicamente durante el Extra Low Simmer.(S1, S2 y S3).
- Es normal que oiga ocasionalmente los encendedores en funcionamiento mientras utiliza el quemador de gas. Por su seguridad, los encendedores se activan si la llama se sopla o desaparece momentáneamente.

Ajuste del tamaño de llama

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



PRECAUCIÓN

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

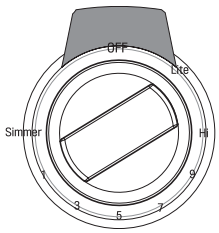
NOTA

- Las llamas de los quemadores de superficie pueden volverse amarillas si hay un alto grado de humedad, por ejemplo si el día es lluvioso o si hay un humidificador cerca.
- Despues de la conversión a gas LP, las llamas pueden ser más grandes de lo normal cuando coloque una olla en la superficie del quemador.
- Al cambiar rápidamente un quemador de la superficie de fuego alto a fuego lento, asegúrese de que las llamas sigan encendidas. Consulte la página 33 para ajustar las llamas de los quemadores si es necesario.

En caso de apagón

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

1. Sostenga una cerilla encendida cerca del quemador, luego empuje la perilla.
2. Gire la perilla de control hasta llegar a la posición **1**.



PRECAUCIÓN

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

Batería de cocina para la superficie de la cocina

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

Extra Low Simmer (pequeños quemadores solamente)

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

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

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

NOTA

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

Usando un Wok

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

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

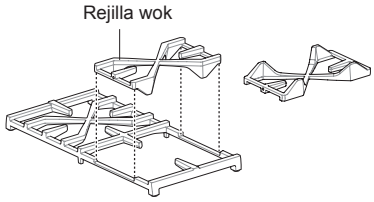
PRECAUCIÓN

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

Uso de las rejillas para wok

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

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



NOTA

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

PRECAUCIÓN

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

Uso de las rejillas en superficie

No coloque rejillas sobre el quemador.

PRECAUCIÓN

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

Placa de cocción por inducción (Disponible en algunos)

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

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

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

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

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

Beneficios de la cocción en una superficie de inducción

Velocidad y eficiencia

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

Una placa de cocción más fría

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

Fácil limpieza

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

Detección del tamaño de la olla

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

Mayor capacidad de respuesta

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

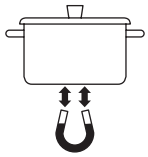
Recipientes de cocina aptos para inducción

NOTA

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

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

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



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

Tipos de recipientes de cocina aptos para inducción

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

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

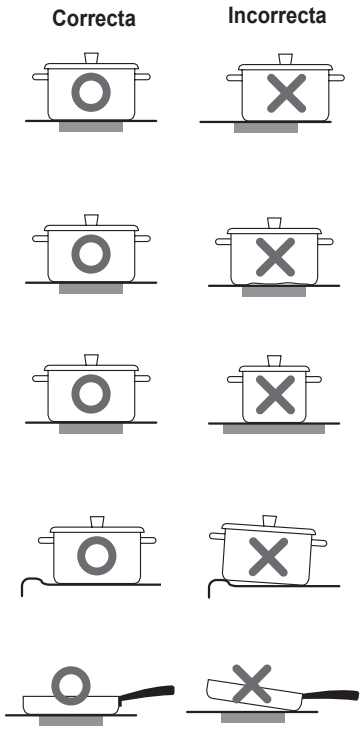
NOTA

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

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

Colocación de los recipientes de cocción

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



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

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

NOTA

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

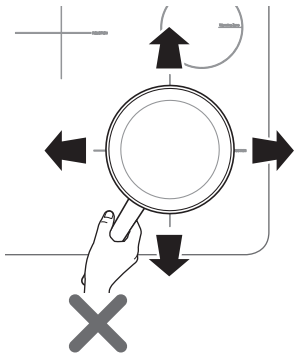
Movimiento de los recipientes sobre la placa de cocción

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

NOTA

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

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



Sensores de ollas

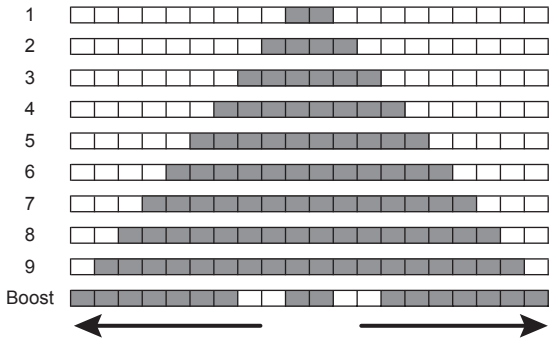
Los sensores de las hornallas situados debajo de la placa de cocción requieren que los recipientes cumplan con determinadas condiciones antes de que las hornallas de inducción puedan funcionar.

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

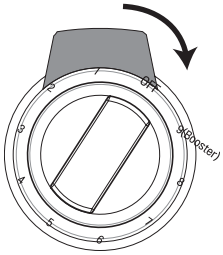
Si el problema no se corrige, la hornalla afectada se desactivará automáticamente dentro de los 30 segundos.

Ajuste de controles de superficie

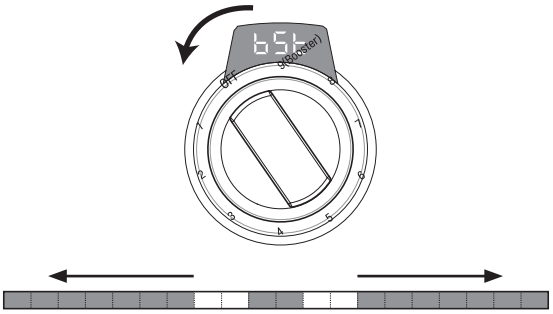
- **Barra LED de elemento de cocción**
  Hay barras LED ubicadas en la parte delantera de la superficie de la placa de inducción. Los anillos de LED en los mandos de control también indican el nivel de potencia de los elementos durante el uso.



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



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



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

Indicador de superficie caliente

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

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

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

Uso de las hornallas

PRECAUCIÓN

Antes de cocinar

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

Durante la cocción

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

Después de la cocción

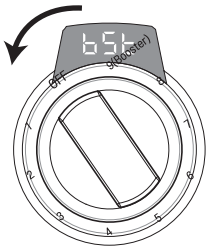
- Después de usar una hornalla por inducción, desactívela usando el control. No se confíe del sensor de ollas.

Cómo encender una hornalla

1 Empuje hacia dentro la perilla de control.

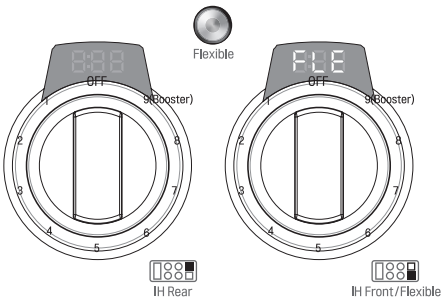
2 Gire la perilla en cualquier dirección hasta seleccionar el ajuste deseado. Se escuchará un breve sonido de alerta y la barra de LED de la hornalla mostrará su configuración actual

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



Modo Flexible

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



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

Uso del modo Flexible

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

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

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

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

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

Configuración recomendada de cocción en superficie

Comience la mayor parte de la cocción en superficie en una configuración alta y luego llévela a una configuración baja para finalizar la cocción.
Las configuraciones sugeridas pueden necesitar ajustes, según el diseño y la calidad de los recipientes de cocina y de la cantidad de comida que se prepare.
Utilice recipientes de calidad, construidos con un material de base magnético y que cumplan con los requisitos de tamaño del recipiente mínimos y máximos.

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

Sugerencias para precalentar recipientes

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

PRECAUCIÓN

Recuerde que la superficie de cocción por inducción inicialmente calienta los recipientes **MUY RÁPIDO** si el recipiente no contiene alimentos.
Si la placa de cocción de inducción se sobrecalienta, automáticamente reduce el nivel de potencia o se apaga para evitar daños al producto. Si se apaga la placa de cocción de inducción, APAGUE los controles del quemador, luego seleccione un nivel de potencia inferior.
Coloque el nivel de potencia en 7 al precalentar recipientes de cocina grandes como una parrilla o placa.

Ruidos durante el funcionamiento de la placa de cocción

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

NOTA

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

Manejo de energía

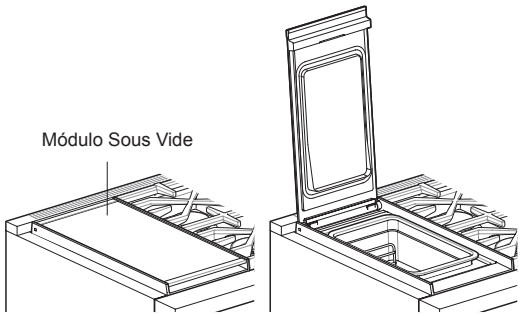
La placa de inducción contiene elementos de cocción emparejados, los cuales están restringidos para extraer una cierta cantidad máxima de energía.
El modo Boost no puede utilizarse cuando se usan ambos elementos de inducción.

NOTA

- Si el calor combinado del horno y los quemadores superficiales es suficientemente alto, la salida de la placa de inducción se reduce para evitar daños al producto.
- Si la placa de cocción de inducción se sobrecalienta, automáticamente reduce el nivel de potencia o se apaga para evitar daños al producto.
- Ambos elementos de la estufa de inducción no pueden utilizar el modo Boost al mismo tiempo.

Sous Vide (Disponible en algunos)

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



Beneficios de Sous Vide

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

Más saludable

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

Seguro y conveniente

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

Resultados crujientes y húmedos

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

Sellado por vacío

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

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

NOTA

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

Uso de Sous Vide

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

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

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

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

5 Cierre completamente la cubierta del módulo.

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

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

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

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

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

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

PRECAUCIÓN

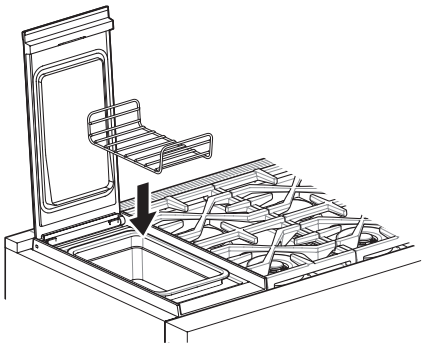
- Al abrir la cubierta, tenga cuidado con el escape de vapor y agua caliente condensada. Existe peligro de quemaduras.
- Recuerde volver a colocar el botón Sous Vide Temp en la posición OFF después de usarlo.
- Cuando se abre la cubierta después de la cocción sous vide, el vapor puede condensarse y caer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

NOTA

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

Uso de la rejilla

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



Cocción sin precalentar

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

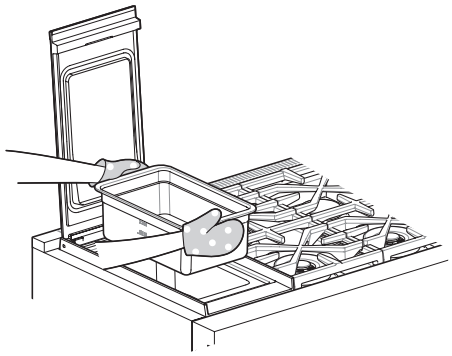
Consejos para cocinar Sous Vide

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

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

Movimiento del baño de Sous Vide

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



PRECAUCIÓN

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

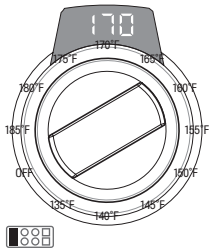
Ajuste de temperatura del Sous Vide

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

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

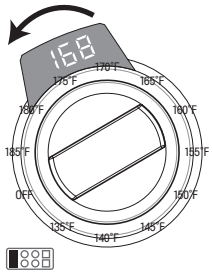
Por ejemplo, para ajustar la temperatura a 168 °F

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



Sous Vide Temp.

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



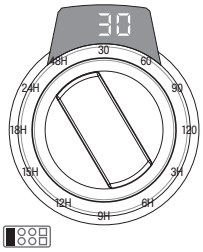
Sous Vide Temp.

Ajuste del tiempo de cocción del Sous Vide

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

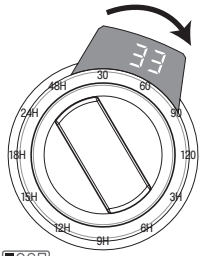
Por ejemplo, para establecer 33 minutos

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



Sous Vide Temp.

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



Sous Vide Temp.

Montaje del baño de agua

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

Correcta

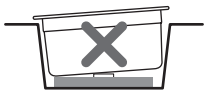
- El baño de agua está correctamente centrado en la superficie del calentador.

- Utilice el baño de agua suministrado con el producto.

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

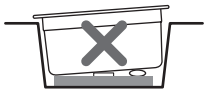
Incorrecta

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



- Uso de baños de agua de terceros.

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



Llenado del baño de agua

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

NOTA

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

Guía de cocina para Sous Vide

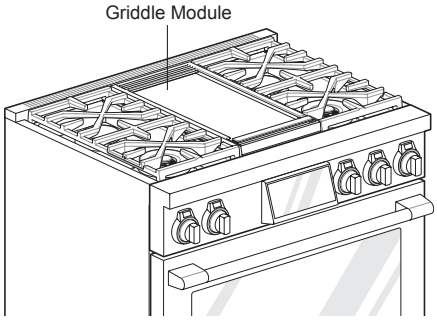
Los tiempos de cocción enumerados son solo aproximados, ya que cada tipo de alimento a cocinar es diferente en naturaleza y consistencia. Al cocinar alimentos congelados, aumente los tiempos de cocción. Consulte un libro de cocina o guía en línea sobre sous vide para obtener más detalles.

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

La plancha de gas integrada (Disponible en algunos)

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

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

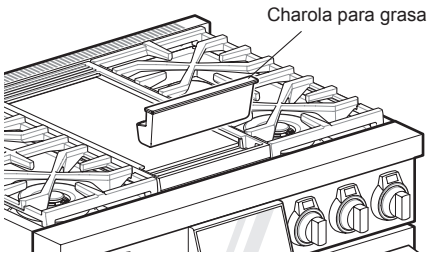


Charola para grasa de la plancha

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

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

- Deje que la charola se enfríe antes de retirarla.



Uso de la plancha

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

NOTA

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

PRECAUCIÓN

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

NOTAS IMPORTANTES

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

Ajuste de la alarma del tiempo de cocción de la plancha

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

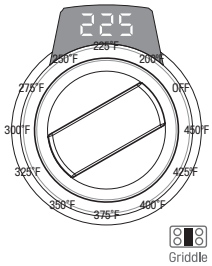
La temperatura se puede ajustar desde 200 °F a 450 °F en incrementos de 25 grados (93 °C a 232 °C).

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

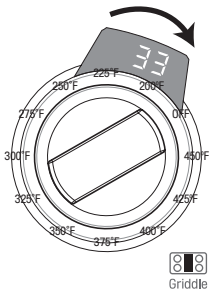
Una vez que el tiempo de cocción haya finalizado, sonará una campana, pero la plancha permanecerá encendida.

Por ejemplo, para ajustar 225°F, 33 minutos

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



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



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

Recomendaciones para cocinar con la plancha

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

NOTA

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

Uso del horno

Antes de usar el horno

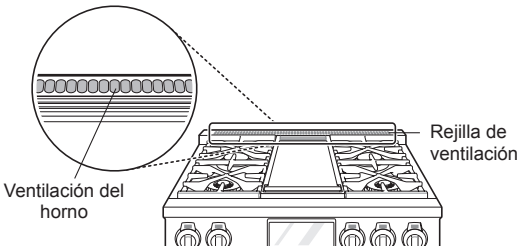
NOTA

- Como la temperatura del horno es cíclica, el termómetro que esté dentro de la cavidad del horno podría no indicar la misma temperatura que está configurada.
- Es normal que el ventilador de convección funcione durante el precalentamiento en un ciclo normal de horneado.
- El motor del ventilador de convección podría funcionar periódicamente durante un ciclo normal de horneado.
- Si la puerta queda abierta durante el proceso de horneado, el calor se escapa. Si la puerta queda abierta durante más de 30 segundos durante el proceso de horneado, el calor se escapa. El calor regresa automáticamente cuando la puerta se cierra.
- Después de usar la función de vapor, drene el agua en el tanque de agua y limpie el tanque de agua y la cavidad del horno. Limpie la humedad en la cavidad del horno.

