

KitchenAid®

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

SUPERFICIE DE COCCIÓN A GAS ESTILO COMERCIAL DE
30" (76,2 cm), 36" (91,4 cm) Y 48" (121,9 cm)

Solo para uso residencial

Tabla de contenidos

SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	2
REQUISITOS DE INSTALACIÓN	4
Herramientas y piezas.....	4
Requisitos de ubicación.....	5
Requisitos eléctricos: EE.UU. únicamente	8
Requisitos del suministro de gas.....	8
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	10
Instalación de la superficie de cocción	10
Conexión del suministro de gas	10
Instale la bandeja de la plancha	11
Complete la instalación.....	12
CONVERSIONES DE GAS	13
Conversión a gas propano.....	13
Conversión a gas natural	16

IMPORTANTE:

Guarde para tener a disposición del inspector de electricidad local.

Instalador: Déjele las instrucciones de instalación al propietario.

Propietario: Guarde las instrucciones de instalación para futuras consultas.

SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

ADVERTENCIA: Si la información en estas instrucciones no se sigue con exactitud, podría ocurrir un incendio o una explosión, lo que causaría daños a propiedades, heridas personales o la muerte.

- No almacene o use gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este u otro aparato electrodoméstico.
- **PASOS QUE USTED DEBE SEGUIR SI HUELE A GAS:**
 - No trate de encender ningún aparato electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su casa o edificio.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.
Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
 - Si usted no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser efectuados por un instalador calificado, una agencia de servicio o por el proveedor de gas.

⚠ ADVERTENCIA:

Nunca deje la sección de cocción superior de este aparato sin supervisión.

- No seguir esta advertencia, puede dar como resultado fuego, explosión o quemaduras que pueden causar daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- Si se produce un incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente al departamento de bomberos.

NO INTENTE EXTINGUIR CON AGUA FUEGO ORIGINADO POR ACEITE O GRASA.

ADVERTENCIA: Las pérdidas de gas no siempre se pueden detectar por el olfato.

Los proveedores de gas recomiendan que usted use un detector de gas aprobado por UL (Laboratorio de normalización) o CSA (Asociación canadiense de seguridad).

Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor de gas.

Si se detecta una fuga de gas, siga las instrucciones de "Pasos que usted debe seguir si huele a gas".

IMPORTANTE: No instale un sistema de ventilación que sople aire hacia abajo dirigido hacia este aparato de cocción a gas. Este tipo de sistema de ventilación puede ocasionar problemas de encendido y combustión con este aparato de cocción a gas, resultando en heridas a personas o en un funcionamiento no deseado del aparato.

En el estado de Massachusetts se aplican las siguientes instrucciones de instalación:

- Las instalaciones y reparaciones se deben efectuar por un contratista, plomero o gasista calificado o licenciado por el estado de Massachusetts.
- Reemplace con dispositivos de cierre aceptables: las llaves de gas y las válvulas de bola instaladas para el uso deben estar en la lista.
- Si se usa un conector de gas flexible no debe exceder de 4 pies (121,9 cm).

REQUISITOS DE INSTALACIÓN

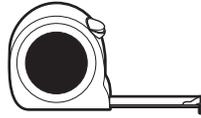
Herramientas y piezas

Reúna las herramientas y las piezas necesarias antes de comenzar la instalación. Lea y siga las instrucciones provistas con cualquiera de las herramientas detalladas aquí.

Herramientas necesarias



Llave ajustable



Cinta métrica



Marcador o lapicero



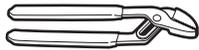
Llave para tubería



Destornillador de cabeza plana



Llave de combinación de 15/16" (24 mm)



Llave o pinza ajustable



Compuesto para unión de tuberías resistente a gas propano

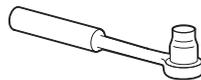


Solución para detectar fugas no corrosiva

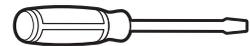
Para las conversiones a gas natural/propano



Llave ajustable



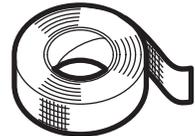
Trinqueta



Destornillador grande de cabeza plana



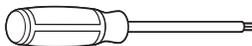
Destornillador T20® Torx®†



Cinta adhesiva protectora



Llave de extremo abierto de 1/2" (1,3 cm)



Broca cuadrada n.º 1

†®TORX y T20 son marcas comerciales de Acument Intellectual Properties, LLC.

Piezas suministradas

Verifique que todas las piezas estén incluidas.

- Rejillas de quemadores
- Tapas de quemadores
- Bandeja de goteo de plancha (en modelos con plancha)

Piezas necesarias

- Todos los modelos deben contar con una protección posterior si se instalan sin espacio de distancia respecto a una superficie de pared posterior combustible, como un panel de yeso. Consulte "Dimensiones de gabinete" en la sección "Requisitos de ubicación" para obtener los requisitos de ubicación.

Verifique los códigos locales y consulte con el proveedor de gas. Verifique el suministro de gas y el suministro eléctrico existentes. Vea las secciones "Requisitos eléctricos" y "Requisitos del suministro de gas".

Es recomendable que todas las conexiones eléctricas sean hechas por un instalador eléctrico competente autorizado.

Requisitos de ubicación

IMPORTANTE: Respete todas las normativas y reglamentos vigentes. No obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación.

- Es responsabilidad del instalador cumplir con los espacios de instalación especificados en la placa que indica modelo/serie/valores nominales. La placa indicadora de modelo/serie/valores nominales está ubicada bajo la consola, en el lado derecho.
- Se recomienda instalar una campana de 585 CFM (993,9 m³/h) o mayor sobre la superficie de cocción.
- Siga las instrucciones de instalación de la campana de estufa o la combinación de microondas y campana para conocer los espacios libres dimensionales sobre la superficie de cocción.
- Las instalaciones empotradas deben dejar completamente encerrados los lados y la parte posterior de la superficie de cocción.
- Todas las aberturas de la pared o el piso donde se instalará la superficie de cocción deben estar selladas.
- No selle la superficie de cocción a los gabinetes laterales.
- Deben usarse las dimensiones de la abertura del gabinete que se muestran. Las dimensiones proporcionadas son los espacios mínimos.
- Se requiere un suministro eléctrico con conexión a tierra. Consulte la sección "Requisitos eléctricos".
- Debe haber una conexión adecuada de suministro de gas. Consulte la sección "Requisitos del suministro de gas".

IMPORTANTE: Para evitar daños a los gabinetes, consulte al constructor o al proveedor de los gabinetes para asegurarse de que los materiales empleados no cambien de color, no se desprenda el laminado ni sufran ningún otro tipo de daño. Este horno fue diseñado de acuerdo con los requisitos de UL y CSA International y cumple con las temperaturas máximas permitidas para gabinetes de madera de 194 °F (90 °C).

Requisitos de instalación adicionales para casas rodantes

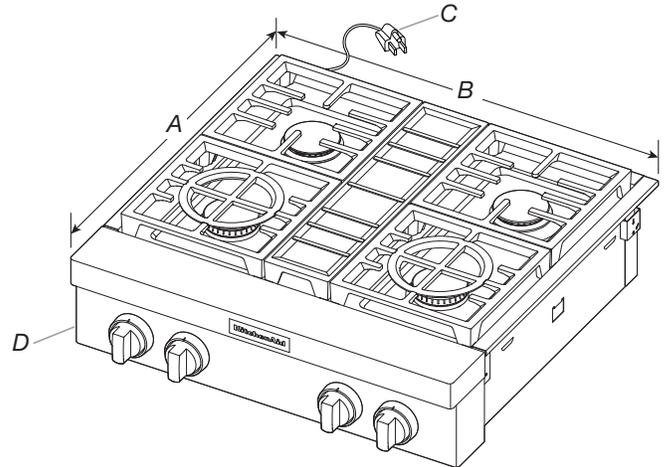
La instalación de esta superficie de cocción debe ajustarse a la Norma para la construcción y la seguridad de casas fabricadas, título 24 CFR, parte 3280 (antes Norma federal para la construcción y la seguridad de casas rodantes, título 24, HUD parte 280). Cuando esa norma no sea aplicable, use la Norma para instalaciones en casas fabricadas, ANSI A225.1/NFPA 501A o los códigos locales.

En Canadá, la instalación de esta superficie de cocción debe cumplir con las normas vigentes CAN/CSA-A240, edición más reciente, o con los códigos locales.