Ventilación del horno

Las áreas cercanas a la ventilación podrían calentarse durante el funcionamiento y causar quemaduras. No bloquee la abertura de ventilación. Evite colocar plásticos cerca de la ventilación, ya que el calor podría deformar o derretir el plástico.

Es normal que se vea vapor cuando se cocinan alimentos con un alto contenido de humedad.



PRECAUCIÓN

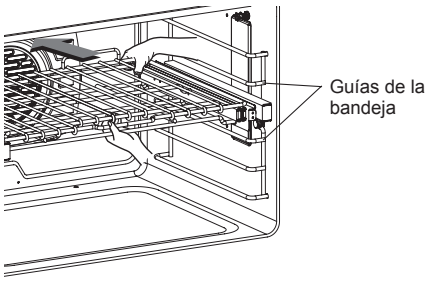
- **Los bordes de la ventilación de la cocina y de la rejilla de ventilación son filosos y podrían calentarse durante su operación.** Use guantes cuando limpie la cocina para evitar causar quemaduras o sufrir lesiones.

Uso de los estantes del horno

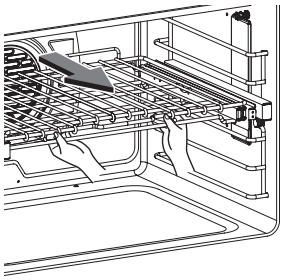
Los estantes tienen un borde posterior doblado hacia arriba que evita que salgan de la cavidad del horno.

Cómo instalar la estante deslizante

1. Comience con la rejilla en la posición de cerrada. Coloque una mano en la parte frontal cerca del centro y la otra mano cerca de la esquina posterior derecha.
2. Inserte cuidadosamente la rejilla entre las guías hasta el fondo del horno hasta que el estante se deslice hasta su sitio.



3. Una vez la rejilla ha quedado segura en la parte posterior, tire de la rejilla hacia delante hasta que quede bloqueada en su sitio.



Cómo quitar la estante deslizante

1. Con la rejilla en la posición cerrada, sujete la parte delantera de la rejilla y el chasis y levántela. Empuje lentamente la rejilla hacia la pared trasera.
2. Tras empujar la rejilla/chasis hacia la pared posterior, levante la parte trasera de la rejilla y tire de ella junto al chasis para extraer el conjunto de las guías.

PRECAUCIÓN

- Coloque los estantes del horno antes de encenderlo para evitar quemaduras.
- No cubra los estantes con papel de aluminio ni ningún otro material, ni coloque nada sobre el fondo el horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar la base del horno.

Accesorios

Asadera y parrilla

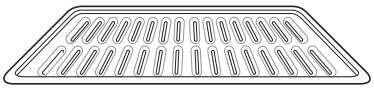
Use una asadera y una parrilla cuando prepare carnes para Convection Roast, Asado Rápido+ y Broil.

La asadera cubre los derrames de grasa y la rejilla ayuda a prevenir las salpicaduras de grasa.

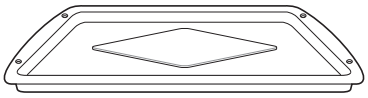
1 Coloque la rejilla en el horno.

2 Coloque la parrilla en la asadera con los respiraderos levantados hacia la parte inferior.

3 Coloque la asadera y la parrilla en la rejilla.



Parrilla



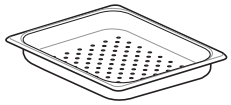
Asadera

PRECAUCIÓN

- No utilice una asadera sin una parilla. El aceite puede causar un incendio a partir de la grasa.
- No cubra la parrilla y la asadera con papel de aluminio. De hacerlo podría causar un incendio.
- Utilice siempre una asadera y una parrilla para el exceso de grasa y drenaje de grasa. Esto ayudará a reducir las salpicaduras, el humo y los pequeños estallidos.
- No ase la carne demasiado cerca de la llama del quemador. Reduzca el exceso de grasa de la carne antes de cocinar.
- Coloque los alimentos (lado graso hacia arriba) en la parrilla.

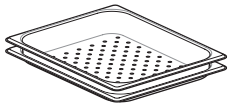
Bandejas de vapor

Cuando utilice la función Steam, utilice las bandejas de vapor anidadas para obtener los mejores resultados.



Bandeja perforada 1 ea

Bandeja sólida 1 ea



Bandeja superpuesta para función de vapor.

Uso de las bandejas

1 Coloque los alimentos en la bandeja perforada.

2 Inserte la bandeja perforada en la bandeja sólida.

3 Coloque las bandejas anidadas en la rejilla del horno.

NOTA

- Utilice las bandejas de vapor sólo para cocinar al vapor.
- No las use para hornear y asar.

Enfriamiento del Horno

El icono de enfriamiento del horno aparece en la pantalla si la temperatura dentro del horno es alta durante o después del manejo. El icono desaparece si la temperatura del horno está por debajo de 270°F (130°C).

Temporizador

Los temporizadores del horno no afectan al funcionamiento del horno ni al tiempo de cocción. Utilícelos como temporizadores de cocina adicionales. Una vez que el tiempo se agota, el horno emite un sonido y "El temporizador finalizó" aparece en la pantalla.

Ajuste del temporizador

1 Toque un icono de reloj en la parte inferior de la pantalla.

2 Desplácese por los números de la ventana emergente hasta que aparezca la hora deseada en la pantalla y toque OK.

3 El tiempo restante aparece junto al icono del reloj en la pantalla.

Ajuste o cancelación del temporizador

1 Toque el tiempo restante junto al icono del reloj en la pantalla.

2 Para cancelar el temporizador, toque Reset ( ) en la ventana emergente y, a continuación, toque OK.

3 Para ajustar la hora, desplácese por los números de la ventana emergente hasta que aparezca la hora deseada, luego toque OK.

4 Se ajusta el tiempo restante en la pantalla.

Bake (Hornear)

La función Hornear se utiliza para preparar alimentos como pasteles, panes y estofados.

Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 170 °F (80 °C) y 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).

Ajuste de la función Bake

1 Toque **Bake** en la pantalla del modo de cocción.

2 Desplácese por los números para seleccionar una temperatura de cocción o toque el icono del teclado numérico para ingresar los números directamente.

3 Si lo desea, ajuste el tiempo de cocción y el tiempo de inicio diferido utilizando el mismo método. Toque la tecla de flecha situada en el lado derecho de la pantalla para ver los ajustes de tiempo de inicio diferido.

4 Toque **Start**. El horno empieza a precalentarse.

5 Si se ajusta el tiempo de cocción, el tiempo restante aparecerá en la pantalla. Si se ajusta una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.

6 Una sonido de campana suena una vez que el precalentamiento está completo.

7 Al final del tiempo de cocción ajustado, se escuchará un timbre y aparecerá una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.

- Si no se ajusta el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas.

Cambiar Cook Settings

1 Toque **Edit** en la pantalla para abrir la pantalla Cook Settings.

2 Cambie los ajustes utilizando el teclado numérico o la función de desplazamiento.

3 Toque OK.

Para detener la cocción

1 Toque Stop en la pantalla y, a continuación, seleccione Yes.

NOTA

Es normal que el ventilador de convección funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado en el horno inferior. Esto sucede para asegurar resultados parejos de horneado.

Sugerencias de horneado

- El tiempo y la temperatura de horneado variarán según las características, el tamaño y la forma del recipiente que se utilice para hornear.
- Cuando utilice la función Horneado con un solo estante, coloque el rejilla deslizante en la posición 3. Si cocina en varios estantes, coloque los rejilla deslizante en las posiciones 2 y 4 (para dos estantes).
- Verifique el punto de cocción de los alimentos en el tiempo mínimo de la receta.
- Use recipientes metálicos (con o sin acabado antiadherente), vitrocerámica templada, cerámica u otro tipo de recipiente recomendado para uso en el horno.
- Las bandejas metálicas oscuras o con revestimientos antiadherentes cocinarán los alimentos más rápido y más dorados. Los recipientes aislados prolongarán ligeramente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos.

NOTA

La base del horno tiene un acabado de porcelana esmaltada. Para facilitar la limpieza, proteja la base del horno de derrames excesivos colocando una placa para horno sobre el estante inferior al que está usando para cocinar. Esto es especialmente importante al hornear un pastel de frutas u otros alimentos con alto contenido de ácido. Los rellenos frutales calientes u otros alimentos con alto contenido de ácido pueden causar picaduras y daños en la superficie de porcelana esmaltada y se deben limpiar de inmediato.

Modos de convección

Convection Bake y Convection Roast utilizan un ventilador para hacer circular el calor uniformemente dentro del horno. Esto mejora la distribución del calor y permite una cocción uniforme y excelentes resultados, ya sea cocinando en una rejilla o en varias.

Es posible programar el horno para modos de convección a cualquier temperatura entre 300 °F (150 °C) y 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).

Uso de la convección

1 Toque **Convection Bake** o **Convection Roast** en la pantalla Cooking Modes.

2 Desplácese por los números para seleccionar una temperatura de cocción o toque el icono del teclado numérico para ingresar los números directamente.

3 Si lo desea, ajuste el tiempo de cocción y el tiempo de inicio diferido utilizando el mismo método. Toque la tecla de flecha situada en el lado derecho de la pantalla para ver los ajustes de tiempo de inicio diferido.

4 Toque **Start**. El horno empieza a precalentarse.

5 Si se ajusta el tiempo de cocción, el tiempo restante aparecerá en la pantalla. Si se ajusta una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.

6 Una sonido de campana suena una vez que el precalentamiento está completo.

7 Al final del tiempo de cocción ajustado, se escuchará un timbre y aparecerá una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.

- Si no se ajusta el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas.

Cambiar Cook Settings

1 Toque **Edit** en la pantalla para abrir la pantalla Cook Settings.

2 Cambie los ajustes utilizando el teclado numérico o la función de desplazamiento.

3 Toque **Start**.

Para detener la cocción

1 Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione Yes.

NOTA

El ventilador del horno funciona mientras se hornea por convección. El ventilador se detiene cuando la puerta está abierta. En algunos casos, el ventilador podría apagarse durante un ciclo de horneado por convección.

Sugerencias para hornear por convección

- Use el horneado por convección para cocinar más rápido y de manera más pareja en varios estantes: pasteles, galletas, muffins, bizcochos y panes de todo tipo.
- Hornee galletas y bizcochos en bandejas sin bordes o con bordes muy bajos para que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice la función Horneado por convección con un solo estante, coloque el rejilla deslizante en la posición 3. Si cocina en varios estantes, coloque los rejilla deslizante en las posiciones 2 y 4 (para dos estantes).
- La cocción en distintos estantes del horno puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción para algunos alimentos.
- Los pasteles, galletas y muffins dan mejores resultados cuando se usan varios estantes.

Convection Roast

La función Rostizar por convección está diseñada para brindar un desempeño óptimo del asador. La función para Rostizar por convección combina la cocción con el ventilador de convección, para asar carnes rojas y blancas. El aire caliente circula alrededor de los alimentos desde todos los ángulos y sella los jugos y sabores. Los alimentos quedan dorados y crocantes por fuera y jugosos por dentro. La función para rostizar por convección es ideal para cortes grandes de carne tierna sin cubrir.

Asado Rápido+

La función Asado Rápido+ está diseñada para asar rápidamente aves de corral. La combinación de calor intenso de los elementos calefactores superior e inferior y el aire caliente del elemento calefactor trasero y el vapor da como resultado alimentos más crujientes y tiempos de cocción más cortos. Asado Rápido+ es especialmente bueno para las aves de tamaño mediano.

NOTA

- El tiempo de cocción recomendado es de 50-60 minutos para un pollo entero que pese 3.3 libras.
- Ajuste el tiempo de cocción según el peso de las aves.
- Coloque la rejilla del horno en la posición 3.
- Asado Rápido+ está diseñado para reducir el tiempo de cocción. No hay necesidad de precalentamiento.
- Esta función está optimizada para aves de corral, por lo que no se puede ajustar la temperatura de cocción.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Asado Rápido+.
- Si aparece el recordatorio de descalcificación, pulse OK para ejecutar la función Descaling.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno durante o después de la cocción con vapor El vapor caliente puede causar quemaduras.
- Después de cualquier ciclo de cocción con vapor, la función de secado se ejecutará automáticamente. Es normal que se oiga un sonido de operación de la bomba de vapor mientras se está ejecutando la función de secado.

Ajuste de la función Asado Rápido+

1 Toque **Asado Rápido+.**

2 Toque **Start**.

3 Si se ajusta el tiempo de cocción, el tiempo restante aparecerá en la pantalla. Si se ajusta una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.

Cambiar Cook Settings

1 Toque **Edit** en la pantalla para abrir la pantalla Cook Settings.

2 Cambie los ajustes utilizando el teclado numérico o la función de desplazamiento.

3 Toque **Start**.

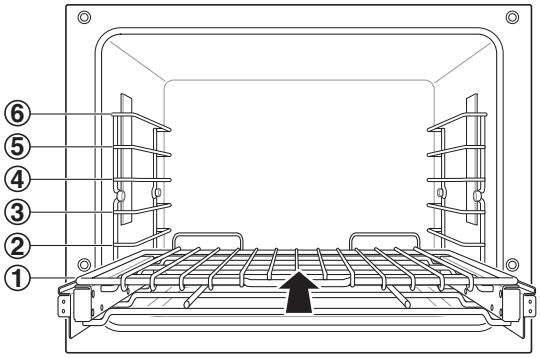
Detención durante la cocción

1 Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione Yes.

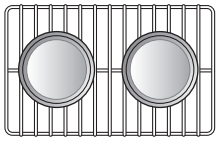
Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

Los resultados del horneado serán mejores si las bandejas están centradas en el horno lo mejor posible. Si se cocina en varios estantes del horno, colóquelos en la posición que se ilustra.

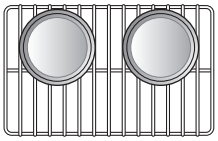
Colocación de estantes y bandejas



Horneado en varios estantes

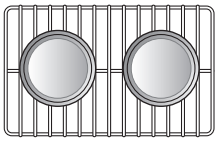


Estante
(Posición 2)



Estante
(Posición 4)

Horneado en un solo estante



Estante

Guía de ubicación de los estantes para hornear

Alimento		Posición del estante
Pasteles	• Pasteles en capas	3
	• Pasteles savarín	3
Galletas	• Galletas azucaradas	3
	• Con chispas de chocolate	3
	• Brownies	3
Pizza	• Fresca	4
	• Congelada	4
Masa de hojaldre	• Casera	3
	• Refrigerada	3
Panes	• Bizcochos, enlatados	3
	• Bizcochos, caseros	3
	• Muffins	3
Postres	• Frutas azucaradas y crujientes, caseras	3
	• Tartas de frutas cubiertas, caseras	3

Guía de posición de los estantes para asar

Alimento			Posición del estante
Filete	Costilla	Poco cocido	2
		Medio	2
		Bien cocido	2
	Costilla deshuesada, solomillo	Poco cocido	2
		Medio	2
		Bien cocido	2
	Lomo de ternera	Poco cocido	2
		Medio	2
Cerdo	Costilla		2
	Con hueso, solomillo		2
	Jamón, cocido		2
Aves	Pollo entero		2
	Presas de pollo		4
	Pavo		2

Broil (Asar)

La función Asar usa calor intenso proveniente del elemento calentador superior para cocinar el limento. Este método de cocción es ideal para cortes de carne tiernos, pescados y verduras finamente cortadas.

La puerta tiene una posición de tope para asar. Es mejor permitir que el horno se precaliente durante cinco minutos antes de cocinar los alimentos.

- Para obtener los mejores resultados, utilice una asadera y una parrilla. Vea en la página siguiente.

Ajuste de la función Broil

1. Toque **Broil** en la pantalla Cooking Modes.
2. Desplácese para ajustar la temperatura deseada: Low, Medium o High. Si lo desea, desplácese para establecer un tiempo de cocción.
3. Toque **Start**. Si se ajustó el tiempo de cocción, el tiempo restante aparecerá en la pantalla. La puerta del horno debe estar cerrada para poder utilizar la función Broil.
4. Deje que el horno se precaliente durante aproximadamente cinco minutos antes de cocinar los alimentos.
5. Si se ajusta el tiempo de cocción, el tiempo restante aparecerá en la pantalla. Si se ajusta una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.
6. Toque **STOP** para cancelar en cualquier momento o cuando termine de cocinar.

- Si el tiempo de cocción no está ajustado, el horno se apagará automáticamente después de 3 horas.

Cambio de los ajustes de Broil

1. Toque **Edit** en la pantalla para abrir la pantalla Cook Settings.
2. Cambie los ajustes.
3. Toque **Start**.

Para detener Broil

1. Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione Yes.

NOTA

- Esta estufa está diseñada para asar a puerta cerrada. Cierre la puerta para configurar la función Broil. Si la puerta está abierta, la función Broil no se puede configurar; aparece una ventana emergente en la pantalla.
  Si la puerta permanece abierta durante más de 5 segundos, el quemador de asado se apaga.
  Una vez que la puerta está cerrada, el quemador de asar se vuelve a encender automáticamente.

Humo

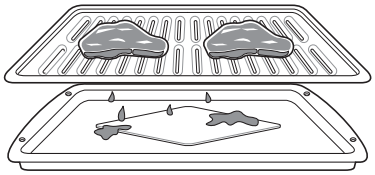
Debido al calor intenso que se produce cuando se asa, es normal que haya humo durante el proceso de cocción. Este humo es un subproducto natural del chamuscado y no es motivo de preocupación. Si se genera más humo del que puede tolerar, aplique los siguientes consejos para reducir la cantidad de humo del horno.

1. Siempre use una asadera. Por seguridad, no use sartenes ni placas para horneado comunes.
2. La asadera siempre se debe limpiar bien y a temperatura ambiente antes de empezar a cocinar.
3. Siempre haga funcionar el sistema de ventilación de la placa de cocción o la campana de ventilación mientras asa.
4. Mantenga el interior del horno lo más limpio posible. Los residuos de comidas anteriores se pueden quemar o encender.
5. Evite los marinados grasos y los glaseados azucarados. Estos aumentan la cantidad de humo que se genera. Si desea usar un glaseado, aplíquelo al final de la cocción.
6. Si hay una cantidad significativa de humo con cualquier alimento, considere las siguientes opciones:
   - Bajar el asador al ajuste Lo.
   - Bajar el estante para cocinar la comida más lejos del asador.
   - Usar el ajuste de asado Hi para lograr el nivel de dorado deseado y, luego, cambiar al ajuste Lo, o cambiar a la función Hornear.
7. Generalmente, los cortes de carne y pescados más grasos siempre producirán más humo que los alimentos más magros.
8. Siga las recomendaciones de ajuste para asar y las pautas de cocción del cuadro de la página siguiente siempre que sea posible.

Guía de recomendaciones para asar

El tamaño, peso, espesor, temperatura inicial y su preferencia de cocción afectarán el tiempo de asado.

Esta guía se basa en carnes a temperatura de refrigerador. Para obtener mejores resultados al asar, use una bandeja especial para asar.



Alimento	Cantidad o espesor	Posición del estante	Primer lado (minutos)	Segundo lado (minutos)	Comentarios
Carne molida Bien cocida	1 lb (4 hamburguesas) $^1/_2$ a $^3/_4$" de espesor	6	4-7	3-5	Espaciar de manera uniforme. Para 1 a 4 hamburguesas utilice el Asado rápido en superior de horno, para más de 4 hamburguesas utilice Asar en inferior de horno.
Bistecs de res Poco cocidos Medios Bien cocidos Poco cocidos Medios Bien cocidos	 1" de espesor 1 a 1$^1/_2$ lb 1$^1/_2$" de espesor 2 a 2$^1/_2$ lb	 5 5 5 4 4 4	 4-5 4-7 6-8 8-10 10-12 12-14	 2-3 3-4 4-5 4-6 5-7 6-8	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar una sartén. Corte la grasa.
Pollo	1 corte entero de 2 a 2$^1/_2$ lb, 2 pechugas cortadas transversalmente	4 4	14-16 8-9	4-6 3-5	Ase primero con el lado de la piel hacia abajo.
Colas de langosta	2–4 10 a 12 oz. cada una	4	14	No voltee	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y a la mitad de la cocción.
Filetes de pescado	$^1/_4$ a $^1/_2$" de espesor	4	6	3-4	Mueva y voltee con mucho cuidado. Pincele con mantequilla con limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.
Lonjas de jamón (precocidas)	$^1/_2$" de espesor	4	6-8	2-4	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para jamones de 1$^1/_2$" de espesor o curado en forma casera.
Chuletas de cerdo Bien cocidas	1 ($^1/_2$" de espesor) 2 (1" de espesor) aproximadamente 1 lb	4 4	5-6 9-10	2-4 4-6	
Chuletas de cordero Medias Bien cocidas Medias Bien cocidas	 2 (1" de espesor) aproximadamente 10 a 12 oz. 2 (1$^1/_2$" de espesor) aproximadamente 1 lb	 4 4 4 4	 6 8 10 12	 3-4 4-5 5-6 6-8	
Filetes de salmón	2 (1" de espesor) 4 (1" de espesor) aproximadamente 1 lb	4 4	8 9	4-6 4-6	Engrase la asadera. Pincele los filetes con mantequilla derretida.

- Este guía es meramente de referencia. Ajuste el tiempo de cocción según su preferencia.
- Para un mejor rendimiento, coloque los alimentos en el centro del estante al utilizar Asar.

Consejos para asar

Filete

- Los bistecs y las chuletas siempre se deben dejar reposar durante cinco minutos antes de cortarlos y comerlos. Esto permite que el calor se distribuya uniformemente en el alimento y resulta más tierno y jugoso.
- Los trozos de carne que tengan más de dos pulgadas de espesor deberán retirarse del refrigerador 30 minutos antes de su cocción. Esto permite una cocción más rápida y uniforme, y produce menos humo al asar. Los tiempos de cocción probablemente sean menores que los indicados en el Cuadro para asar.
- En el caso de bistecs con hueso o chuletas cortadas a la francesa (se retira toda la carne alrededor del hueso), envuelva las partes expuestas del hueso en papel de aluminio para que no se quemen demasiado.

Mariscos

- Cuando ase mariscos con su caparazón, siempre use el ajuste Lo (Bajo) y ase el lado de la piel por último.
- Es mejor consumir los mariscos inmediatamente después de la cocción. Si se dejan reposar los mariscos después de la cocción, se secarán.
- Resulta buena idea aplicar una fina capa de aceite en la superficie de la asadera antes de cocinar para evitar que se pegue la comida, especialmente los pescados y mariscos. También puede usar una capa fina de aerosol antiadherente.

Verduras

- Mezcle las verduras levemente en aceite antes de cocinarlas para mejorar el dorado.

Warm (Calentar)

Esta función mantiene la temperatura del horno a 200 °F. La función Calentar mantiene la comida cocida caliente para servir hasta tres horas después de terminada la cocción. La función Calentar se puede usar sin ninguna otra función de cocción.

Configuración de la función Calentar

1. Toque **Warm** en la pantalla Cooking Modes.
2. Desplácese para ajustar la temperatura deseada: Low, Medium o High. Si lo desea, desplácese para establecer un tiempo de ejecución.
3. Toque **Start**. Si se ajustó el tiempo de ejecución, el tiempo restante aparecerá en la pantalla.
4. Si se ajusta el tiempo de cocción, el tiempo restante aparecerá en la pantalla. Si se ajusta una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.

- Si el tiempo de funcionamiento no está ajustado, la función Warming se apagará automáticamente después de 3 horas.

NOTA

- La función Warm tiene tres niveles de temperatura:
  High = 200 °F, Med = 170 °F, Low = 140 °F
  High = 93 °C, Med = 77 °C, Low = 60° C

Cambio de los ajustes de calentamiento

1. Toque **Edit** en la pantalla para abrir la pantalla Cook Settings.
2. Cambie los ajustes como desee.
3. Toque **Start**.

Cancelación de la función Warm

1. Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione Yes.

NOTA

- La función Calentar tiene como finalidad mantener la comida caliente. No la use para bajar la temperatura de los alimentos.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Calentar.

Proof (Leudar)

Esta característica mantiene el horno tibio para leudar productos con levadura antes de hornearlos.

Configuración de la función Leudar

1 Toque **Proof** en la pantalla Cooking Modes.

2 Desplácese por los números para establecer un tiempo de prueba o toque el icono del teclado numérico para ingresar los números directamente.

3 Toque **Start**. El tiempo de prueba restante aparece en la pantalla.

4 Si se ajusta el tiempo de cocción, el tiempo restante aparecerá en la pantalla. Si se ajusta una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.

- Si no se ajusta el tiempo de prueba, el horno se apaga automáticamente después de 12 horas.

Cancelación de la función Proof

1 Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione Yes.

NOTA

- Para evitar que la temperatura del horno baje y que se prolongue el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno si no es necesario. Revise los alimentos panificados con tiempo para evitar un leudado excesivo.
- No use el modo de leudado para calentar comida ni para mantener calientes los alimentos. La emperatura del horno para el leudado no es lo suficientemente alta para mantener alimentos a temperaturas seguras. Utilice la función Warm para mantener los alimentos calientes. Proofing no funciona cuando el horno está por encima de 125°F. "**Oven is too hot**" aparece en la pantalla.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Leudar.

Sonda

La sonda mide con precisión la temperatura interna de las carnes, aves y cazuelas. No debe utilizarse durante la cocción a la parrilla, limpieza automática, calentamiento o prueba. Siempre desenchufe y extraiga la sonda del horno cuando retire los alimentos. Antes de usar, inserte la sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne o en el interior del muslo o el pecho de las aves de corral, lejos de la grasa o los huesos. Coloque los alimentos en el horno y conecte la sonda al conector. Mantenga la sonda lo más alejada posible de las fuentes de calor.

- La sonda no se puede utilizar en los modos Broil, Warm, Proof o Asado Rápido+.
- Para cortes finos de carne, inserte la sonda en el lado más grueso de la carne.

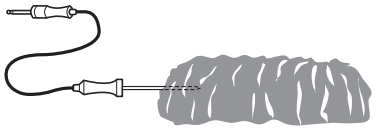


Tabla de colocación recomendada para la sonda

Categoría	Ejemplos de comida	Colocación de sonda
Carne picada y mezclas de carnes	Pastel de carne	Insertar en la parte más gruesa
	Albóndigas	
Carne fresca de res, ternera, cordero	Filetes, asados, chuletas	Insertar en la parte más gruesa, apartada de huesos, grasa y cartílagos
Aves	Pollo o pavo entero	Insertar en la parte más gruesa del mulo, evitando los huesos
	Pechugas o asados de ave	
	Pato, ganso, faisán	
	Relleno (independiente o dentro del ave)	Insertar en la parte más gruesa del plato
Cerdo y jamón	Cerdo fresco	Insertar en la parte más gruesa, apartada de huesos, grasa y cartílagos
	Jamón fresco (sin procesar)	
	Jamón precocinado (recalentar y servir)	
Sobras y guisados	Sobras	Insertar en la parte más gruesa del plato
	Guisados	
Mariscos	Pescado entero	Insertar en la parte más gruesa del pescado
	Filete de pescado (lado del pescado)	
	Lomos o porciones de pescado	

Uso de la sonda

1 Inserte la sonda en el alimento.

2 Conecte la sonda al conector del horno y aparecerá "Probe is connected" en la pantalla y el icono de sonda aparecerá en la parte superior de la pantalla.

3 Toque un modo de cocción adecuado.

4 Desplácese por los números para establecer la temperatura de cocción y la temperatura de la sonda o toque el icono del teclado numérico para ingresar los números directamente. La temperatura predeterminada de la sonda es de 150 °F (65 °C), pero se puede cambiar a cualquier temperatura entre 80 °F (27 °C) y 210 °F (100 °C).

5 Si lo desea, ajuste el tiempo de inicio diferido utilizando el mismo método. Toque la tecla de flecha situada en el lado derecho de la pantalla para ver los ajustes adicionales.

6 Toque **Start**. Si se ha ajustado una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.

7 Cuando se alcanza la temperatura de la sonda ajustada, el horno se apaga automáticamente.

Cambiar Cook Settings

1 Toque **Edit** en la pantalla para abrir la pantalla Cook Settings.

2 Cambie los ajustes como desee.

3 Toque **Start**.

Para detener la cocción

1 Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione Yes.

NOTA IMPORTANTE

Toque Stop en la pantalla en cualquier momento para cancelar una operación de cocción. Para evitar que se rompa la sonda, asegúrese de que los alimentos estén completamente descongelados antes de insertarlos.

PRECAUCIÓN

- **Utilice siempre un guante para horno para retirar la sonda de temperatura. No toque el asador.** Si no se cumple con esta precaución, se pueden producir lesiones personales graves.
- **Para evitar daños en la sonda para carne, no use una pinza para tirar de la sonda cuando la retire.**
- **No guarde la sonda para carne dentro del horno.**

Cuadro de temperatura recomendada para la sonda

Categoría	Ejemplos de comida	Temperatura interna objetivo	Cocción deseada
Carne picada y mezclas de carnes	Pastel de carne	160 °F (71 °C)	
	Albóndigas	165 °F (74 °C)	
Carne fresca de res, ternera, cordero	Filetes, asados, chuletas	145 °F (63 °C)	Poco cocido: 130 °F (54 °C) A punto: 140 °F (60 °C) Medio: 150 °F (66 °C) Bien cocido: 160 °F (71 °C)
Aves	Pollo o pavo entero	165 °F (74 °C)	
	Pechugas o asados de ave		
	Pato, ganso, faisán		
	Relleno (independiente o dentro del ave)		
Cerdo y jamón	Cerdo fresco	145 °F (63 °C)	Bien cocido: 170 °F (77 °C)
	Jamón fresco (sin procesar)		Bien cocido: 160 °F (71 °C)
	Jamón precocinado (recalentar y servir)	140 °F (60 °C)	
Sobras y guisados	Sobras	165 °F (74 °C)	
	Guisados		
Mariscos	Pescado entero	145 °F (63 °C)	
	Filete de pescado (lado del pescado)		
	Lomos o porciones de pescado		Bien cocido: 160 °F (71 °C)

My Recipe

Para menús de cocción de uso frecuente, puede combinar hasta tres temperaturas y modos de cocción diferentes en una tecla de acceso rápido.

Creación de My Recipe

- Cuando se combinan dos o más modos de cocción, se debe ajustar el tiempo de cocción o la temperatura de la sonda antes de seleccionar un modo de cocción adicional.
- La función Probe no se puede utilizar con los modos Broil, Warm, Proof o Asado Rápido+.