Dimensiones del producto

NOTA: Las características de la superficie de cocción pueden diferir.

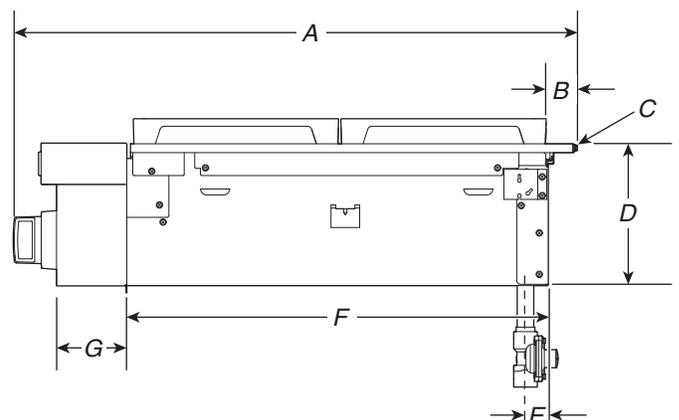
Modelos de 30" (76,2 cm)



- A. 27⁷/₈" (70,8 cm)
- B. 29³/₄" (75,6 cm)

- C. Cable de alimentación de 3 clavijas con conexión a tierra
- D. Placa indicadora de modelo/serie/valores nominales (en la parte de abajo de la base del quemador de la superficie de cocción)

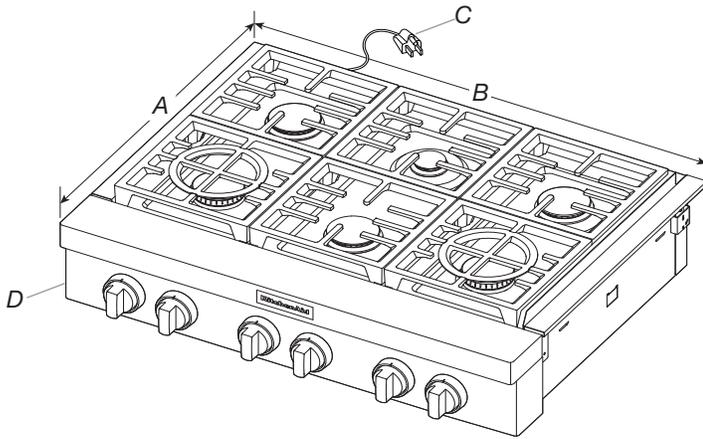
Vista lateral de la superficie de cocción



- A. 29³/₈" (74,6 cm)
- B. 1¹/₄" (3,2 cm)
- C. Borde para isla o protección posterior opcional
- D. 7⁷/₁₆" (18,8 cm)

- E. La entrada de gas está a 1⁷/₈" (4,8 cm) de la parte posterior de la base del quemador de la superficie de cocción y 4⁷/₈" (12,4 cm) hacia adentro del lado izquierdo de la base del quemador de la superficie de cocción.
- F. 22" (55,9 cm)
- G. 3⁵/₈" (9,2 cm)

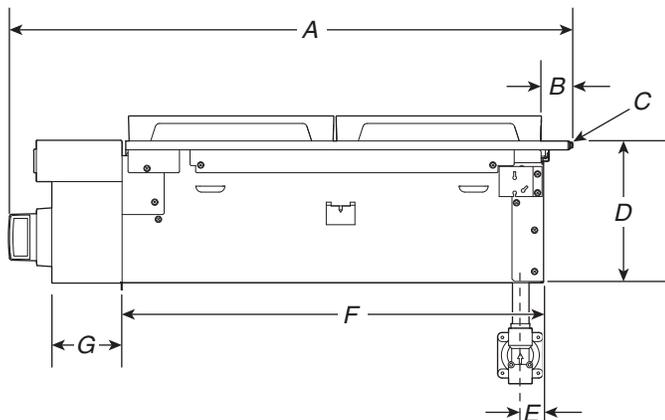
Modelos de 36" (91,4 cm)



- A. 27⁷/₈" (70,8 cm)
- B. 35³/₄" (90,8 cm)

- C. Cable de alimentación de 3 clavijas con conexión a tierra
- D. Placa indicadora de modelo/serie/valores nominales (en la parte de abajo de la base del quemador de la superficie de cocción)

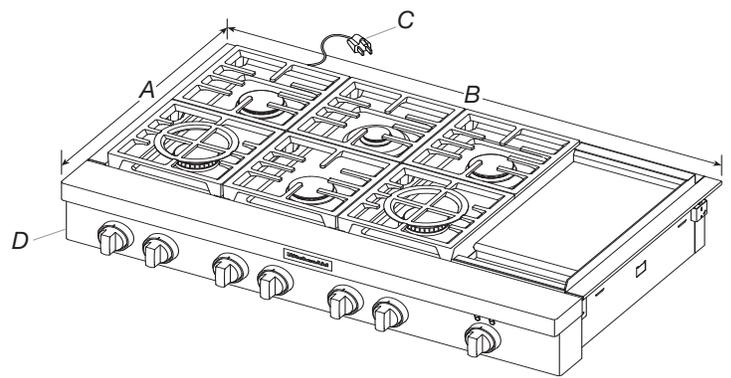
Vista lateral de la superficie de cocción



- A. 29³/₈" (74,6 cm)
- B. 1¹/₄" (3,2 cm)
- C. Borde para isla o protección posterior opcional
- D. 7⁷/₁₆" (18,8 cm)

- E. La entrada de gas está a 1⁷/₈" (4,8 cm) de la parte posterior de la base del quemador de la superficie de cocción y 4⁷/₈" (12,4 cm) hacia adentro del lado izquierdo de la base del quemador de la superficie de cocción.
- F. 22" (55,9 cm)
- G. 3⁵/₈" (9,2 cm)

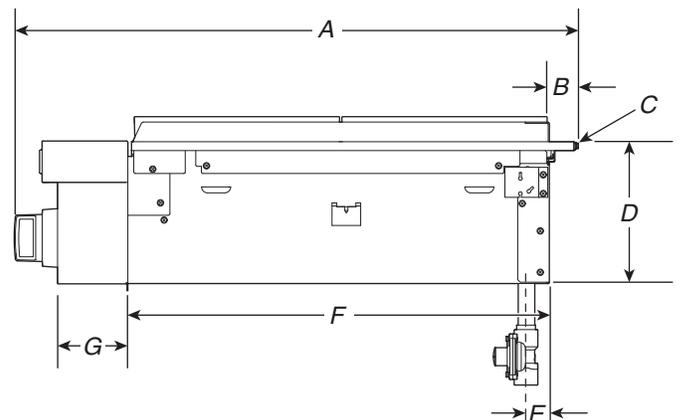
Modelos de 48" (121,9 cm)



- A. 27⁷/₈" (70,8 cm)
- B. 47⁷/₈" (121,6 cm)

- C. Cable de alimentación de 3 clavijas con conexión a tierra
- D. Placa indicadora de modelo/serie/valores nominales (en la parte de abajo de la base del quemador de la superficie de cocción)

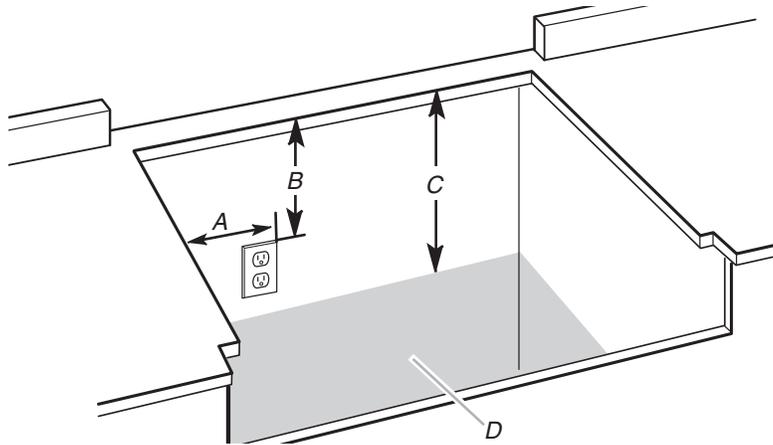
Vista lateral de la superficie de cocción



- A. 29³/₈" (74,6 cm)
- B. 1¹/₄" (3,2 cm)
- C. Borde para isla o protección posterior opcional
- D. 7⁷/₁₆" (18,8 cm)