1. Toque **My Recipe** en la pantalla Cooking Modes.
2. Toque **Create** para crear una nueva tecla de acceso rápido.
3. Seleccione un primer modo de cocción que aparece en la pantalla y ajuste la temperatura de cocción deseada.
4. Toque **Set Cook Time** o **Set Probe**.
5. Si no hay fases de cocción adicionales, toque **Done**. Para añadir otra fase de cocción, ajuste el tiempo de cocción o la temperatura de la sonda para la primera fase. A continuación, toque **Add Cook Stage**.
6. Repita los pasos 3-5 hasta que se hayan introducido todas las fases de cocción deseadas. Luego toque **Done**.
7. Introduzca un nombre para su receta con el teclado y toque **Save**.
8. El nombre de la receta se agrega al menú My Recipe.

NOTA

- Si la sonda se insertó en el conector del horno para añadir una temperatura de la sonda, recuerde retirarla.
- Después de utilizar el modo vapor durante 10 horas, aparece un recordatorio en la pantalla para descalcificar el producto la próxima vez que se seleccione el modo vapor. No podrá usar el modo vapor hasta que se ejecute la función Descaling. Para evitar esta espera, ejecute la función Descaling después de cada 2-3 usos del modo vapor.
- Si aparece el recordatorio de descalcificación, pulse OK para ejecutar la función Descaling.

Edición de My Recipe

- La función Edit no puede añadir ni quitar fases de cocción a una receta. Sólo se puede cambiar la temperatura del horno, la temperatura de la sonda y el tiempo de cocción.

1. Toque **My Recipe** en la pantalla Cooking Modes.
2. Seleccione la receta que desea editar y toque el ícono de lápiz en la parte inferior izquierda de la pantalla.
3. Edite los ajustes de la primera fase de cocción y toque **Done** para pasar a la siguiente etapa de cocción, si la hubiera.
4. Edite la siguiente etapa de cocción, toque **Done** y pase por todas las fases de cocción de la misma manera.
5. Una vez editada la última fase de cocción, ingrese un nuevo nombre para la receta o guarde el nombre anterior, luego toque **Save**.

Eliminación de My Recipe

1. Toque **My Recipe** en la pantalla Cooking Modes.
2. Seleccione la receta y toque el icono de la papelera en la parte inferior izquierda de la pantalla.
3. Toque **Yes**.

Cocción Automática

TLa función Cocción Automática proporciona orientación para cocinar alimentos o platos que pueden no ser conocidos. Contiene programas preestablecidos para cocinar muchos alimentos populares, con información sobre precalentamiento recomendado, accesorios y posición de rejilla para obtener resultados óptimos.

Configuración de la función Cocción Automática

1. Toque **Cocción Automática** en la pantalla de modos de cocción.
2. Toque una categoría para filtrar las opciones.
3. Desplácese o toque las letras para buscar y seleccionar un elemento.
4. Siga las recomendaciones de la pantalla relativas a los accesorios y la posición de la rejilla.
5. Toque **Start**.

Guía para Cocción Automática

- Precaliente el horno primero para la mayoría de los alimentos.
- Precaliente durante 5 minutos al asar.
- Si utiliza la sonda, insértela después del precalentamiento.

NOTA

- Cuando cocine cortes finos de carne, inserte la sonda en la parte más gruesa de la carne. Si la sonda está insertada incorrectamente, el horno podría apagarse demasiado pronto. Consulte la sección Sonda para obtener instrucciones.

Categoría	Menú			Accesorios/Utensilios de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción en minutos.
Carne	Res	Solomillo de ternera	Poco cocido	Parrilla en asadera	2	30~60
			A punto	Parrilla en asadera	2	35~65
			Medio	Parrilla en asadera	2	40~70
			Medio bien hecho	Parrilla en asadera	2	45~75
			Bien cocido	Parrilla en asadera	2	50~80
		Estofado		Cacerola para horno con tapa	2	50~80
		Carne asada	Poco cocido	Parrilla en asadera	2	40~70
			A punto	Parrilla en asadera	2	45~75
			Medio	Parrilla en asadera	2	50~80
			Medio bien hecho	Parrilla en asadera	2	55~85
			Bien cocido	Parrilla en asadera	2	60~90
		London Broil	Poco cocido	Parrilla en asadera	5	3~10 + 3~10
			A punto	Parrilla en asadera	5	5~15 + 3~10
			Medio	Parrilla en asadera	5	5~15 + 5~10
			Medio bien hecho	Parrilla en asadera	5	8~15 + 5~10
			Bien cocido	Parrilla en asadera	5	10~15 + 8~15
		Bistecs	Poco cocido	Parrilla en asadera	5	3~10 + 3~10
			A punto	Parrilla en asadera	5	5~15 + 3~10
			Medio	Parrilla en asadera	5	5~15 + 5~10
			Medio bien hecho	Parrilla en asadera	5	8~15 + 5~10
			Bien cocido	Parrilla en asadera	5	10~15 + 8~15
		Marinado de carne		Parrilla en asadera	3	20~50
		Pastel de carne		Molde para pan	2	40~60
	Cerdo	Paleta de cerdo		Plato para guisado	2	60~90
		Chuletas de cerdo		Parrilla en asadera	4	30~50
		Lomo de cerdo		Parrilla en asadera	2	50~80
		Solomillo de cerdo		Parrilla en asadera	2	20~40
	Cordero	Costillas		Parrilla en asadera	2	10~30
		Pierna de cordero con hueso		Parrilla en asadera	4	20~40
	Ternera	Solomillo superior de ternera lechal		Parrilla en asadera	2	80~100
		Chuletas de ternera lechal		Parrilla en asadera	5	4~15 + 3~10
		Asado de ternera lechal		Parrilla en asadera	2	50~70
		Asado de costilla de ternera lechal		Parrilla en asadera	2	50~80
		Lomo de ternera lechal		Parrilla en asadera	2	50~80
Fescado	Filete de pescado			Plato de hornear	4	10~15
	Entero			Plato de hornear	4	15~30
	Camarón			Parrilla en asadera	5	5~15
	Colas de langosta			Parrilla en asadera	4	20~30
	Bistecs	Salmón	Poco cocido	Plato de hornear	4	15~20
			A punto	Plato de hornear	4	20~25
			Bien cocido	Plato de hornear	4	15~30
Aves	Pollo	Piernas & Muslo		Plato de hornear	4	20~40
		Alas (Fresco)		Parrilla en asadera	5	8~20
		Alas (Congelado)		Parrilla en asadera	4	20~40
		Pechuga		Plato de hornear	4	20~40
		Chuleta		Plato de hornear	4	20~30
		Entero		Parrilla en asadera	2	60~80
	Pavo entero			Parrilla en asadera	2	150~240
Cazuela	Lasaña (Fresca)			Plato de hornear	3	50~70

Categoría	Menú		Accesorios/Utensilios de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción en minutos.
Pizzas	Masa fina congelada		Directamente en la rejilla	4	10~20
			En la base para pizzas	4	10~20
			En la piedra para pizzas	4	10~20
	Masa creciente congelada		Directamente en la rejilla	4	10~20
			En la base para pizzas	4	10~20
			En la piedra para pizzas	4	10~20
	Sin hacer/casero		Directamente en la rejilla	4	10~20
			En la base para pizzas	4	10~20
			En la piedra para pizzas	4	10~20
Postres	Brownies		Plato de hornear	3	30~40
	Tarta de queso		Molde para pasteles	3	60~70
	Pastel de fruta	Pay entero	Molde para pay	3	25~45
		Sólo hornear la corteza inferior	Molde para pay	3	20~40
	Tarta de frutas		Sartén para tarta	3	20~40
	Pasteles	Pastel de capas	Molde para pasteles	3	25~45
		Pastel de ángel	Molde para pasteles	3	30~40
	Magdalenas/Cupcakes		Molde para muffins	3	20~30
	Hojaldre		Hoja de hornear	3	20~40
	Galletas	Charola múltiple	Hoja de hornear	3	15~20
		Charola múltiple	Hoja de hornear	2+4	20~28
	Galletitas/Bollitos		Hoja de hornear	3	10~20
	Soufflé		Plato para soufflé	2	60~80
Otros	Fermentar		Tazón de fuente con tapa	3	30~40
	Secado/Deshidratación(fruta o verdura)		Hoja de hornear	3	120 ~ 480
	Tostado lento		Parrilla en asadera	2	120 ~ 240

Guía para steam gourmet

Categoría	Menú		Accesorios/Utensilios de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción en minutos.
Panes	Pan blanco	Casero	Molde para pan	3	20~50
		Congelado	Molde para pan	3	20~50
		Pre-cocido	Molde para pan	3	20~50
	Baguette	Casero	Bandeja de baguette perforada	3	15~35
		Congelado	Bandeja de baguette perforada	3	15~35
		Pre-cocido	Bandeja de baguette perforada	3	15~35
	Pan de pasas con canela		Molde para pan	3	20~40
	Pan de nuez		Molde para pan o molde perforado	3	40~50
	Pan integral	Casero	Molde para pan	3	25~45
		Congelado	Molde para pan	3	25~45
		Pre-cocido	Molde para pan	3	25~45
	Pan de banana	Casero	Molde para pan	3	25~45

⚠ PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno durante o después de la cocción con vapor El vapor caliente puede causar quemaduras.
- Después de cualquier ciclo de cocción con vapor, la función de secado se ejecutará automáticamente. Es normal que se oiga un sonido de operación de la bomba de vapor mientras se está ejecutando la función de secado.

Función Steam

La cocción al vapor utiliza el calor húmedo de vapor para cocinar los alimentos. Este es un método de cocción ideal para alimentos delicados como los mariscos, que pueden perder nutrientes cuando se hierven.

El horno proporciona 2 métodos de cocción al vapor: Steam Assist, y Gourmet Steam.

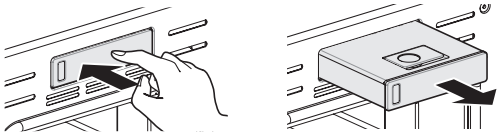
PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno durante o después de la cocción con vapor El vapor caliente puede causar quemaduras.
- Después de cualquier ciclo de cocción con vapor, la función de secado se ejecutará automáticamente. Es normal que se oiga un sonido de operación de la bomba de vapor mientras se está ejecutando la función de secado.

Uso del depósito de suministro de vapor

El depósito de suministro de vapor se encuentra sobre la cavidad del horno.

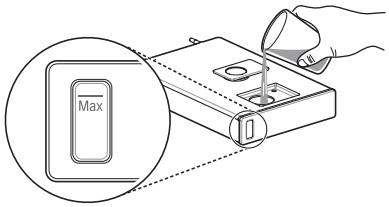
1 Empuje suavemente la parte delantera del depósito de suministro de vapor para deslizarlo hacia fuera.



2 Retire el depósito y colóquelo sobre una superficie plana.

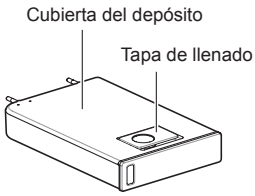
3 Retire la tapa del depósito o abra la tapa de llenado en la parte frontal de la tapa del depósito.

4 Llene el depósito hasta la línea máxima ubicada en la parte frontal del mismo. Utilice agua suavizada, filtrada, si es posible. El agua dura puede obstruir el generador de vapor más rápidamente con la acumulación de la escala.



LÍNEA MAX

5 Monte la tapa o cierre la tapa de llenado.



PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que la cubierta del depósito y la tapa de llenado estén cerradas antes de poner en el horno.

6 Inserte cuidadosamente el depósito en la ranura del suministrador de vapor, asegurándose de mantener el nivel del depósito mientras lo lleva. Si el depósito no se mantiene nivelado, el agua se drenará desde los tubos de la parte posterior.

7 Deslice el depósito dentro de la ranura hasta que encaje en su lugar.

Modo Steam-Assist

El modo Steam-Assist calienta los alimentos gradualmente, utilizando los elementos de calentamiento del horno como el calor de vapor húmedo. Las opciones de temperatura preestablecidas comienzan desde los 350 °F (175 °C).

Configuración del modo Steam-Assist

1 Toque **Steam Cook**.

2 Toque **Steam-Assist**.

3 Seleccione temperatura y nivel de vapor deseado: Low, Medium o High.

4 Si lo desea, desplácese para configurar el tiempo de cocción y el tiempo de inicio diferido. Toque la tecla de flecha situada en el lado derecho de la pantalla para ver los ajustes de tiempo de inicio diferido.

5 Toque **Start**.

6 Cuando haya finalizado la cocción, deje que el horno se enfríe completamente, y luego elimine cualquier resto de agua que haya quedado en el interior del horno.

Una vez que se ha iniciado la cocción de Steam-Assist, un indicador en la pantalla muestra el estado de la función de vapor.

Asegúrese de que el depósito del suministro de vapor esté lleno de agua antes de iniciar el modo Steam-Assist. Si el agua del depósito se agota durante la cocción, sonará un timbre y aparecerá una ventana emergente en la pantalla. El horno continúa cocinando sin vapor.

NOTA

- Recuerde drenar el depósito de suministro de vapor después de su uso.
- Es normal oír el sonido del agua hirviendo del generador de vapor mientras que funciona las funciones del vapor.
- Si quedan restos minerales en el fondo del horno después de utilizar el modo vapor, use un trapo o esponja empapados en vinagre o solución suave de ácido cítrico para eliminarlos antes de utilizar el modo vapor de nuevo. Consulte la sección Mantenimiento que aparece debajo de Descalcificación para obtener más información. Para eliminar la cal dura rebelde, utilice la función Descalcificación.
- Elimine cualquier exceso de agua después del enfriamiento.

Cambio de los ajustes de Steam Cook

1 Toque **Edit** en la pantalla para abrir la pantalla Cook Settings.

2 Cambie los ajustes como desee.

3 Toque **Start**.

Para detener la cocción al vapor

1 Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione Yes.

Gourmet Steam

Obtenga grandes resultados utilizando recetas de cocción de vapor predefinidas que incluyen recomendaciones para accesorios y posición de rejilla.

Configuración de la función Gourmet Steam

1 Toque **Steam Cook**.

2 Toque **Gourmet Steam**.

3 Toque una categoría para filtrar las opciones.

4 Desplácese o toque las letras para buscar y seleccionar un elemento.

5 Siga las recomendaciones de la pantalla relativas a los accesorios y la posición de la rejilla.

6 Toque **Start**.

7 Cuando haya finalizado la cocción, deje que el horno se enfríe completamente, y luego elimine cualquier resto de agua que haya quedado en el interior del horno.

NOTA

- Es normal oír el sonido del agua hirviendo del generador de vapor mientras que funciona las funciones del vapor.
- Para evitar daños y ampliar la vida útil del producto, descalcifique el alimentador de vapor después de cada 10 horas de uso, o más a menudo si fuera necesario.
- Después de utilizar el modo vapor durante 10 horas, aparece un recordatorio en la pantalla para descalcificar el producto la próxima vez que se seleccione el modo vapor. No podrá usar el modo vapor hasta que se ejecute la función Descaling. Para evitar esta espera, ejecute la función Descaling después de cada 2-3 usos del modo vapor.
- Si aparece el recordatorio de descalcificación, pulse OK para ejecutar la función Descaling.

Remote Start

Si el aparato está registrado en una red Wi-Fi doméstica, la función de precalentamiento del horno se puede iniciar o detener utilizando la aplicación de teléfono inteligente SIGNATURE KITCHEN SUITE.

Preparación del horno para Remote Start

1 Abra la puerta del horno para asegurarse de que esté vacío y listo para precalentar. No coloque comida en el horno. Cierre la puerta del horno. Remote Start (Comienzo remoto) solo se puede configurar cuando la puerta del horno está cerrada.

2 Toque **SETTINGS** (Configuraciones) ubicado en la parte inferior central de la pantalla. Toque Remote Start en la primera pantalla de configuraciones y luego seleccione On (Encender). Siga las instrucciones en la ventana emergente que se abre en la pantalla.

3 Siga las instrucciones en la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE para teléfonos inteligentes para usar la función Remote Start.

NOTA

- La función de Inicio remoto se encuentra desconectada en las siguientes situaciones:
  a. Inicio remoto no está nunca conectado en la aplicación del teléfono inteligente.
  b. El estado de Inicio remoto es “listo”.
  c. Inicio remoto experimenta un problema durante el funcionamiento.
- El icono Wi-Fi en la pantalla muestra el estado de la conexión de red del dispositivo. Si el icono de Wi-Fi no está iluminado, utilice la aplicación de teléfono inteligente para seleccionar la red Wi-Fi o volver a registrar el producto.
- Una conexión Wi-Fi inadecuada podría retrasar la función Remote Start.
- Desconecte la sonda si está conectada.

FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE

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

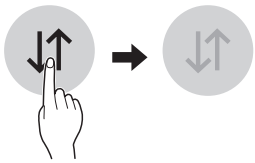
Previo a utilizar SIGNATURE KITCHEN SUITE

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

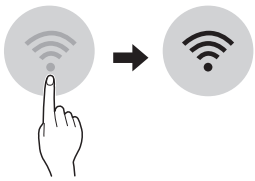
- Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es muy grande, la señal será débil. Puede que le tome más tiempo registrarse o que falle la instalación.

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

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



3 Conecte su teléfono inteligente al enrutador inalámbrico.



NOTA

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

Instalando la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE

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

NOTA

- Si elige el inicio de sesión simple para acceder a la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE, deberá realizar el proceso de registro del electrodoméstico cada vez que cambie de teléfono o reinstale la aplicación.

Funciones de la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITEUITE Application Features

Smart Diagnosis™

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

Configuraciones

Permite que el usuario pueda cambiar las configuraciones del horno, incluyendo el ajuste de auto conversión de convección y el termostato.

Remote Start (Inicio remoto)

Apague el horno o inicie el precalentamiento del horno de forma remota.

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

Temporizador

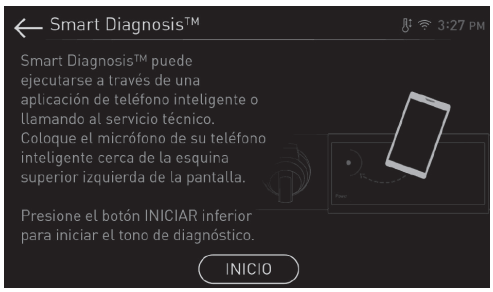
Puede configurar el temporizador desde la aplicación.

NOTA

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

Función Smart Diagnosis™ (Diagnóstico Inteligente)

En caso de experimentar algún problema con el aparato, el mismo tiene la capacidad de transmitir datos a través de su teléfono al Centro de información del cliente de SIGNATURE KITCHEN SUITE. Los modelos equipados con NFC o Wi-Fi pueden también transmitir datos a un teléfono inteligente usando la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE.



Smart Diagnosis™ a través del Centro de información al cliente

Este método le permite hablar directamente con uno de nuestros especialistas calificados. El especialista registra los datos transmitidos desde el aparato y los usa para analizar el problema, así le brinda un diagnostico efectivo y rápido.

1. Comuníquese con el centro de atención de SIGNATURE KITCHEN SUITE al 1-855-790-6655.
2. Toque **Configuraciones**, situado en la parte inferior de la pantalla principal. Deslice hasta la tercera pantalla de ajustes y seleccione Smart Diagnosis ™. Siga las instrucciones en la pantalla.

NOTA

No presione ningún otro botón ni icono de la pantalla.

3. Toque **Start**.
4. Mantenga el teléfono allí hasta que la transmisión de tonos haya terminado. Demora unos 6 segundos.
5. Cuando finalicen los tonos, reanude la conversación con el agente telefónico, que lo ayudará a usar la información transmitida.

NOTA

- Para obtener resultados óptimos, no mueva el teléfono mientras se transmitan los tonos.
- Si el agente no puede obtener una grabación exacta de los datos, es posible que se le solicite que vuelva a intentarlo.

SIGNATURE KITCHEN SUITE Diagnosis™

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

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

1. Descargar la aplicación de SIGNATURE KITCHEN SUITE en el smartphone.
2. Abra la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE en el teléfono. Presione el botón Smart Diagnosis™ para pasar a la siguiente pantalla.
3. Siga las instrucciones en el teléfono inteligente. Si el método Wi-Fi no funciona bien, siga las instrucciones para utilizar el Diagnóstico Audible.
4. Presione [?] en la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE para obtener orientación más detallada sobre cómo usar la función Wi-Fi.

NOTA

- Smart Diagnosis™ no puede activarse a menos que el electrodoméstico se encienda usando el botón **Encendido**. Si no es posible encender el electrodoméstico, entonces la resolución de problemas debe llevarse a cabo sin usar Smart Diagnosis™.
- Las diferencias en la calidad del llamado según la región pueden afectar la función.
- Use el teléfono del hogar para una mejor comunicación, lo que permitirá un mejor servicio.
- La mala calidad de la llamada puede producir una mala transmisión de los datos de su teléfono a la máquina, lo que podría hacer que Smart Diagnosis™ funcione mal.

Información del aviso de software de código abierto

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

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

Especificaciones del módulo LAN inalámbrico	
Modelos	LCW-009
Rango de frecuencia	2412 MHz – 2462 MHz
Potencia de salida (max.)	< 30 dBm

Aviso de la FCC

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

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

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

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las normas de la FCC (y la Parte 18 de las normas de FCC para el producto con función de inducción). La operación está sujeta a las dos siguientes condiciones:

1) Este dispositivo no debe causar interferencia dañina, y

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

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

Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

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

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

MANTENIMIENTO

NOTA

- Dependiendo del modelo, su estufa puede contener diferentes módulos de cocina que requieran diferentes procedimientos de mantenimiento.
- Tenga cuidado al limpiar la estufa para aplicar solo limpiadores recomendados.

PRECAUCIÓN

- No limpie este electrodoméstico con blanqueador.
- Para evitar quemaduras, espere hasta que la placa de cocción se haya enfriado antes de tocarla.
- Siempre utilice guantes para limpiar la placa de cocción.

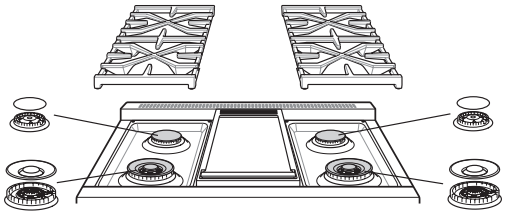
Panel de control

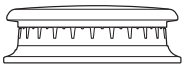
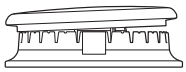
Limpie las salpicaduras con un paño húmedo usando un limpiador de cristales. Retire la suciedad más gruesa con agua tibia y jabón. No use abrasivos de ningún tipo.

Quemadores de superficie a gas

Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas

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



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

Limpieza de las tapas/los cabezales del quemador

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

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

PRECAUCIÓN

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

NOTA

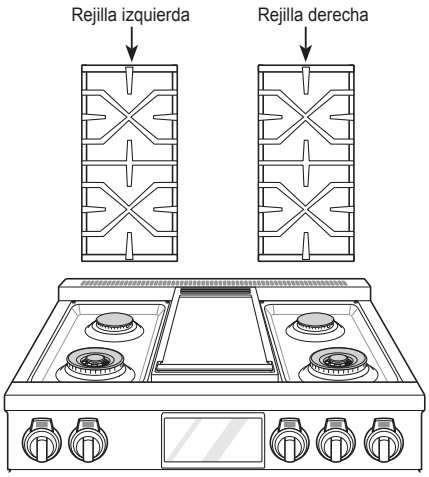
- Para limpiar los quemadores de latón, utilice limpiadores abrasivos o limpiadores líquidos.
- Para limpiar los orificios de los puertos, utilice cepillo de dientes de cerdas de nylon duras.
- No use lana de acero o cepillos de cerdas de acero, ya que pueden rayar la superficie de la hornilla de cobre.

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

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

Rejillas de los quemadores

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



NOTA

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

Limpieza de las rejillas de los quemadores

PRECAUCIÓN

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

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

Limpieza de la superficie de la placa de cocción

PRECAUCIÓN

- Para evitar quemaduras, no limpie la superficie de la placa de cocción hasta que se haya enfriado.
- No levante la superficie de la placa de cocción. Levantar la superficie de la placa de cocción puede dañar la cocina o hacer que funcione de forma incorrecta.
- En caso de derramar agua sobre la cocina, séquela de inmediato. Si queda agua sobre la cocina por un periodo prolongado, la superficie de esta puede perder color.

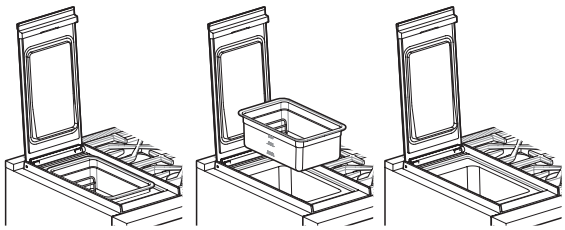
Los alimentos con alto contenido de ácido o azúcares pueden quitar el brillo si se asientan. Lave y enjuague estas manchas inmediatamente después de que la superficie se haya enfriado. Si se trata de otros derrames, como salpicaduras de aceite, grasa, etc., lave con agua y jabón cuando la superficie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

Módulo Sous Vide (Disponible en algunos)

PRECAUCIÓN

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

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



Placa de inducción (Disponible en algunos)

PRECAUCIÓN

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

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

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

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

NOTA

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

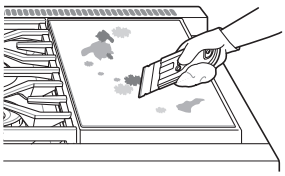
IMPORTANTE

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

Residuo quemado

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

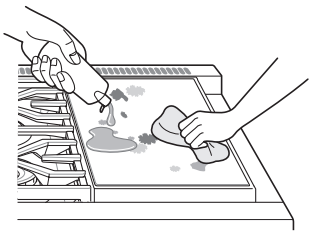
1 Mientras la superficie de la placa de cocción por inducción esté todavía caliente, retire todos los alimentos derramados y restos quemados de la superficie de vitrocerámica con un raspador metálico adecuado. (Al igual que cuando se raspa la pintura de una ventana, no dañará la superficie decorada de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



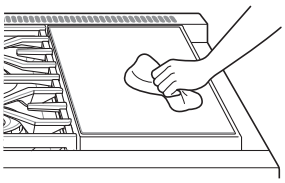
NOTA

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

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



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

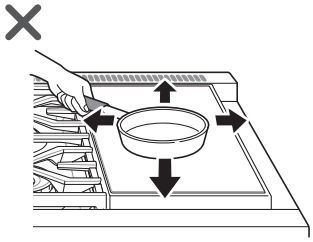


Rayas y marcas del metal

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

PRECAUCIÓN

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



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

Plancha (Disponible en algunos)

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

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

PRECAUCIÓN

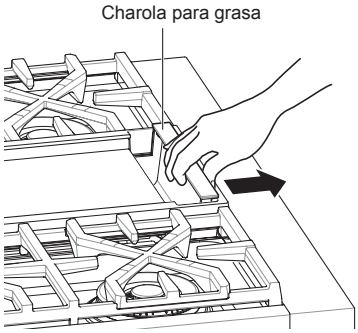
- No toque ni limpie la plancha o la charola para la grasa hasta que se hayan enfriado por completo.
- La grasa en la charola para grasa podría causar un incendio. Drene y limpie la charola para grasa después de cada uso.
- No vierta agua fría sobre la superficie de la plancha caliente. Hacerlo podría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

Extracción de la charola para grasa

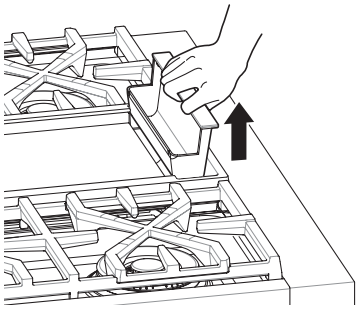
La charola para grasa se coloca delante de la plancha.

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

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

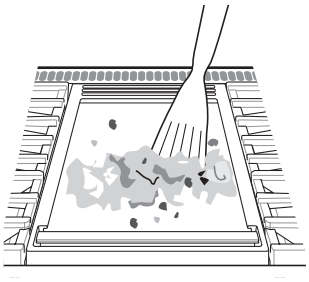


2 Levante con cuidado la bandeja de grasa para quitarla.



Limpieza de la plancha

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



2 Desplace el aceite y los residuos pequeños hasta la charola para grasa de la parte frontal de la plancha.

3 Deje que la plancha se enfríe completamente, limpie el aceite restante con una toalla de papel, luego retire la plancha y remójela en agua caliente y jabonosa.

4 Use una esponja para eliminar el resto de suciedad.

5 Retire la charola para grasa y vacíela.

6 Limpie la charola para grasa con agua tibia y jabón para platos y séquela completamente.

7 Enjuague la plancha con agua limpia, séquela con un paño y déjela secar completamente antes de usarla.

NOTA

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

Exterior

Moldura pintada y decorativa

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

Superficies de acero inoxidable

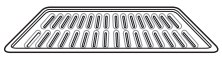
Para evitar arañazos, no utilice almohadillas de lana de acero:

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

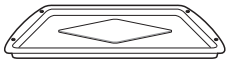
NOTA

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

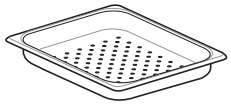
Asadera, parrilla y bandeja de cocción al vapor



Rejilla



Asadera

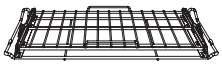


Bandeja perforada

Bandeja sólida

- No almacene la asadera, la parrilla o las bandejas de cocción al vapor sucias en la estufa.
- No utilice el modo de autolimpieza para limpiar la asadera, la parrilla o las bandejas de cocción al vapor.
- Retire la parrilla de la asadera para limpiarla. Vierta cuidadosamente la grasa de la asadera en un recipiente apropiado.
- Use una almohadilla de fregado de plástico para limpiar la asadera, la parrilla o las bandejas de cocción al vapor en agua caliente y jabonosa.
- Para eliminar los restos de alimentos quemados, cubra la parrilla mientras esté caliente con un paño húmedo o jabonoso o toallas de papel y deje que el residuo se suavice.
- La asadera, la parrilla o las bandejas de cocción al vapor son aptas para lavavajillas.

Rejillas del horno



Rejilla deslizante

Rejilla

Retire las rejillas del horno antes de accionar el ciclo de autolimpieza.

1. Los alimentos derramados en las guías podrían hacer que las rejillas queden atascados. Limpie las rejillas con un limpiador suave y abrasivo.
2. Enjuague con agua limpia y seque.

NOTA

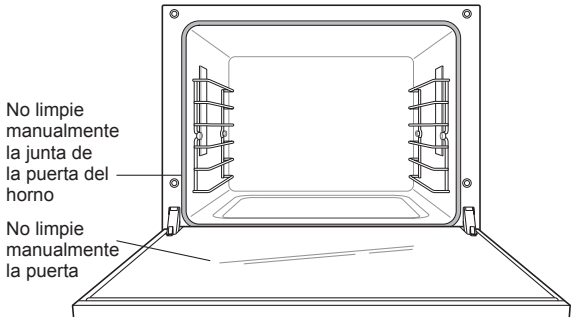
Si las rejillas se limpian utilizando el ciclo de autolimpieza (no se recomienda), el color se volverá ligeramente azul y el acabado quedará apagado. Después de que el ciclo de autolimpieza esté completo, y el horno se haya enfriado, frote los lados de las rejillas con papel encerado o un paño que contenga una pequeña cantidad de aceite vegetal. Esto hará que las rejillas se deslicen más fácilmente en las guías de las mismas.