- E. La entrada de gas está a 1⁷/₈" (4,8 cm) de la parte posterior de la base del quemador de la superficie de cocción y 4⁷/₈" (12,4 cm) hacia adentro del lado izquierdo de la base del quemador de la superficie de cocción.
- F. 22" (55,9 cm)
- G. 3⁵/₈" (9,2 cm)

Ubicación de las conexiones de gas y electricidad

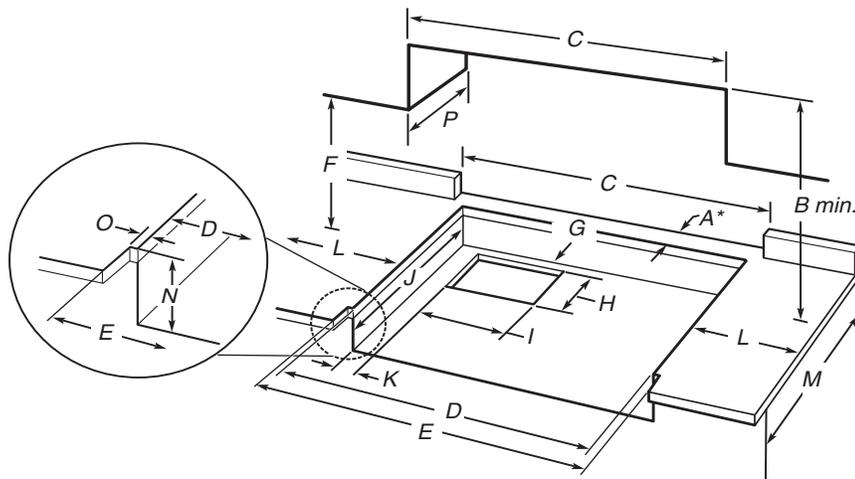


- A. El tomacorriente de 3 patas con conexión a tierra debe estar del lado izquierdo del recorte a 16" (40,6 cm) como máximo de la pared lateral del recinto
- B. 10" (25,4 cm) como mín. de separación desde el mostrador hasta la parte superior de la salida
- C. 14" (35,6 cm) del mostrador a la línea de suministro de gas
- D. La línea de suministro de gas debe estar en esta zona en la pared trasera o lateral o puede subir a través del piso.

NOTA: El lado y la base sólidos del recinto del recorte no se muestran.

Requisitos de gabinete

IMPORTANTE: Si va a instalar una campana de estufa, un revestimiento de campana o una combinación de microondas y campana sobre la superficie de cocción, siga las instrucciones de instalación incluidas con la campana para estufa o la combinación de microondas y campana para ver las medidas de los espacios sobre la superficie de cocción.



- A. Vea la tabla.
- B. Vea la tabla.
- C. Vea la tabla.
- D. Vea la tabla.
- E. Vea la tabla.
- F. 18" (45,7 cm) mín. de separación desde el gabinete superior hasta el mostrador
- G. 3/4" (19 mm) desde la parte trasera del recorte del gabinete hasta el recorte de la abertura para el gas
- H. 6 1/8" (16,1 cm) de profundidad del recorte de la abertura para el gas
- H. 12 1/2" (31,7 cm) de anchura del recorte de la abertura para el gas
- J. 22 1/4" (56,5 cm) de profundidad del recorte del gabinete
- K. 2" (5,1 cm) del costado del gabinete al recorte para el gas
- L. 12" (30,4 cm) mín. de distancia a ambos lados de la superficie de cocción hasta la pared lateral u otro material combustible por encima de la superficie de cocción
- M. 24" (61,0 cm) de profundidad del gabinete
- N. 7 1/4" (18,4 cm) de profundidad del gabinete hasta el mostrador
- O. La muesca debe ser igual a ambos lados
- P. 13" (33,0 cm) de profundidad del gabinete superior

Tamaño	A* Del recorte de la superficie de cocción a la pared trasera	B** De la superficie de cocción al gabinete	C Protección posterior opcional y abertura del gabinete superior	D Gabinete y mostrador	E Solo mostrador
30" (76,2 cm)	1 3/4" (4,4 cm)*	42" (106,7 cm)	30" (76,2 cm)	29 1/4" (74,3 cm)	29 3/4" (75,6 cm) para ningún espacio libre
36" (91,4 cm)	1 3/4" (4,4 cm)*	58" (147,3 cm)	36" (91,4 cm)	35 1/4" (89,5 cm)	35 3/4" (90,8 cm) para ningún espacio libre
48" (121,9 cm)	1 3/4" (4,4 cm)*	58" (147,3 cm)	48" (121,9 cm)	47 1/4" (120,0 cm)	47 3/4" (121,2 cm) para ningún espacio libre

***NOTA:** Si la pared posterior está construida de un material combustible y no se instala una protección posterior, se requiere un espacio mínimo de A + 6" (15,2 cm) en todos los modelos.

Si va a instalar una campana de estufa, un revestimiento de campana o una combinación de microondas y campana sobre la superficie de cocción, siga las instrucciones de instalación incluidas con la campana para estufa, el revestimiento de la campana o la combinación de microondas y campana para ver las medidas de los espacios sobre la superficie de cocción.

** Si no está usando ventilación, espacios mínimos

Modelos de 30" (76,2 cm): 42" (106,7 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la plataforma de la superficie de cocción y la parte inferior de una superficie de combustible.

Modelos de 36" (91,4 cm): 58" (147,3 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la plataforma de la superficie de cocción y la parte inferior de una superficie de combustible.

Modelos de 48" (121,9 cm): 58" (147,3 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la plataforma de la superficie de cocción y la parte inferior de una superficie de combustible.

NOTA: Debido a tolerancias de producción de la fábrica, estas son dimensiones nominales. Tal vez deba reajustarlas para cumplir con el espacio libre que desea.

Requisitos eléctricos: EE.UU. únicamente

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

IMPORTANTE: La superficie de cocción debe tener una conexión de electricidad a tierra de acuerdo con los códigos y las ordenanzas locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código nacional de electricidad (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70 o el Código canadiense de electricidad (Canadian Electrical Code), CSA C22.1.

Esta superficie de cocción está equipada con un sistema de encendido electrónico que no funcionará correctamente si se enchufa en un tomacorriente que no esté polarizado de forma correcta.

Si los códigos lo permiten y se emplea un cable de conexión a tierra separado, es recomendable que un instalador eléctrico competente determine si la ruta de conexión a tierra es adecuada.

Puede obtener una copia de las normas de los códigos antes indicados en:

National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

CSA International
8501 East Pleasant Valley Road
Cleveland, Ohio 44131-5575

- Se necesita un circuito eléctrico de 120 V, 60 Hz, CA solamente, protegido con fusible de 15 A. También se recomienda usar un fusible retardador o disyuntor. Se recomienda el uso de un circuito independiente que preste servicio únicamente a esta superficie de cocción.
- Los sistemas de encendido electrónico funcionan dentro de límites de tensión amplios, pero se debe tener la conexión a tierra y polaridad correctas. Verifique que el tomacorriente tenga capacidad para 120 V y que esté debidamente conectado a tierra.
- Los diagramas de cableado se proveen con esta superficie de cocción. Los diagramas de cableado se encuentran dentro de la consola de control.

Requisitos del suministro de gas

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Explosión

Use una línea de suministro de gas nueva con aprobación de CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas propano, la presión no debe exceder una columna de agua de 36 cm (14") y debe ser verificada por una persona calificada.

Ejemplos de una persona calificada incluyen:

personal de servicio del sistema de calefacción con licencia,
personal autorizado de la compañía de gas, y
personal autorizado para dar servicio.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

Respete todas las normativas y reglamentos vigentes.

IMPORTANTE: Esta instalación debe hacerse de acuerdo con todos los códigos y ordenanzas locales. Si no hay códigos locales, la instalación deberá hacerse de acuerdo con la Norma nacional estadounidense (American National Standard), el Código nacional de gas combustible (National Fuel Gas Code), ANSI Z223.1, edición más reciente, o CAN/CGA B149, edición más reciente.

IMPORTANTE: La superficie de cocción debe estar conectada a un suministro de gas regulado.

IMPORTANTE: Las pruebas de fugas de la superficie de cocción deben efectuarse según las instrucciones del fabricante.

Tipo de gas

Gas Natural:

Esta cocina está ajustada de fábrica para funcionar con gas natural. La placa que indica modelo/serie/valores nominales, ubicada debajo de la consola en el lado derecho, ofrece información sobre los tipos de gas que puede usar. Si la lista de tipos de gas no incluye el tipo de gas disponible, averigüe con el proveedor de gas de su localidad.

Conversión de gas propano:

La conversión deberá llevarla a cabo un técnico de servicio calificado.

No se intentará convertir la superficie de cocción del gas especificado en la placa que indica modelo/serie/valores nominales para utilizarla con un gas distinto sin consultar con el proveedor de gas en servicio. Para convertir gas propano, use el kit de conversión de gas propano que viene con la superficie de cocción y consulte la sección "Conversiones de gas". Las piezas de este kit están en el paquete que contiene la documentación que viene con la estufa de cocción.

Línea de suministro de gas

- Coloque una línea de suministro de gas de tubería rígida de 3/4" (1,9 cm) hasta la ubicación de la superficie de cocción. Una tubería de menor tamaño en tendidos más largos puede dar como resultado un suministro de gas insuficiente. Con gas propano, el tamaño de la tubería o los caños puede ser de 1/2" (1,3 cm) como mínimo. Por lo general, los proveedores de gas propano determinan el tamaño y los materiales que deben usarse en el sistema.

NOTA: Deben usarse compuestos para uniones de tubería que sean resistentes a la acción del gas propano. No utilice cinta de TEFLON[†].

Conector flexible de metal para electrodomésticos:

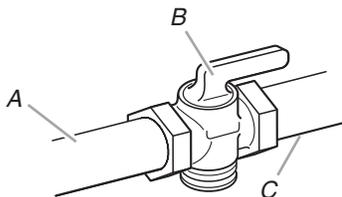
- Si los códigos locales lo permiten, se puede usar un nuevo conector metálico flexible para aparatos de diseño certificado por CSA, de 4 a 5 pies (122 a 152 cm) de longitud, 5/8" (1,6 cm) o 3/4" (1,9 cm) de diámetro interno, para conectar la superficie de cocción a la línea de suministro de gas.



- Se necesita una rosca de tubo macho de 1/2" (1,3 cm) para conectar las roscas de tubo hembra de la entrada al regulador de presión del electrodoméstico.
- No retuerza ni dañe la tubería metálica flexible cuando mueva la superficie de cocción.

IMPORTANTE: Debe ajustar todas las conexiones con una llave. Las conexiones al regulador de gas no deben estar demasiado apretadas. Esto puede agrietar el regulador y causar una fuga de gas. No permita que el regulador gire cuando se aprietan las conexiones.

- Debe incluir una válvula de cierre:
Instale una válvula de cierre manual para líneas de gas en un lugar de fácil acceso. No bloquee el acceso a la válvula de cierre. La válvula es para abrir o cerrar el suministro de gas a la superficie de cocción.



- A. Línea de suministro de gas
B. Válvula de cierre en posición "abierta"
C. A la superficie de cocción

Regulador de la presión de gas

Deberá usarse el regulador de presión de gas suministrado con esta superficie de cocción. Para el funcionamiento adecuado, la presión de entrada al regulador deberá ser como se indica a continuación:

Gas Natural:

Presión mínima: 5" (12,7 cm) de presión de la columna de agua
Presión máxima: 14" (35,6 cm) de presión de la columna de agua

Gas propano:

Presión mínima: 10" (25,4 cm) de presión de la columna de agua
Presión máxima: 14" (35,6 cm) de presión de la columna de agua
Póngase en contacto con el proveedor de gas local si no está seguro acerca de la presión de entrada.

Valores nominales de entrada de los quemadores: altitud

La capacidad nominal de entrada que se muestra en la placa de clasificación del modelo/serie es para elevaciones de hasta 2000 pies (609,6 m).

Para elevaciones superiores a 2000 pies (609,6 m), los valores nominales se reducen en una proporción del 4 % por cada 1000 pies (304,8 m) por encima del nivel del mar (no se aplica a Canadá).

Prueba de presión del suministro de gas

La presión del suministro de gas para un regulador de prueba debe ser de al menos 1" (2,5 cm) de presión de la columna de agua superior a la presión del múltiple que se muestra en la placa que indica modelo/serie.

Prueba de presión de línea sobre 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro 14" (35,6 cm) de presión de la columna de agua (WCP)

La superficie de cocción y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema con presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3,5 kPa).

Prueba de presión de la línea a 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro 14" (35,6 cm) de WCP o menos

Se debe cerrar la válvula de cierre individual manual para aislar la superficie de cocción del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema de tubería de suministro de gas con presiones de prueba de 1/2 psi (3,5 kPa) o menos.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Instalación de la superficie de cocción

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Peso Excesivo

Use dos o más personas para mover e instalar la superficie de cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar una lesión en la espalda u otro tipo de lesiones.

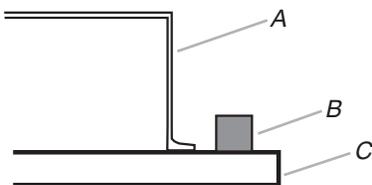
Tome nota de los números de modelo y de serie antes de instalar la superficie de cocción. Ambos números están en el lado inferior delantero izquierdo de la base del quemador.

Desempaque las piezas que se suministran con la superficie de cocción. Las piezas enviadas con la superficie de cocción dependen del modelo que se haya pedido. Vea la sección "Herramientas y piezas" para consultar una lista completa de piezas suministradas con la superficie de cocción.

El regulador de presión y el conector flexible de la línea de suministro de gas de acero inoxidable se pueden ensamblar en la superficie de cocción ahora o después de que la superficie de cocción esté instalada en el recorte. Vea la sección "Haga la conexión del suministro de gas".

1. Decida cuál será la ubicación final de la superficie de cocción.
2. Con ayuda de 2 o más personas, coloque la superficie de cocción invertida sobre una superficie cubierta.
3. Retire la tira de espuma del paquete que contiene material impreso. Retire el reverso de la tira de espuma. Aplique la tira de espuma con el lado adhesivo hacia abajo a lo largo de los lados izquierdo y derecho del borde de la superficie de cocción.

NOTA: La tira de espuma ayuda a que la superficie de cocción se asiente plana sobre mostradores desparejos y evita que se produzcan daños en la superficie de cocción.



A. Base de la superficie de cocción
B. Tira de espuma
C. Superficie de cocción

4. Con ayuda de 2 o más personas, dé vuelta la superficie de cocción con el lado correcto hacia arriba.

Conexión del suministro de gas

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Explosión

Use una línea de suministro de gas nueva con aprobación de CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas propano, la presión no debe exceder una columna de agua de 36 cm (14") y debe ser verificada por una persona calificada.

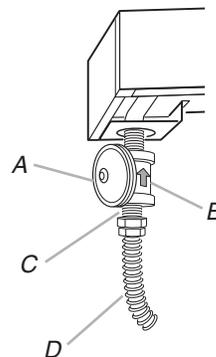
Ejemplos de una persona calificada incluyen:

personal de servicio del sistema de calefacción con licencia,
personal autorizado de la compañía de gas, y
personal autorizado para dar servicio.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

Para ensamblar el regulador de presión:

1. Con ayuda de 2 o más personas, apoye la superficie de cocción sobre un costado o sobre la parte posterior.
2. Conecte el conector flexible de acero inoxidable al regulador de presión con un adaptador de rosca de tubo macho de 1/2" (1,3 cm).



- A. Regulador de presión de gas
B. Regulador. Se debe instalar con la flecha señalando hacia la base de la superficie de cocción
C. Adaptador. Debe tener una rosca de tubo macho de 1/2" (1,3 cm)
D. Línea de suministro de gas flexible de acero inoxidable aprobada por CSA

Se debe usar una combinación de conexiones para tubo para conectar la superficie de cocción a la línea de gas existente. A continuación se muestra una conexión típica. Su conexión podría ser diferente, de acuerdo al tipo de línea, tamaño y localización del suministro.

3. Instale el regulador de presión con la flecha señalando hacia la parte inferior de la base del quemador de la superficie de cocción y en una posición en la que se pueda llegar a la tapa del regulador.

IMPORTANTE: Debe ajustar todas las conexiones con una llave. Las conexiones al regulador de gas no deben estar demasiado apretadas. Esto puede agrietar el regulador y causar una fuga de gas. No permita que el regulador gire en el tubo cuando se aprietan las conexiones.