Puerta del horno

- Use agua jabonosa para limpiar bien la puerta del horno. Enjuague bien. No sumerja la puerta en agua.
- Puede usar un limpiador para vidrios en la parte externa de la puerta del horno. No rocíe agua ni limpiador para vidrios en las ventilaciones de la puerta.
- No use limpiadores para horno, polvos limpiadores ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno.
- No limpie la junta de la puerta del horno. La junta está hecha de material tejido que es fundamental para lograr un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni quitar esta junta.

PRECAUCIÓN

No use limpiadores fuertes ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno. Si lo hace, puede dañarlo.

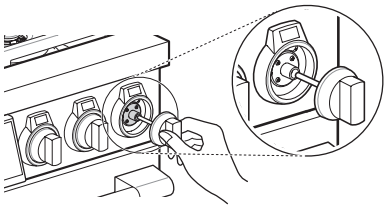


Panel frontal y mandos

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

Los mandos de control pueden retirarse para una fácil limpieza.

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



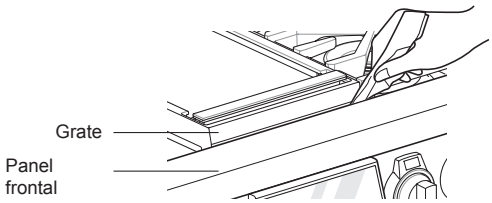
PRECAUCIÓN

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

NOTA

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

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



NOTA

Tenga cuidado de no rayar la superficie.

SpeedClean™

La tecnología esmaltada de SIGNATURE KITCHEN SUITE SpeedClean™ ofrece dos opciones de limpieza para el interior de la cocina. La función SpeedClean™ se beneficia con el nuevo esmalte de SIGNATURE KITCHEN SUITE, ya que ayuda a despegar la suciedad sin usar químicos fuertes, y funciona SOLAMENTE CON AGUA durante apenas 10 minutos a baja temperatura para aflojar la suciedad LEVE antes de la limpieza manual.

Si bien SpeedClean™ es rápida y eficaz para la suciedad LEVE y pequeña, la función de Autolimpieza se puede usar para quitar suciedad DIFÍCIL acumulada. La intensidad y la alta temperatura del ciclo de Autolimpieza pueden producir humo, por lo que habrá que abrir las ventanas para ventilar. En comparación con el proceso más intenso de Autolimpieza, el horno SIGNATURE KITCHEN SUITE'S le brinda la opción de limpiar con MENOS CALOR, en MENOS TIEMPO y, prácticamente, SIN HUMO NI VAPORES.

Cuando sea necesario, la cocina ofrece también la opción de Autolimpieza más prolongada y profunda del horno para quitar la suciedad difícil acumulada.

Beneficios de SpeedClean™

- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- SpeedClean™ solo usa agua; sin limpiadores químicos
- Favorece una mejor experiencia de autolimpieza
  - Demora la necesidad de un ciclo de autolimpieza
  - Minimiza el humo y los olores
  - Puede abreviar el tiempo de la autolimpieza

Cuándo usar SpeedClean™

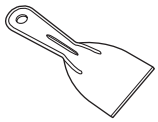
Método sugerido de limpieza	Ejemplo de suciedad en el horno	Forma de la suciedad	Tipos de suciedad	Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno
SpeedClean™		Gotitas o manchitas	Queso u otros ingredientes	Pizza
		Salpicadura leve	Grasa/aceite	Bistecs, asados
				Pescado, asado
				Carne rostizada a baja temperatura
Self Clean*		Salpicadura mediana a grande	Grasa/aceite	Carne rostizada a alta temperatura
		Gotas o manchas	Relleno o suciedad de alimentos con azúcar	Tartas
			Crema o salsa de tomate	Estofados

* El ciclo de Autolimpieza puede usarse para suciedad que se haya acumulado con el tiempo.

Guía de instrucciones de SpeedClean™

1 Quite los estantes y los accesorios del horno.

2 Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico.



Raspadores plásticos sugeridos:

- Espátula de plástico dura
- Raspador plástico para bandejas
- Raspador plástico para pintura
- Tarjeta de crédito vieja

3 Llene el depósito de suministro de vapor con agua hasta la línea de llenado máxima (34 oz/1000 cc).

4 Toque Clean y SpeedClean™ en ese orden.

5 Toque Start. El tiempo restante aparece en la pantalla.

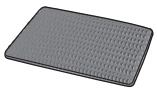
PRECAUCIÓN

- Algunas superficies pueden quedar calientes después del ciclo Speed clean. Use guantes de goma cuando limpie para evitar quemaduras.
- Durante el ciclo SpeedClean™, el horno se calienta lo suficiente como para provocar quemaduras. Una vez finalizado el ciclo, abra la puerta del horno y espere 5 minutos antes de limpiar la superficie interior del horno. Si no espera, podría quemarse.
- Evite apoyarse o recargarse en el vidrio de la puerta del horno mientras limpia la cavidad del horno.

6 Se emitirá un tono al final del ciclo de 10 minutos. Toque **End of Cleaning** para borrar la pantalla y finalizar el tono.

7 Después del ciclo de limpieza y durante la limpieza a mano, se debe mantener suficiente agua en el fondo del horno para sumergir completamente todos la suciedad. Añada agua si es necesario. Coloque una toalla en el piso delante del horno para capturar cualquier agua que pueda derramarse durante la limpieza a mano.

8 Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo SpeedClean™. Para ello, friegue con una esponja o un paño de limpieza húmedos que no rayen. (El lado para refregar no rayará el acabado.)



NOTA

No use esponjas de acero ni paños o limpiadores abrasivos, ya que estos materiales pueden dañar en forma permanente la superficie del horno.

9 Una vez que haya limpiado la cavidad del horno, quite el exceso de agua con una toalla limpia y seca. Vuelva a colocar los estantes y los demás accesorios.

10 Si queda alguna suciedad leve, repita los pasos anteriores y asegúrese de empapar bien las áreas sucias. Si queda suciedad rebelde después de varios ciclos SpeedClean™, ejecute el ciclo Autolimpieza. Asegúrese de que se hayan retirado de la cavidad del horno los estantes y los demás accesorios, y que la superficie de la cavidad esté seca antes de ejecutar el ciclo de Autolimpieza. Consulte la sección Autolimpieza del manual del propietario para obtener más detalles.

NOTA

- Si se olvida de saturar el interior del horno con agua antes de iniciar SpeedClean™. Pulse Stop para finalizar el ciclo. Espere a que la estufa se enfríe a temperatura ambiente y luego rocíe o vierta agua en el horno e inicie otro ciclo SpeedClean™.
- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo SpeedClean™. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo speedClean™.
- Es normal oír el sonido del agua hirviendo del generador de vapor mientras se ejecuta el ciclo SpeedClean.
- No es recomendable el uso de limpiadores comerciales o cloro para la limpieza en el horno.
  En su lugar, utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12.7 para evitar la decoloración en el esmalte.

Cleaning Tips

- Deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo SpeedClean™.
- Se puede usar una espátula plástica como raspador para quitar los restos o residuos antes de la limpieza del horno o durante la limpieza.
- Puede resultar de ayuda usar el lado áspero de una esponja que no raye para quitar manchas quemadas mejor que con una esponja blanda o una toalla.
- Algunas esponjas que no rayan, como las hechas de espuma de melamina, disponibles en las tiendas locales, también pueden ayudar a mejorar la limpieza.
- La cocina debe estar nivelada para asegurar que la superficie inferior de la cavidad del horno esté completamente cubierta con agua al comienzo del ciclo SpeedClean™.
- Para obtener mejores resultados, use agua destilada o filtrada. El agua del grifo puede dejar depósitos minerales en la base del horno.
- La suciedad quemada en varios ciclos de cocción será más difícil de quitar con el ciclo SpeedClean™.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo SpeedClean™. El agua no se calienta lo suficiente si la puerta permanece abierta durante este ciclo.
- Para limpiar áreas difíciles de alcanzar, como la superficie trasera del horno inferior, es mejor usar el ciclo de Autolimpieza.

Self Clean (Autolimpieza)

El ciclo Autolimpieza usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Cuando se ejecute el ciclo Autolimpieza, es posible que sienta humo u olor. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.

Durante el ciclo Autolimpieza, se debe ventilar bien la cocina para minimizar los olores de la limpieza.

Antes de comenzar Autolimpieza

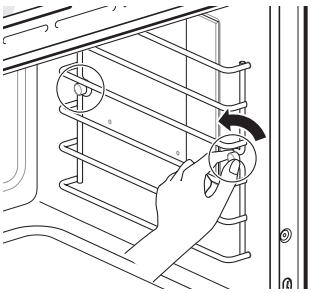
- Retire las rejillas del horno, la asadera, la parrilla, las bandejas de cocción al vapor, las guías de las rejillas del horno, todos los utensilios de cocina, papel de aluminio o cualquier otro material del horno.
- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.
- Elimine cualquier derrame abundante de la parte inferior del horno.
- La iluminación LED dentro del horno debe estar apagada. Asegúrese de que la cubierta LED esté en su lugar.
- La iluminación LED interior del horno no se puede encender hasta que la temperatura del horno se haya enfriado por debajo de los 500˚F (260˚C) después de que se haya completado el ciclo de Self Clean.

Extracción de la guía de la rejilla

Antes de iniciar Self Clean, debe retirar la guía de la rejilla.

1 Abra la puerta del horno.

2 Gire los 2 tornillos en cada guía de la rejilla en sentido contrario a las agujas del reloj para quitar las guías.



PRECAUCIÓN

- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo Autolimpieza, el exterior de la cocina puede estar muy caliente al tacto.
- Si tiene aves domésticas, llévelas a otra sala bien ventilada. La salud de algunas aves es muy sensible a los vapores que se emanan durante el ciclo Autolimpieza de cualquier cocina.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte de la cocina con papel de aluminio ni ningún otro material. Hacer esto destruye la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundiría en la superficie interior del horno).
- No fuerce la puerta para abrirla. Podría dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo Autolimpieza. Póngase al lado del horno cuando abra la puerta para dejar que salgan el aire y el vapor calientes. El horno todavía puede estar MUY CALIENTE.

NOTA

- Retire las rejillas del horno y sus accesorios antes de iniciar el ciclo de Self Clean.
  Retire las guías del estante del horno. Consulte "Extracción de guías del estante".
- Si los bastidores del horno se dejan en la cavidad del horno durante el ciclo de autolimpieza, se decolorarán y resultarán difíciles de deslizar dentro y fuera.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua caliente y jabón. Enjuague bien.
- No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no puede resistir la abrasión. Es esencial que la junta permanezca intacta. Si usted nota que se está desgastando o desgastado, haga que sea reemplazada.
- Elimine cualquier derrame abundante del fondo del horno.
- Asegúrese de que la cubierta del LED del horno está en su lugar y el LED del horno está apagado.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo Self Clean.

Ajuste de Self Clean

La función Self Clean tiene tiempos de ciclo de 3, 4 o 5 horas.

- Si el ciclo Self Clean se ejecuta en el horno, no se puede utilizar la placa de inducción y el módulo sous vide y el módulo de plancha.

Guía de Self Clean para suciedad

Nivel de suciedad	Ajuste del ciclo
Cavidad del horno ligeramente sucia	Self Clean de 3 horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	Self Clean de 4 horas
Cavidad del horno muy sucia	Self Clean de 5 horas

1. Toque **Clean** y **Self Clean** en ese orden.
2. Seleccione el tiempo de ciclo deseado.
3. Si lo desea, desplácese para configurar una hora de inicio retardada o toque el ícono del teclado numérico para ingresar la hora de inicio directamente.
4. Toque **Start**. El tiempo restante o la hora de inicio diferida aparecerán en la pantalla.
5. Una vez que se ha programado el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno se bloquea automáticamente y aparece el icono de bloqueo.

   No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El cierre se libera automáticamente cuando el horno se ha enfriado.

PRECAUCIÓN

- No fuerce la puerta del horno cuando se visualice el icono del candado. La puerta del horno permanece bloqueada hasta que la temperatura del horno se haya enfriado. Forzar la apertura de la puerta dañará a la misma.
- No retire el depósito del alimentador de vapor del horno durante el ciclo de auto-limpieza. De hacerlo asi, podria dañar el product.

NOTA

Podría ser necesario cancelar o interrumpir un ciclo Self Clean debido al exceso de humo o fuego en el horno. Para cancelar la función Self Clean, toque el botón **STOP** o **POWER** en el lado izquierdo de la pantalla.

Durante el ciclo de Autolimpieza

- El ciclo Autolimpieza usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Cuando se ejecute el ciclo Autolimpieza, es posible que sienta humo u olor. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruido de la expansión y contracción de las piezas metálicas. Es normal y no dañará el horno.
- No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando aparezca el icono de bloqueo 🔒. La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

Después del ciclo Autolimpieza

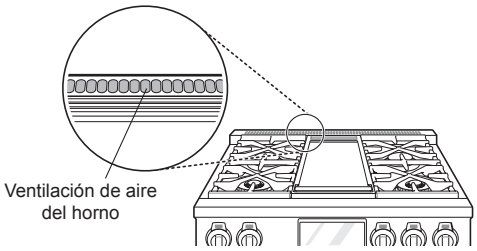
- La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza, repita el ciclo.
- Si se dejaron los estantes en el horno y no se deslizan bien después de un ciclo de autolimpieza, aplique a los estantes y sus soportes un poco de aceite vegetal para que se desplacen con facilidad.
- Pueden aparecer líneas finas en la porcelana porque fue sometida al calentamiento y enfriado. Esto es normal y no afecta su desempeño.

NOTA

- El ciclo Autolimpieza no se puede iniciar si está activa la función Bloqueo.
- Una vez que se haya configurado el ciclo Autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se enfríe. El bloqueo se libera automáticamente.
- Una vez que la puerta se haya trabado, la luz indicadora de bloqueo 🔒 dejará de parpadear y quedará encendida. Espere unos 15 segundos para que se active la traba de la puerta del horno.
- Si el reloj está configurado para una visualización de 12 horas (predeterminado), la retardada nunca se puede iniciar con más de 12 horas de anticipación.
- Luego de que se apague el horno, el ventilador de convección seguirá funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

Ventilación de aire del horno

Las aberturas de aire están ubicadas en la parte posterior de la placa de cocción, en las partes superior e inferior de la puerta del horno y en el fondo de la cocina.



PRECAUCIÓN

- **Los bordes de la ventilación de la cocina son filosos.** Para evitar sufrir lesiones, use guantes cuando limpie la cocina.
- Limpie las tapas de ventilación regularmente. No debe dejar que se acumule grasa en la tapa o el filtro.

NOTA

No bloquee las ventilaciones ni las aberturas de aire de la cocina. Proporcionan la entrada y la salida de aire necesario para que la cocina funcione de forma adecuada con la combustión correcta.

Depósito de suministro de vapor

El depósito de suministro de vapor se utiliza durante las funciones de cocción al vapor. Utilice agua filtrada y suavizada si es posible.

NOTA

- Después de usar la función de vapor, drene el agua en el tanque de agua y limpie el tanque de agua y la cavidad del horno. Limpie la humedad en la cavidad del horno.
- NO limpie la plancha en el lavavajillas.

Escala de agua dura

Si se utiliza agua dura en el depósito de suministro de vapor, el generador de vapor podría atascarse con una escala de agua dura. En áreas con agua dura, ejecute la función Descaling con frecuencia o utilice agua suavizada.

Limpieza de la cal del fondo del horno

Si quedan restos minerales en el fondo del horno después de utilizar el modo vapor, use un trapo o esponja empapados en vinagre o solución suave de ácido cítrico. Para la cal más rebelde o extendida, utilice la función Descalcificación.

Descaling

Utilice esta función para eliminar los depósitos blancos que se forman después de que el generador de vapor se utilice durante un período prolongado.