Use únicamente compuesto para uniones de tubos apto para el uso con gas natural y propano. No utilice cinta de TEFLON®.

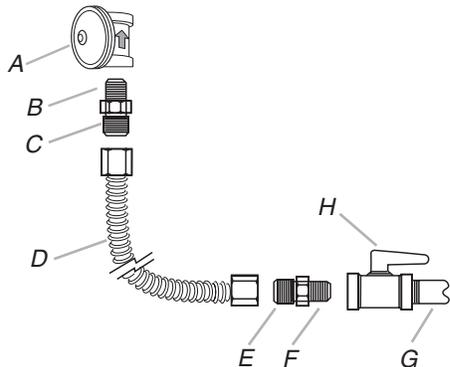
Deberá determinar las conexiones requeridas según su instalación.

- Coloque la superficie de cocción dentro del recorte del mostrador.

NOTA: Verifique que el borde delantero de la superficie de cocción esté paralelo al borde delantero del mostrador. Si necesita mover la superficie de cocción, levántela completamente del lugar recortado para evitar que se raye el mostrador.

Conexión flexible típica

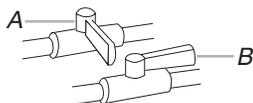
- Aplice compuesto para unión de tuberías apto para el uso con gas propano en los extremos roscados más pequeños de los adaptadores del conector flexible (consulte B y F en la ilustración a continuación).
- Fije un adaptador al regulador de presión de gas y el otro a la válvula de cierre de gas. Ajuste ambos adaptadores.
- Use una llave de combinación de 15/16" (2,4 cm) y una pinza ajustable para fijar el conector flexible a los adaptadores. Cerciórese de que el conector no esté torcido.



- | | |
|---|---|
| A. Regulador de presión de gas | E. Adaptador |
| B. Use compuesto para juntas de tubería. | F. Use compuesto para uniones de tubería. |
| C. Adaptador. Debe tener una rosca de tubo macho de 1/2" (1,3 cm) | G. Tubo de gas de 1/2" (1,3 cm) o 3/4" (1,9 cm) |
| D. Conector flexible | H. Válvula de cierre de gas manual |

Complete la conexión

- Abra la válvula de cierre manual de la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando la manija está paralela al tubo de gas.



- A. Válvula cerrada
B. Válvula abierta

- Pruebe todas las conexiones aplicando con un pincel una solución aprobada para detección de fugas que no sea corrosiva. Si aparecen burbujas, significa que existe una fuga. Elimine cualquier fuga que encuentre.
- Saque las tapas y parrillas de los quemadores de la superficie de cocción del paquete de piezas. Coloque las tapas sobre las bases de los quemadores. Coloque las parrillas sobre los quemadores y las tapas.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

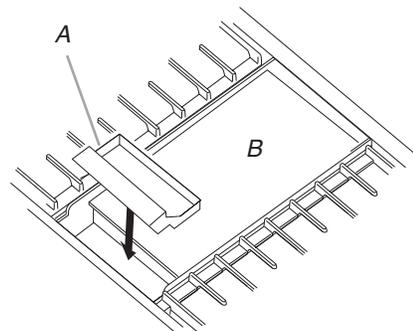
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

- Conecte a un tomacorriente con conexión a tierra de 3 terminales.
- Revise el funcionamiento de los quemadores de la superficie. Vea la sección "Verifique el funcionamiento de los quemadores de la superficie de cocción" en la sección "Complete la instalación".
- Si el modelo tiene plancha, vea la sección "Instale la bandeja de la plancha".

Instale la bandeja de la plancha (en los modelos con plancha)

La plancha viene instalada de fábrica.

- Coloque la bandeja de goteo en la cavidad de la parte delantera de la plancha. Deslice la bandeja hacia la parte posterior hasta que se detenga.



- A. Bandeja de goteo de la plancha
B. Plancha

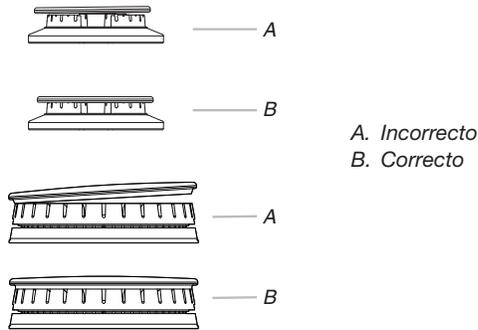
- Limpie la plancha antes de usarla. Consulte el Manual de uso y cuidado.

Complete la instalación

Instale las tapas de los quemadores

Coloque las tapas sobre los quemadores. Si las tapas de los quemadores no están colocadas correctamente, es posible que los quemadores superiores no se enciendan y que la llama de los quemadores sea desigual e inestable.

Quemadores



Sistema de encendido electrónico

Encendido inicial y regulación de las llamas de gas

Los quemadores de la superficie de cocción utilizan encendedores electrónicos en lugar de pilotos permanentes. Cuando se gira la perilla de control de la superficie de cocción a cualquier posición, el sistema genera una chispa para encender el quemador. La chispa continúa hasta que se enciende la llama o la perilla se gira hasta OFF (Apagado).

NOTA: Encender los quemadores por primera vez tomará más tiempo. Esto permite que el gas llegue a los quemadores durante el primer uso.

Verifique el funcionamiento de los quemadores de la superficie de cocción

Empuje hacia adentro y gire cada perilla de control a .

NOTA: Escuchará un clic mientras la línea se despeja.

Los quemadores de la superficie y las llamas de la parrilla se deben encender dentro de 4 segundos. La primera vez que encienda un quemador, puede tardar más de 4 segundos debido a la presencia de aire en la línea de gas.

Después de verificar el funcionamiento correcto de los quemadores, gire las perillas de control hasta OFF (Apagado).

Si los quemadores no se encienden correctamente:

- Gire la perilla de control de la superficie de cocción a OFF (Apagado).
- Compruebe que la superficie de cocción esté enchufada, que el disyuntor no se haya disparado y que el fusible no se haya quemado.
- Verifique que las válvulas de cierre de gas estén en la posición abierta.
- Verifique que las tapas de los quemadores estén en la posición correcta sobre la base de los quemadores.

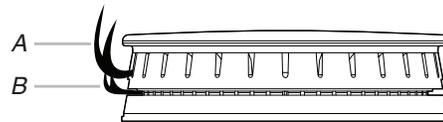
Repita la puesta en marcha. Si hasta este punto no se ha encendido un quemador, póngase en contacto con el distribuidor o una compañía de servicio autorizada para recibir ayuda.

Altura de la llama

La llama de la superficie de cocción deberá ser una llama azul estable.

NOTA: Las alturas de las llamas se ajustan de fábrica. Si no parecen correctas, comuníquese con su proveedor de servicios.

Quemador



A. Llama superior (principal)

B. Llama inferior (fuego lento)

NOTA: Se muestra el quemador apilado doble.

CONVERSIONES DE GAS

IMPORTANTE: Las conversiones de gas natural a gas propano deben ser realizadas por un instalador competente.

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de Explosión

Use una línea de suministro de gas nueva con aprobación de CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas propano, la presión no debe exceder una columna de agua de 36 cm (14") y debe ser verificada por una persona calificada.

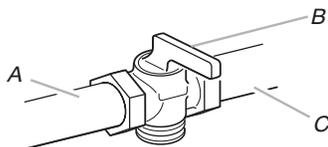
Ejemplos de una persona calificada incluyen:

personal de servicio del sistema de calefacción con licencia,
personal autorizado de la compañía de gas, y
personal autorizado para dar servicio.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

Conversión a gas propano

- Lleve la válvula de cierre manual a la posición cerrada.

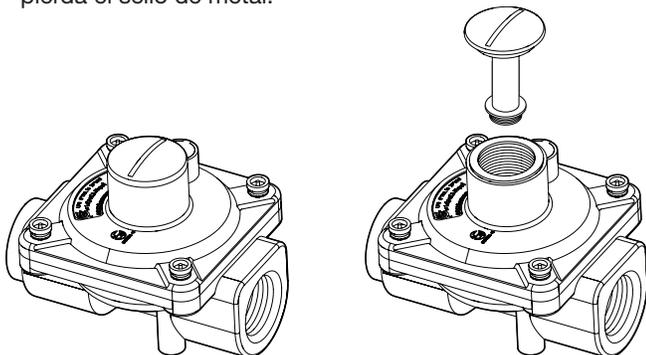


- A. A la superficie de cocción
B. Válvula de cierre (posición cerrada)
C. Línea de suministro de gas

- Desconecte la superficie de cocción o la alimentación.

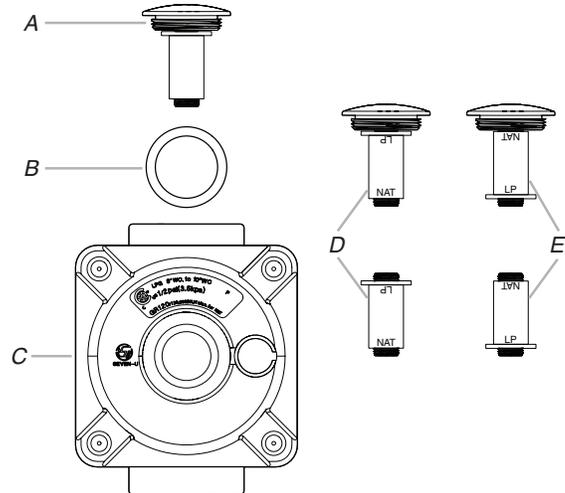
Para convertir el regulador de presión de gas natural a gas propano

- Retire la tapa del regulador de presión de gas con un destornillador grande de hoja plana para girar la tapa del regulador en sentido antihorario. Cuando quite la tapa, no pierda el sello de metal.



NOTA: No quite el resorte que está debajo de la tapa.

- Quite el retenedor de resorte de la tapa girándolo en sentido antihorario. Localice la posición "LP" y "NAT" en el retenedor del resorte. Dé la vuelta al retenedor de resorte para que la flecha "LP" apunte hacia la tapa.



- A. Tapa de acceso
B. Sello de metal
C. Regulador de presión de gas
D. Retenedor de resorte en posición NAT
E. Retenedor de resorte en posición LP

- Apriete la tapa del regulador de presión de gas con un destornillador grande de hoja plana para girar la tapa del regulador en sentido horario.
- Pruebe el regulador de presión y la tubería de suministro de gas.

El regulador debe revisarse en una columna de agua de un mínimo de 1" (2,5 cm) sobre la presión establecida. La presión de entrada al regulador debe ser la siguiente para el funcionamiento y para verificar el ajuste del regulador:

Gas propano:

Presión mínima: 10" (25,4 cm) de presión de la columna de agua
Presión máxima: 14" (35,6 cm) de presión de la columna de agua

Prueba de presión del suministro de gas

La presión del suministro de gas para un regulador de prueba debe ser de al menos 1" (2,5 cm) de presión de la columna de agua superior a la presión del múltiple que se muestra en la placa que indica modelo/serie.

Prueba de presión de línea sobre 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro 14" (35,6 cm) de presión de la columna de agua (WCP)

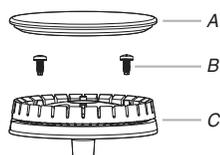
La superficie de cocción y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema con presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3,5 kPa).

Prueba de presión de la línea a 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro 14" (35,6 cm) de WCP o menos

Se debe cerrar la válvula de cierre individual manual para aislar la superficie de cocción del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema de tubería de suministro de gas con presiones de prueba de 1/2 psi (3,5 kPa) o menos.

Para convertir quemadores de superficie de gas natural a gas propano

1. Si las rejillas de los quemadores están instaladas, retírelas.
2. Retire la tapa del quemador.
3. Retire la base del quemador quitando primero los tornillos T-20 (2).



Quegador

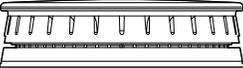
- A. Tapa del quemador
B. Tornillos
C. Base del quemador

4. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 1/4" (7 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Inserte la llave para tuercas en la abertura de gas y presione hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y sáquelo girándolo en sentido antihorario y levantándolo hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas.

5. Reemplace con un tornillo para orificios de gas propano correcto. Vea la "Tabla de tornillos/campanas para orificios de gas propano".

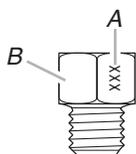
Use la tabla que sigue para encontrar la ubicación exacta del tornillo para orificio.

Tabla de tornillos/campanas para orificios de gas propano

Valor nominal del quemador	Sello	Tamaño	Estilo de quemadores
4000 BTU	63	0,63 mm	Quegador pequeño 
12000 BTU	103	1,03 mm	Quegador mediano 
13000 BTU	99	0,99 mm	Quegador grande, principal 
		0,50 mm	Quegador grande, fuego lento

NOTA: Consulte la etiqueta de serie para ver más información sobre el valor nominal del quemador y las ubicaciones.

Tornillo para orificio de quemador



- A. Estampado de tamaño
B. Sello de tipo de combustible (L para propano o N para gas natural)

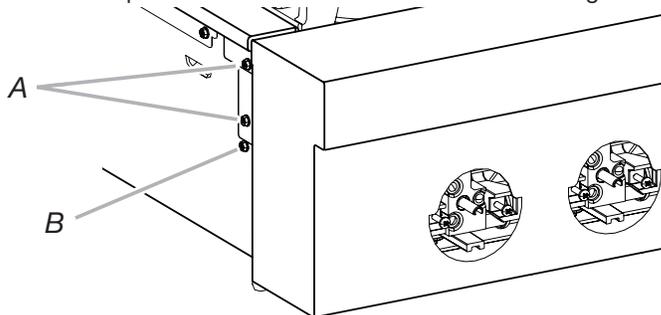
6. Coloque el orificio de gas natural en la bolsa plástica con las piezas para utilizarlo en el futuro y guarde con el paquete con el material impreso.

NOTA: Puede haber orificios adicionales en el kit.

7. Vuelva a colocar la base del quemador y los tornillos. Apriete los tornillos solo hasta que el quemador esté ajustado a la superficie de cocción, no los apriete demasiado.
8. Vuelva a colocar la tapa del quemador.
9. Repita los pasos 2 a 8 para el resto de los quemadores.
10. Retire las perillas de control y los biseles de los quemadores de superficie usando el destornillador cuadrado n.º 1.

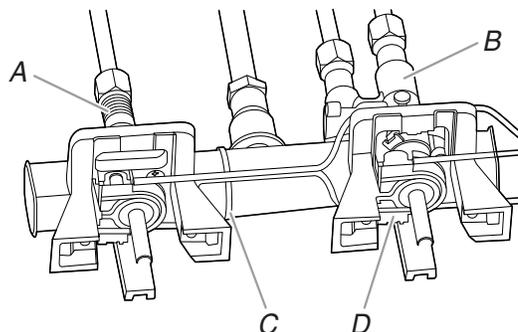
Para ajustar el fuego lento en los quemadores de superficie para gas propano

1. Desconecte la superficie de cocción o la alimentación.
2. Con el destornillador de punta cuadrada, retire las perillas de control y los biseles de los quemadores de superficie.
3. Retire los dos tornillos a cada lado de la superficie de cocción que sostienen la consola de control en su lugar.

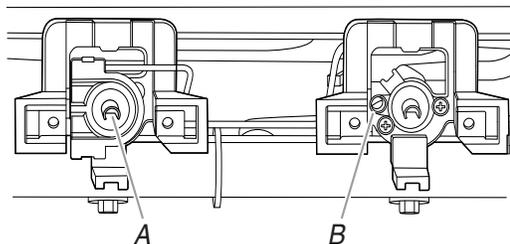


- A. Tornillos de fijación de la consola (2 por lado)
B. No retirar este tornillo

4. Retire la consola y déjela a un lado.
5. Localice el tornillo de ajuste de bajo-reducción para el quemador apropiado en la válvula dada. El tornillo de ajuste de bajo-reducción para las válvulas del quemador trasero izquierdo, trasero derecho, trasero central y delantero central (aluminio) se encuentra a través del centro del vástago de la válvula. El tornillo de ajuste de bajo-reducción para las válvulas del quemador frontal izquierdo y frontal derecho (cobre) se encuentra detrás del interruptor de ignición en el cuerpo de la válvula, a la izquierda del vástago. Para quitar el interruptor de ignición, corte la atadura de alambre y apague el interruptor del vástago de la válvula.