La función Descaling dura 65 minutos. El agua saldrá del generador de vapor mientras se está limpiando. Para obtener instrucciones sobre cómo extraer y llenar el depósito de suministro de vapor, consulte "Uso del depósito de suministro de vapor".

Ajuste de Descaling

1. Llene el depósito de suministro de vapor con una mezcla 20:1 de agua y ácido cítrico. Por ejemplo, use 4 cucharaditas de ácido cítrico en 4 1/4 tazas de agua (20 g de ácido cítrico en 1000 ml de agua).
2. Inserte el depósito de suministro de vapor en la ranura sobre la cavidad del horno y empújelo hasta que encaje en su lugar.
3. Toque Clean, Steam Maintenance y Descaling en ese orden.
4. Después de 60 minutos de descalcificación, aparecerá un mensaje emergente en la pantalla. Siguiendo las instrucciones, drene el depósito y llénelo con agua limpia.
5. Inserte el depósito e inicie la función Rinsing.
6. Una vez completada la función Rinsing, seque el interior del horno con un paño suave.

NOTA

- La función de lavado debe completarse incluso si se cancela la función de “Descaling”.
- Si queda algo de agua en el fondo del horno luego de la descalcificación, podrían quedar residuos después del uso del horno. Para eliminar los residuos, consulte las instrucciones que aparecen debajo de "Limpieza de la cal del fondo del horno".

Drying

La función Drying elimina el agua residual del interior del generador de vapor. La función tarda poco más de 1 minuto y se ejecuta automáticamente después de cualquier ciclo de cocción al vapor. La función Drying también se puede iniciar manualmente, si es necesario.

Ajuste de Drying

1. Compruebe si hay agua en el depósito de suministro de vapor.
2. Toque Clean, Steam Maintenance y Drying en ese orden.
3. Toque **Start** para comenzar la función Drying. El tiempo restante aparece en la pantalla.

Evaporation

Utilice la función Evaporation para secar la cavidad del horno después de un ciclo de cocción con vapor. La evaporación dura 12 minutos.

Ajuste de Evaporation

1. Toque Clean, Steam Maintenance y Evaporation en ese orden.
2. Toque Start para comenzar Evaporation. El tiempo restante aparece en la pantalla.

Remoción y reemplazo de la puerta removible del horno

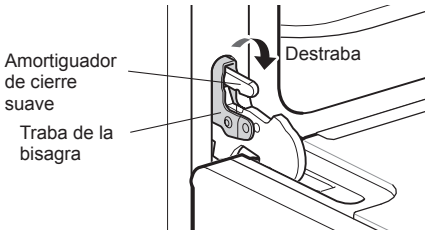
PRECAUCIÓN

- **Tenga cuidado cuando quite y levante la puerta.**
- **No levante la puerta por el mango.** El mango no está diseñado para soportar el peso de la puerta y podría romperse.

Remoción de la puerta

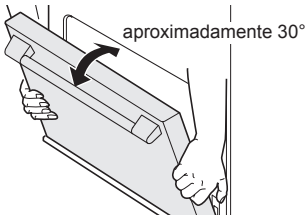
1 Abra totalmente la puerta.

2 Desbloquee las trabas de las bisagras. Para ello, gírelas alejándolas lo más posible del marco de la puerta abierta.



3 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.

4 Cierre la puerta hasta la posición de remoción (aproximadamente 30 grados), que es a mitad de la distancia entre la posición de tope del asador y totalmente cerrada. Si la posición es correcta, los razos de las bisagras se moverán libremente.

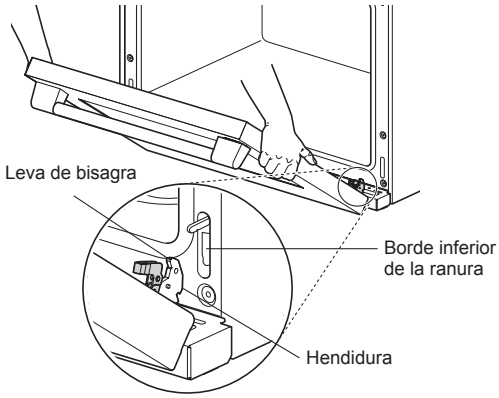


5 Levante la puerta y tire hacia fuera hasta que los brazos de las bisagras salgan de las ranuras.

Colocación de la puerta

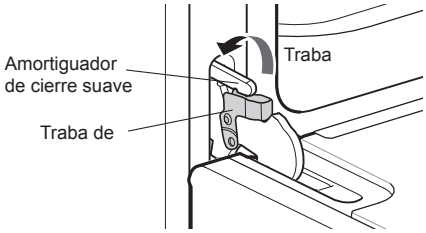
1 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.

2 Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de remoción, apoye la hendidura de los brazos de las bisagras en el borde inferior de las ranuras de las bisagras. Las muescas de los brazos de las bisagras deben estar totalmente apoyadas en el borde inferior de las ranuras.



3 Abra totalmente la puerta. Si la puerta no se abre completamente, la hendidura no está bien apoyada en el borde inferior de la ranura.

4 Bloquee las bisagras a ambos lados de la puerta, girándolas hacia atrás hacia las ranuras en el marco del horno hasta que se bloqueen.



5 Cierre la puerta del horno.

Instrucciones para el cuidado de la puerta

La mayoría de las puertas de hornos contienen un vidrio que puede romperse.

PRECAUCIÓN

- No cierre la puerta del horno hasta que todos los estantes estén bien colocados en su lugar.
- No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni con ningún otro objeto.
- Si se raya, golpea, hace vibrar o fuerza el vidrio, se puede debilitar su estructura, lo que aumenta el riesgo de rotura más adelante.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTAS FRECUENTES

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

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

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

Según el ajuste de su placa de cocción o la temperatura seleccionada en su horno, es NORMAL el ciclo de encendido y apagado de los elementos de cocción.

Mi nuevo horno no cocina como el que tenía antes. ¿Hay algo mal con los ajustes de temperatura?

No, su horno fue probado y calibrado en la fábrica. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente los tiempos y las temperaturas de su receta. Si todavía piensa que el horno nuevo es muy caliente o muy frío, puede ajustar usted la temperatura del horno para adecuarla a sus necesidades específicas de cocción. Consulte la sección de Ajuste de temperatura del horno de este manual para obtener instrucciones fáciles sobre cómo ajustar el termostato.

¿Es normal que se escuche un chasquido que proviene de la parte trasera del horno cuando lo uso?

Su nueva cocina está diseñada para mantener un control estricto de la temperatura del horno. Es posible que escuche los elementos calentadores del horno hacer un chasquido al encenderse y pagarse con más frecuencia en su horno nuevo. Es normal.

Durante la cocción por convección, el ventilador se detiene cuando abro la puerta. ¿Es normal?

Sí, es normal. Cuando se abre la puerta, el ventilador de convección se detiene hasta que se cierra la puerta.

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

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

¿Puedo usar papel de aluminio para que recolecte las gotas en la cavidad del horno?

No utilice nunca papel de aluminio para revestir el fondo o los costados del horno. El papel se derretirá y se pegará a la superficie del fondo del horno y no se podrá quitar. En lugar de eso, coloque una bandeja sobre un estante inferior del horno y úsela para recolectar las gotas (si ya se ha derretido papel de aluminio en el fondo del horno, esto no interferirá con el rendimiento del horno).

¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

No cubra los estantes con papel de aluminio. Cubrir estantes por completo con papel de aluminio restringe el flujo de aire, lo que se traduce en resultados de cocción deficientes. Coloque una bandeja cubierta con papel de aluminio debajo de tartas de frutas u otros alimentos ácidos o dulces para evitar que los derrames dañen el acabado del horno.

PRECAUCIÓN

Puede utilizarse papel de aluminio para envolver los alimentos dentro del horno, pero no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos calentadores del horno expuestos. El papel de aluminio podría derretirse o prenderse fuego, lo que ocasionaría humo, un incendio o lesiones.

¿Puedo dejar los estantes en el horno cuando ejecute un ciclo de Autolimpieza?

No, aunque no dañará los estantes, esto los decolorará y no se deslizarán bien cuando los use. Quite todos los elementos del horno antes de comenzar un ciclo de Autolimpieza.

¿Qué debo hacer si los estantes están pegajosos y es difícil deslizarlos hacia dentro y hacia fuera?

Con el tiempo, se puede hacer difícil deslizar los estantes. Aplique una pequeña cantidad de aceite de oliva en los extremos de los estantes. Este actuará como lubricante para un deslizamiento mejor.

¿Qué debo hacer para eliminar manchas difíciles en mi placa de inducción? (disponible en algunos)

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

¿Por qué no funcionan los botones de función?

Asegúrese de que la estufa no esté en el modo Lock Out. El candado se mostrará en la pantalla si Lock Out está activado. Para desactivar Lock Out, toque la pantalla para ver la ventana emergente de desbloqueo. Presione UNLOCK durante 3 segundos para cancelar la función de desbloqueo. El icono del candado desaparecerá de la parte superior derecha de la pantalla.
Si la pantalla está en modo inactivo (en blanco o apagada), presione la pantalla LCD para activar la pantalla.

Mi cocina todavía está sucia después de ejecutar el ciclo SpeedClean™. ¿Qué más debo hacer?

El ciclo SpeedClean™ solo ayuda a aflojar la suciedad leve de la cocina con horno para ayudar en la limpieza manual del horno. No quita automáticamente toda la suciedad después del ciclo. Es necesario fregar un poco el horno después de ejecutar el ciclo SpeedClean™.

Probé fregar el horno después de ejecutar SpeedClean™, pero hay suciedad que queda. ¿Qué puedo hacer?

La función SpeedClean™ tiene un mejor resultado cuando la suciedad se empapa y sumerge totalmente en agua antes de ejecutar el ciclo y durante la limpieza manual. Si la suciedad no está muy empapada en agua, puede afectar negativamente el desempeño de la limpieza. Repita el proceso de SpeedClean™ usando agua suficiente.

Ciertos tipos de suciedad a base de azúcar y grasas son especialmente difíciles de limpiar. Si alguna suciedad persistente permanece en el horno, use la función Self Clean para limpiar completamente el horno.

La suciedad en las paredes de mi horno no sale. ¿Cómo puedo limpiar las paredes del horno?

La suciedad en las paredes laterales y traseras de la estufa puede ser más difícil de remojar completamente con agua. Trate de repetir el proceso SpeedClean™.

¿SpeedClean™ conseguirá eliminar toda la suciedad y manchas por completo?

Depende del tipo de suciedad. Ciertos tipos de manchas a base de azúcar y grasas son especialmente difíciles de limpiar. Además, si las manchas no están suficientemente empapadas en agua, esto puede afectar negativamente al desempeño de la limpieza.

Si las manchas rebeldes o acumuladas permanecen en el horno, utilice la función Self Clean. Consulte la sección Self Clean de este manual del propietario.

¿Hay algún truco para eliminar una parte de la suciedad rebelde?

Scraping soil with a plastic scraper before and during hand-cleaning is recommended. Fully saturating soil with water is also recommended.

Sin embargo, ciertos tipos de suciedad son más difíciles de limpiar que otros. Para suciedad rebelde, se recomienda el ciclo Self Clean. Sin embargo, la limpieza automática sólo funciona en el horno derecho. Consulte la sección Self Clean de su manual de usuario para obtener más información.

¿Es seguro que el ventilador de convección, el quemador para asar o el elemento calentador se mojen durante la función SpeedClean™?

Sí. El ventilador de convección, el quemador para asar o el elemento calentador pueden mojarse un poco durante la limpieza. Sin embargo, no es necesario aplicar un rocío directo sobre el quemador del asador ni de los elementos calentadores porque se limpian automáticamente durante el uso regular.

Veo humo que sale de las ventilaciones de la placa de cocción de la cocina durante SpeedClean™. ¿Es normal?

Es normal. No es humo. En realidad, es vapor de agua del agua que está en la cavidad del horno. Cuando el horno se calienta brevemente durante SpeedClean™, el agua de la cavidad se evapora y sale por las ventilaciones del horno.

¿Con cuánta frecuencia debo usar SpeedClean™?

SpeedClean™ puede ejecutarse con la frecuencia que desee. SpeedClean™ funciona mejor cuando el horno está LEVEMENTE sucio por ejemplo con salpicaduras de grasa LEVES y gotitas de queso. Consulte la sección SpeedClean™ del manual del propietario para obtener más información.

¿Puedo ejecutar el ciclo SpeedClean™ en los horno a la vez?

Sí. Puede ejecutar el ciclo SpeedClean™ en los hornos a la vez. Algunas superficies del horno estarán calientes después de que finalice el ciclo. Evite apoyarse o recargarse en el vidrio de la puerta del horno mientras limpia las cavidades de los hornos.

Antes de llamar al servicio técnico

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

Síntomas	Causas/soluciones posibles
La cocina no está nivelada.	• Mala instalación. Coloque el estante en el centro del horno. Coloque un nivelador en el estante del horno. Ajuste las patas de nivelación que se encuentran en la base de la cocina hasta que el estante quede nivelado. • Asegúrese de que el piso esté nivelado, sea fuerte y estable para sostener correctamente la cocina. • Si el piso está hundido o tiene una pendiente, comuníquese con un carpintero para que corrija la situación. • La alineación del armario de la cocina puede hacer que parezca que la cocina está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén en escuadra y que tengan suficiente espacio para permitir la holgura de la cocina.
No puedo mover fácilmente el electrodoméstico. El aparato debe estar accesible para su reparación.	• Los armarios no están en escuadra o están demasiado justos. Comuníquese con el fabricante o el instalador para permitir el acceso al electrodoméstico. • El tapete interfiere con la cocina. Deje espacio suficiente para que se pueda levantar la cocina sobre el tapete. • El dispositivo antivuelco está activado.
El control del horno pita y muestra cualquier código de error F1~F25.	• Error de control electrónico. Pulse **OK** para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si el fallo se repite, registre el número de fallo. Pulse **OK** y póngase en contacto con un agente de servicio.
El control de inducción pita y el LED del mando indican cualquier código de error F33~F45.	• Error de control electrónico. Gire el mando a la posición central OFF para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si el fallo se repite, registre el número de fallo. Gire el mando a la posición central OFF y llame al servicio técnico.
Los botones de control de Sous-Vide y el LED del mando muestran cualquier código de error F62.	• Error de control electrónico. Gire el mando a la posición central OFF para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si el fallo se repite, registre el número de fallo. Gire el mando a la posición central OFF y llame al servicio técnico.
El control de plancha pita y el LED del mando muestran cualquier código de error F51~F59.	• Error de control electrónico. Gire el mando a la posición central OFF para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si el fallo se repite, registre el número de fallo. Gire el mando a la posición central OFF y llame al servicio técnico.
Los quemadores de superficie de la cocina de gas no se prenden ni queman uniformemente.	• Asegúrese de que el enchufe esté conectado a una toma funcional y conectado a tierra. • Quite los quemadores y límpielos. Revise el área de los electrodos en búsqueda de alimentos o grasa quemada. Consulte Limpieza de las tapas/los cabezales del quemador en la sección MANTENIMIENTO. • Asegúrese de que las partes del quemador estén bien instaladas. Consulte Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas en la sección MANTENIMIENTO. • Es normal que los quemadores pequeños que tengan la función de fuego extra lento se apaguen y enciendan de forma periódica cuando se usen los ajustes S3 a S1. Consulte la sección Cómo usar el fuego extra lento para ver más detalles.
Las llamas del quemador son muy altas o amarillas.	Si la cocina está conectada a gas LP, comuníquese con el técnico que instaló la cocina o que realizó la conversión.
El horno no funciona.	• El enchufe de la cocina no está insertado completamente en el tomacorriente. - Asegúrese de que el enchufe esté conectado a una toma funcional y conectado a tierra. • Es posible que se haya quemado un fusible o que se haya disparado el disyuntor de su casa. - Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor. • Los controles del horno están mal configurados. - Consulte la sección Uso del horno. • Horno demasiado caliente. - Deje que el horno se enfríe a una temperatura inferior a la de bloqueo.