- A. Válvula de aluminio para los quemadores trasero izquierdo, trasero derecho, trasero central y frontal central
B. Válvula de cobre para los quemadores frontal izquierdo y frontal derecho dual
C. Atadura de alambre
D. Interruptor de ignición



- A. Tornillo de ajuste bajo-reducción para la válvula de aluminio a través del centro del vástago
B. Tornillo de ajuste bajo-reducción para la válvula de cobre

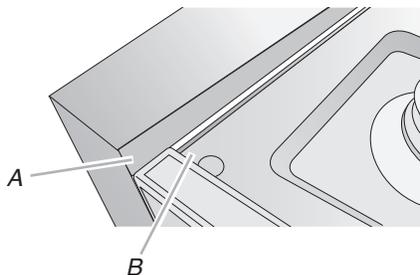
6. Con el quemador encendido (el quemador tendrá que encenderse manualmente con un encendedor), y configurado para fuego lento en LOW (bajo), ajuste la flama para fuego lento hacia abajo con el nivel adecuado de BTU. Con un destornillador de hoja plana de 1/8" x 4 1/4" (3,2 mm x 10,8 cm), gire el tornillo de ajuste de bajo-reducción a fuego lento en el sentido horario hasta que la altura de la llama esté por debajo de la parte inferior de la tapa. Si la llama se vuelve inestable y parpadea o parece correr alrededor del quemador, el ajuste es demasiado bajo y el tornillo debe ajustarse en sentido antihorario hasta que la llama sea estable. Repita este paso para todos los quemadores de superficie.

NOTA: Use una perilla para ajustar la válvula del quemador.

NOTA: Ajuste cada quemador individualmente.

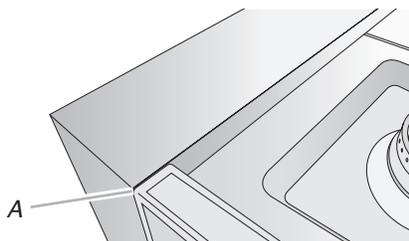
7. Después de terminar con todos los ajustes, vuelva a poner los interruptores de ignición en las válvulas.
8. Levante la consola de control y vuelva a ponerla en su lugar. Para una colocación adecuada, la brida de la consola de control debe engancharse sobre el borde en la parte delantera de la superficie de cocción.

NOTA: Podría requerirse elevar los vástagos de las válvulas para que se alineen con los orificios de la consola.



A. Lengüeta de la consola de control
B. Borde delantero de la superficie de cocción

9. Verifique que la consola de control esté al ras con el borde superior de la superficie de cocción.



A. Enrasado con la superficie de cocción

10. Vuelva a instalar los tornillos a cada lado de la consola de control.
11. Reemplace los biseles con los dos tornillos que se unen a los soportes de la válvula, teniendo en cuenta que hay biseles delanteros y traseros y que solo se acomodarán de forma adecuada en la ubicación correcta de la consola.
12. Empuje las perillas de la superficie en los vástagos de la válvula.
13. Vuelva a colocar las rejillas de los quemadores.

Complete la instalación

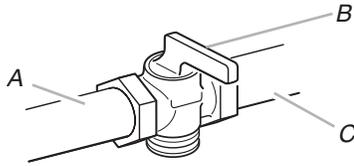
1. Consulte la sección "Haga la conexión del suministro de gas" para conectar correctamente la superficie de cocción al suministro de gas.
2. Consulte la sección "Sistema de encendido electrónico" para los ajustes apropiados de encendido, funcionamiento y llama del quemador.

IMPORTANTE: Es posible que tenga que regular el ajuste bajo para cada quemador de la superficie de cocción. Es muy importante verificar la llama adecuada del quemador de la superficie de cocción. El cono interno pequeño debe tener una llama azul bien nítida de 1/4" a 1/2" (de 6,4 mm a 1,3 cm) de longitud. El cono exterior no es tan nítido como el cono interior. Las llamas de gas propano tienen una punta de color ligeramente amarillo.

3. Consulte "Complete la instalación" en la sección "Instrucciones de instalación" de este manual para completar este procedimiento.

Conversión a gas natural

1. Lleve la válvula de cierre manual a la posición cerrada.



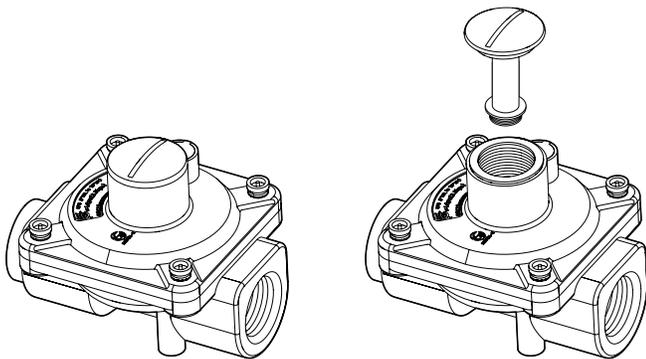
- A. A la superficie de cocción
 B. Válvula de cierre (posición cerrada)
 C. Línea de suministro de gas

2. Desconecte la superficie de cocción o la alimentación.

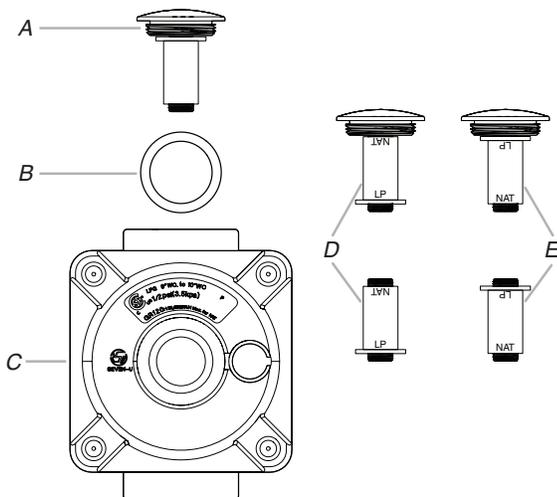
Para convertir el regulador de presión de gas de gas propano a gas natural

1. Retire la tapa del regulador de presión de gas con un destornillador grande de hoja plana para girar la tapa del regulador en sentido antihorario. Cuando quite la tapa, no pierda el sello de metal.

NOTA: No quite el resorte que está debajo de la tapa.



2. Quite el retenedor de resorte de la tapa girándolo en sentido antihorario. Localice la posición "LP" y "NAT" en el retenedor del resorte. Dé la vuelta al retenedor de resorte para que la flecha "NAT" apunte hacia la tapa.



- A. Tapa de acceso
 B. Sello de metal
 C. Regulador de presión de gas
 D. Retenedor de resorte en posición LP
 E. Retenedor de resorte en posición NAT

3. Apriete la tapa del regulador de presión de gas con un destornillador grande de hoja plana para girar la tapa del regulador en sentido horario.
4. Pruebe el regulador de presión y la tubería de suministro de gas.

El regulador debe revisarse en una columna de agua de un mínimo de 1" (2,5 cm) sobre la presión establecida. La presión de entrada al regulador debe ser la siguiente para el funcionamiento y para verificar el ajuste del regulador:

Gas Natural:

Presión mínima: 5" (12,7 cm) de presión de la columna de agua
 Presión máxima: 14" (35,6 cm) de presión de la columna de agua

Prueba de presión del suministro de gas

La presión del suministro de gas para un regulador de prueba debe ser de al menos 1" (2,5 cm) de presión de la columna de agua superior a la presión del múltiple que se muestra en la placa que indica modelo/serie.

Prueba de presión de línea sobre 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro 14" (35,6 cm) de presión de la columna de agua (WCP)

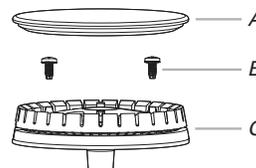
La superficie de cocción y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema con presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3,5 kPa).

Prueba de presión de la línea a 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro 14" (35,6 cm) de WCP o menos

Se debe cerrar la válvula de cierre individual manual para aislar la superficie de cocción del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema de tubería de suministro de gas con presiones de prueba de 1/2 psi (3,5 kPa) o menos.

Para convertir quemadores de superficie de gas propano a gas natural

1. Si las rejillas de los quemadores están instaladas, retírelas.
2. Retire la tapa del quemador.
3. Retire la base del quemador quitando primero los tornillos T-20 (2).



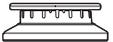
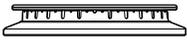
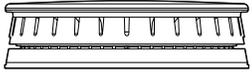
Quemador

- A. Tapa del quemador
 B. Tornillos
 C. Base del quemador

4. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 1/4" (7 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Inserte la llave para tuercas en la abertura de gas y presione hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y sáquelo girándolo en sentido antihorario y levantándolo hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas.
5. Reemplace con un tornillo para orificios de gas natural correcto. Vea la "Tabla de tornillos/campanas para orificios de gas natural".

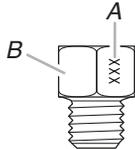
Use la tabla que sigue para encontrar la ubicación exacta del tornillo para orificio.

Tabla de tornillos/campanas para orificios de gas natural

Valor nominal del quemador	Sello	Tamaño	Estilo de quemadores
5000 BTU	99	0,99 mm	Quegador pequeño 
15000 BTU	175	1,75 mm	Quegador mediano 
20000 BTU	203 78	2,03 mm 0,78 mm	Quegador grande, principal Quegador grande, fuego lento 

NOTA: Consulte la etiqueta de serie para ver más información sobre el valor nominal del quemador y las ubicaciones.

Tornillo para orificio de quemador

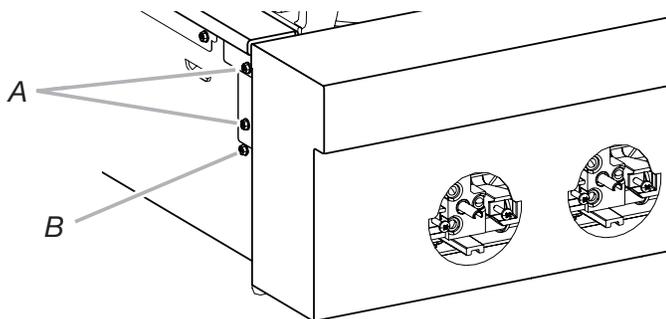


- A. Estampado de tamaño
- B. Sello de tipo de combustible (L para propano o N para gas natural)

6. Deje las tuercas para el orificio de gas propano en bolsas plásticas para utilizarlas en el futuro y guarde el paquete con la documentación.
7. Vuelva a colocar la base del quemador y los tornillos. Apriete los tornillos solo hasta que el quemador esté ajustado a la superficie de cocción, no los apriete demasiado.
8. Vuelva a colocar la tapa del quemador.
9. Repita los pasos 2 a 8 para el resto de los quemadores.

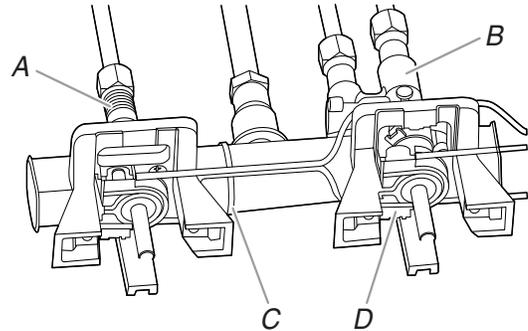
Para ajustar el fuego lento en los quemadores de superficie para gas natural

1. Desconecte la superficie de cocción o la alimentación.
2. Con el destornillador de punta cuadrada, retire las perillas de control y los biselados de los quemadores de superficie.
3. Retire los dos tornillos a cada lado de la superficie de cocción que sostienen la consola de control en su lugar.

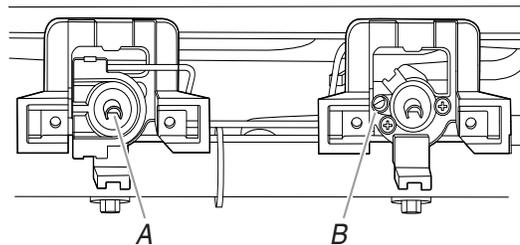


- A. Tornillos de fijación de la consola (2 por lado)
- B. No retirar este tornillo

4. Retire la consola y déjela a un lado.
5. Localice el tornillo de ajuste de bajo-reducción para el quemador apropiado en la válvula dada. El tornillo de ajuste de bajo-reducción para las válvulas del quemador trasero izquierdo, trasero derecho, trasero central y delantero central (aluminio) se encuentra a través del centro del vástago de la válvula. El tornillo de ajuste de bajo-reducción para las válvulas del quemador frontal izquierdo y frontal derecho (cobre) se encuentra detrás del interruptor de ignición en el cuerpo de la válvula, a la izquierda del vástago. Para quitar el interruptor de ignición, corte la atadura de alambre y apague el interruptor del vástago de la válvula.



- A. Válvula de aluminio para los quemadores trasero izquierdo, trasero derecho, trasero central y frontal central
- B. Válvula de cobre para los quemadores frontal izquierdo y frontal derecho dual
- C. Atadura de alambre
- D. Interruptor de ignición



- A. Tornillo de ajuste bajo-reducción para la válvula de aluminio a través del centro del vástago
- B. Tornillo de ajuste bajo-reducción para la válvula de cobre

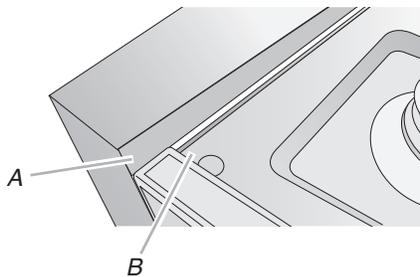
6. Con el quemador encendido (el quemador tendrá que encenderse manualmente con un encendedor), y configurado para fuego lento en LOW (bajo), ajuste la flama para fuego lento hacia abajo con el nivel adecuado de BTU. Con un destornillador de hoja plana de 1/8" x 4 1/4" (3,2 mm x 10.8 cm), gire el tornillo de ajuste de bajo-reducción a fuego lento en el sentido horario hasta que la altura de la flama esté por debajo de la parte inferior de la tapa. Si la flama se vuelve inestable y parpadea o parece correr alrededor del quemador, el ajuste es demasiado bajo y el tornillo debe ajustarse en sentido antihorario hasta que la flama sea estable. Repita este paso para todos los quemadores de superficie.

NOTA: Use una perilla para ajustar la válvula del quemador.

NOTA: Ajuste cada quemador individualmente.

7. Después de terminar con todos los ajustes, vuelva a poner los interruptores de ignición en las válvulas.
8. Levante la consola de control y vuelva a ponerla en su lugar. Para una colocación adecuada, la brida de la consola de control debe engancharse sobre el borde en la parte delantera de la superficie de cocción.

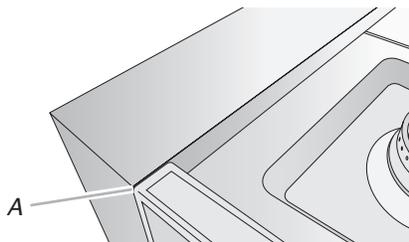
NOTA: Podría requerirse elevar los vástagos de las válvulas para que se alineen con los orificios de la consola.



A. Lengüeta de la consola de control

B. Borde delantero de la superficie de cocción

9. Verifique que la consola de control esté al ras con el borde superior de la superficie de cocción.



A. Enrasado con la superficie de cocción

10. Vuelva a instalar los tornillos a cada lado de la consola de control.
11. Reemplace los biseles con los dos tornillos que se unen a los soportes de la válvula, teniendo en cuenta que hay biseles delanteros y traseros y que solo se acomodarán de forma adecuada en la ubicación correcta de la consola.
12. Empuje las perillas de la superficie en los vástagos de la válvula.
13. Vuelva a colocar las rejillas de los quemadores.

Complete la instalación

1. Consulte la sección "Haga la conexión del suministro de gas" para conectar correctamente la superficie de cocción al suministro de gas.
2. Consulte la sección "Sistema de encendido electrónico" para los ajustes apropiados de encendido, funcionamiento y flama del quemador.

IMPORTANTE: Es posible que tenga que regular el ajuste bajo para cada quemador de la superficie de cocción.

Es muy importante verificar la flama adecuada del quemador de la superficie de cocción. El cono interno pequeño debe tener una flama azul bien nítida de 1/4" a 1/2" (de 6,4 mm a 1,3 cm) de longitud. El cono exterior no es tan nítido como el cono interior. Las llamas de gas propano tienen una punta de color ligeramente amarillo.

3. Consulte "Complete la instalación" en la sección "Instrucciones de instalación" de este manual para completar este procedimiento.