Síntomas	Causas/soluciones posibles
Sale vapor a través de la ventilación de horno.	• Cocinar alimentos con alto nivel de humedad produce vapor. Es normal.
El electrodoméstico no funciona.	• Asegúrese de que el cable esté correctamente enchufado en la toma. Revise los disyuntores. • El cableado de servicio no está completo. Comuníquese con su electricista para solicitar asistencia. • Corte de energía. Verifique las luces de la casa para asegurarse. Llame a la empresa de electricidad local para solicitar servicio.
La luz del horno no funciona.	• Este horno utiliza iluminación LED que debe ser reparada o reemplazada por un técnico autorizado.
El horno emite mucho humo cuando asa.	• El control no está bien configurado. Siga las instrucciones para el ajuste de los controles del horno. • La carne está demasiado cerca de quemador. Coloque el estante en otra posición para dejar un espacio suficiente entre la carne y el quemador. Precaliente el asador para sellar. • La carne no está bien preparada. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes de grasa restantes para evitar que la carne se retuerza. • El inserto de la asadera está al revés y la grasa no drena. Siempre coloque la rejilla en la asadera con las costillas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa gotee en la bandeja. • Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario realizar una limpieza regular cuando se asa con frecuencia. - Salpicaduras viejas de comida o grasa producen mucho humo.
La comida no se hornea ni se rostiza correctamente.	• Los controles del horno están mal configurados. - Consulte la sección Uso del horno. • No se precalentó el horno antes de cocinar. - Para asar u hornear correctamente, precaliente el horno hasta que alcance la temperatura ajustada antes de colocar la comida dentro del horno. • La posición del estante es incorrecta o este no está nivelado. - Consulte la sección Uso del horno. • Se está usando una batería de cocina incorrecta o de un tamaño inadecuado. - Consulte la sección Uso del horno. • Se debe ajustar el sensor del horno. - Consulte Ajuste de la temperatura del horno en la sección Funciones.
La comida no se asa correctamente.	• Se está usando el estante en una posición incorrecta. - Consulte la Guía de recomendaciones para asar. • La batería de cocina no es adecuada para asar. - Use una asadera con rejilla. • Se usó papel de aluminio en la asadera y la rejilla no se colocó correctamente ni se cortó como se recomendó. - Consulte la sección Uso del horno. • En algunas áreas, el voltaje puede ser bajo. - Precaliente el asador durante 5 a 7 minutos. - Consulte la Guía de recomendaciones para asar.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja.	• Se debe ajustar el sensor del horno. - Consulte Ajuste de la temperatura del horno en la sección Funciones.

Síntomas	Causas/soluciones posibles
El horno no se limpia automáticamente.	• La temperatura del horno es muy alta para configurar la operación de Autolimpieza. - Espere que la cocina se enfríe y restablezca los controles. • Los controles del horno están mal configurados. - Consulte la sección Autolimpieza. • No se puede iniciar un ciclo Self Clean si la función de bloqueo del horno está activa. • La función Self Clean sólo está disponible en el horno derecho.
Sonido de “crujido” o “explosión”.	• Es el sonido del metal que se calienta y se enfría durante las funciones de cocción y de Autolimpieza. - Es normal.
Ruido del ventilador.	• El ventilador de convección se puede encender y apagar automáticamente. - Es normal. • Los ventiladores existentes para el enfriamiento de la estufa se activan y desactivan de acuerdo con la temperatura de la misma. - Esto es normal.
El ventilador de convección se detiene.	• El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. - "Esto es normal y se hace para lograr un calor más uniforme durante el ciclo. No es una falla de la cocina y debe considerarse como funcionamiento normal."
Humo excesivo durante un ciclo Self Clean	• Suciedad excesiva. - Pulse el botón **STOP**. Abra las ventanas para que salga el humo de la habitación. Espere hasta que se cancele el modo Self Clean. Limpie el exceso de suciedad y reinicie la limpieza.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de Autolimpieza.	• El horno está demasiado caliente. - Deje que el horno se enfríe a una temperatura inferior a la de bloqueo. • Espere aproximadamente una hora para que el horno se enfríe después de la finalización de un ciclo de Autolimpieza. La puerta puede abrirse cuando ya no aparezca el icono de bloqueo en la pantalla. • Es posible que estén bloqueados el control y la puerta.
El horno no se queda limpio después de un ciclo Self Clean	• Los controles del horno no están bien ajustados. - Vea la sección Self Clean. • El horno estaba muy sucio. - Limpie los derrames abundantes antes de comenzar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios podrían necesitar ser limpiados nuevamente o durante un período de tiempo más largo.
El icono de la puerta bloqueada se muestra en la pantalla cuando se quiere cocinar	• La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del horno no ha caído por debajo de la temperatura de bloqueo. - Pulse el botón **STOP**. Deje que el horno se enfríe.
Olor a quemado o aceite que sale de la ventilación	• Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo. - Para acelerar el proceso, establezca un ciclo Self Clean durante un mínimo de 3 horas. Vea la sección Self Clean.
Las rejillas del horno son difíciles de deslizar	• Las rejillas brillantes de color plata se limpiaron en un ciclo Self Clean. - Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y limpie los bordes de las rejillas del horno con la toalla de papel.
Se acumula humedad en el visor del horno o sale vapor de la ventilación del horno.	• Es normal cuando se cocinan alimentos con gran contenido de humedad. • Se usó demasiada humedad cuando se limpió el visor.

Síntomas	Causas/soluciones posibles
Problema al conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi.	• La contraseña de la red Wi-Fi fue ingresada de forma incorrecta. - Borre su red Wi-Fi doméstica e inicie el proceso de registro de nuevo. • Los datos móviles de su teléfono inteligente están activados. - Desactive los datos móviles en su teléfono inteligente antes de registrar el dispositivo. • El nombre de la red inalámbrica (SSID) está configurado incorrectamente. - El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números en inglés. (No utilice caracteres especiales.) • La frecuencia del router no es de 2,4 GHz. - Sólo se admite una frecuencia de router de 2,4 GHz. Ajuste el router inalámbrico a 2,4 GHz y conecte el dispositivo al router inalámbrico. Para comprobar la frecuencia del router, consulte con su proveedor de servicios de Internet o con el fabricante del router. • La distancia entre el aparato y el router es demasiado grande. - Si el electrodoméstico está muy lejos del router, puede que la señal sea débil y que no sea posible configurar la conexión correctamente. Acerque el router al electrodoméstico o compre e instale un repetidor Wi-Fi.
El módulo sous vide emite un pitido durante el funcionamiento	• Esta alarma suena cuando el módulo sous vide es operado sin agua en el baño de agua. - Llene el baño de agua hasta el nivel recomendado antes de usarlo.
El mando de control LED de sous vide indica "HS"	• El horno está ejecutando un ciclo de autolimpieza y el módulo sous vide está deshabilitado. - El módulo sous vide se puede utilizar una vez que el ciclo self-clean se ha completado y el horno se ha enfriado. • El nivel de agua ha caído por debajo de la marca mínima en el baño María. - Añadir agua al baño María. • La temperatura del agua en el baño María es muy alta. - Permita que el agua se enfríe antes de manipular el baño María.
La superficie de la plancha está rayada o sin brillo.	• Los utensilios de metal arañan la superficie de la plancha. No use la plancha como una tabla de cortar. Utilice sólo utensilios de silicona o de madera para cocinar en la plancha.
La comida no se está cocinando adecuadamente en la plancha.	• Espere hasta que suene la campana de precalentamiento antes de comenzar a cocinar los alimentos.
Restos de agua en el fondo del horno durante o después de la cocción con vapor.	• Durante la cocción con vapor, el agua del suministrador de vapor se transfiere al fondo del horno. Es normal que el agua cubra el fondo del horno durante o después el modo Vapor. • Si el agua deja depósitos minerales en el fondo del horno, elimine los depósitos con un trapo o esponja empapados en vinagre.
Aparecen residuos blancos en el fondo del horno después de la cocción con vapor.	• El uso de agua dura en el suministrador de vapor puede generar cal en el fondo del horno. • Si quedan restos minerales en el fondo del horno después de utilizar el modo vapor, use un trapo o esponja empapados en vinagre o solución suave de ácido cítrico.
Ruido después de la cocción con vapor	• Después de cualquier ciclo de cocción con vapor, la función de secado se ejecutará automáticamente. Es normal que se oiga un sonido de operación de la bomba de vapor mientras se está ejecutando la función de secado.

GARANTÍA (EE. UU.)

Si la cocina eléctrica SIGNATURE KITCHEN SUITE 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 y será vigente solo cuando se compre y use dentro de los Estados Unidos y de los territorios estadounidenses. Se exige el comprobante de compra minorista original para solicitar servicio por garantía según esta garantía limitada.

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

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

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

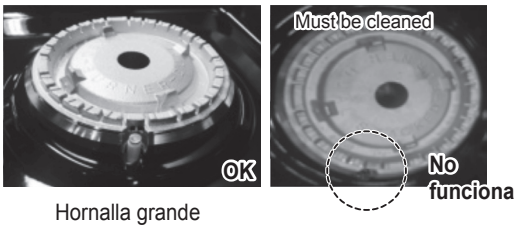
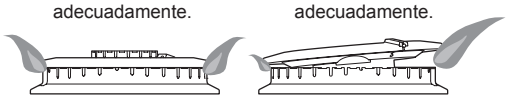
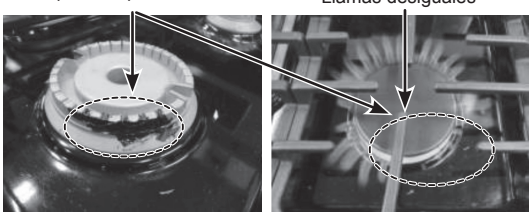
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, o limitaciones a la duración de la garantía implícita, por lo que la exclusión o limitación anteriormente mencionadas podrían no corresponder en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es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

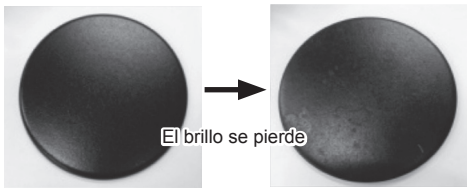
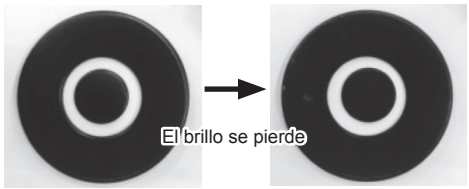
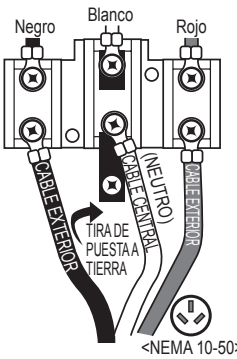
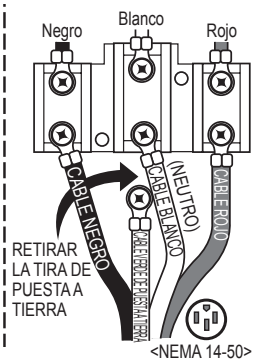
ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

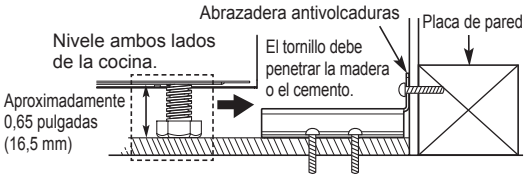
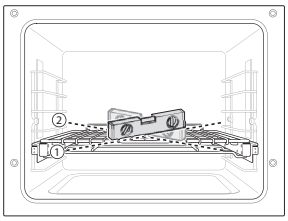
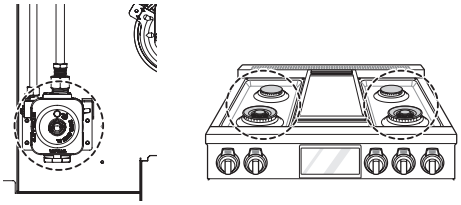
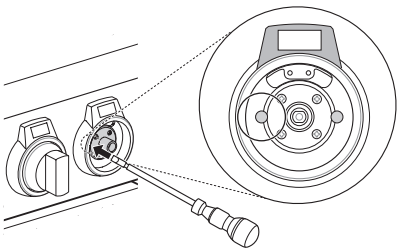
- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar, o instalar o reparar el producto; instrucciones al cliente sobre la operación del producto; reparación o reemplazo de fusibles o corrección de cableado o plomería, o corrección de reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Incapacidad del producto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

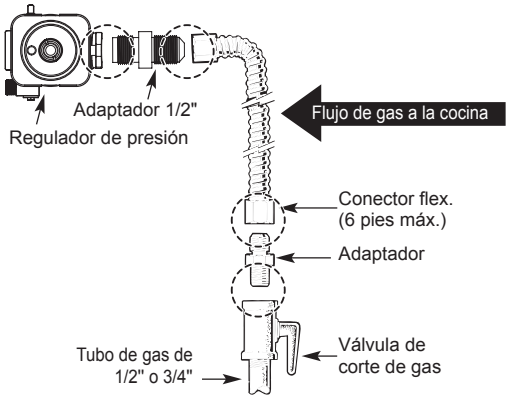
- La extracción y nueva instalación del producto si está instalado en una ubicación inaccesible o si no está instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación publicadas, incluyendo los manuales de instalación y del propietario de SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- Daños ocasionados por el mal uso, abuso,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

Las siguientes circunstancias no están cubiertas por la garantía:

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

Problema	Causa	Prevención
• La tapa del quemador está apagada o ha cambiado de color	1. Rascar 2. Uso de limpiadores detergentes o abrasivos Tapa de hornalla pequeña  Tapa de hornalla grande  	• No utilice lana de acero o limpiadores abrasivos para limpiar. • Para eliminar los restos de alimentos quemados, remoje los cabezales del quemador en agua caliente durante 20-30 minutos. No utilice detergente.
• El horno o los estantes están manchados tras usar hojas de aluminio.	La hoja de aluminio se derritió en el horno. 	• Nunca cubra el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales como hojas de aluminio. • Si la hoja de aluminio ya se derritió en el horno, eso no afectará el rendimiento de este.
• La unidad no tiene energía eléctrica.	1. Se apagó la energía eléctrica de la casa (suministro de alimentación eléctrica) 2. El interruptor se activó. 3. El cable de alimentación no está instalado correctamente. **3- CONEXIÓN DEL CABLE**  **4- CONEXIÓN DEL CABLE**  	• Revise la energía eléctrica del tablero principal antes de llamar al servicio técnico. • El tipo de cable de alimentación debe coincidir con el del tomacorriente. • Instale correctamente el cable de alimentación.

Problema	Causa	Prevención
• La superficie es despareja. • El horno está inclinado.	1. La cocina no está nivelada. 2. El dispositivo antivolcadura no se instaló correctamente.   Use un nivel de burbuja para comprobar la nivelación.	• Verifique primero con el instalador.
• Las llamas son demasiado grandes en el anafe convertido (NP → LP).	El instalador no realizó parte de la conversión. (Revise 2 partes: regulador, válvula del anafe).  Regulador Válvula del anafe	• Consulte primero con el instalador. • Consulte el manual de instalación.
• La llama es demasiado pequeña o demasiado grande.	1. Presión de gas variable. 2. El instalador no verificó.  Tornillo de ajuste central	• Consulte primero con el instalador.

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

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

CÓMO OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

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

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

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

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

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

MEMO

MEMO

MEMO

SIGNATURE
KITCHEN SUITE

Customer Information Center

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

Printed in Korea