

ESTUFA DE GAS DE TIRO DESCENDENTE DE 30" (76,2 CM) Y 36" (91,4 CM) INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Tabla de contenidos

SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	1
REQUISITOS DE INSTALACIÓN	3
Herramientas y piezas.....	3
Requisitos de ubicación.....	3
Requisitos de ventilación	6
Métodos de ventilación	7
Requisitos eléctricos.....	8
Requisitos del suministro de gas.....	9
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	10
Prepare la superficie de cocción	10
Instalación de la superficie de cocción	11
Conexión del suministro de gas	12
Cómo fijar la superficie de cocción al mostrador.....	13
Sistema de encendido electrónico	13
Complete la instalación.....	14

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.

IMPORTANTE:

Instalador: Déjele las instrucciones de instalación al propietario.

Propietario: Guarde las instrucciones de instalación para futuras consultas.

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: 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

- Cinta métrica
- Destornillador de cabeza plana
- Destornillador Phillips
- Taladro
- Nivel
- Llave de cubo de 6" (15,2 cm)
- Marcador o lapicero
- Pinzas
- Broca de 1/4" (6,4 mm)
- Sierra de vaivén
- Trinquete con dado de 3/8" (9,5 mm)
- Compuesto para unión de tuberías resistente a gas propano
- Solución para detectar fugas no corrosiva
- Sacatuercas de 1/4" (6,4 mm)

Piezas suministradas

- Rejilla de ventilación
- Prefiltro
- Kit de conversión a propano
- Tapas para los quemadores
- Rejillas de quemadores
- Pleno
- Paquete de tornillos para el pleno
- Conjunto del motor de tiro descendente
- Soportes de abrazadera (2)
- Tornillos de fijación del soporte (2)
- Tornillos de abrazadera n.º 10-16 x 3" (7,62 cm)

Piezas necesarias

- Ducto de escape de metal
- Abrazaderas para ducto de ventilación
- Cubierta para la pared
Compuerta de tapa de pared de superficie redonda de 6" (15,2 cm) Pida pieza número A406
Tapa de pared de superficie de 3 1/4" x 10" (8,3 cm x 25,4 cm) Pida pieza número A403
Para hacer un pedido, consulte la sección "Ayuda o servicio técnico" del Manual de uso y cuidado.

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 calificado autorizado.

Requisitos de ubicación

IMPORTANTE: Respete todas las normativas y reglamentos vigentes. Cuando instale superficies de cocción, use las medidas mínimas proporcionadas.

- Es responsabilidad del instalador cumplir con los espacios de instalación especificados en la placa que indica modelo/serie/valores nominales. La placa que indica modelo/serie/valores nominales está en la parte de abajo de la superficie de cocción.
- La superficie de cocción debe instalarse en un lugar alejado de zonas con corrientes de aire fuertes, como ventanas, puertas, ventilaciones de calefacción o ventiladores fuertes.
- Todas las aberturas de la pared o el piso donde se instalará la superficie de cocción deben estar selladas.
- 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".
- La superficie de cocción está diseñada para colgar del mostrador por el costado o las bridas traseras.
- El suministro de gas y electricidad debe ubicarse como se muestra en la sección "Dimensiones del gabinete" para que queden accesibles sin necesidad de retirar la superficie de cocción.
- Haga un corte en la esquina trasera derecha del gabinete, como se muestra, para dejar espacio para la entrada de gas y el cable eléctrico.
- Si el gabinete tiene cajones, será necesario quitarlos e instalar los frentes de los cajones en el frente del gabinete.

IMPORTANTE: No se puede instalar un horno empotrado debajo de este producto.

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. Esta superficie de cocción fue diseñada de acuerdo con los requisitos de UL y CSA International y cumple con las temperaturas máximas permitidas para armarios de madera de 90 °C (194 °F).

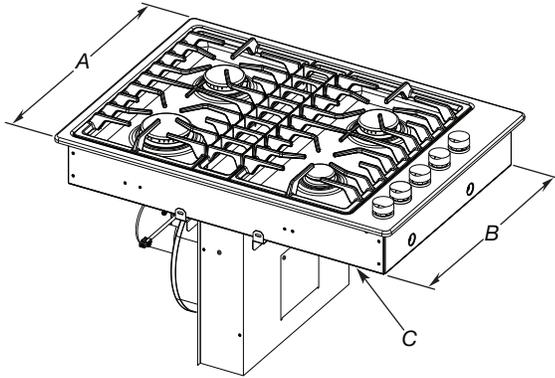
Requisitos de instalación adicionales para casas rodantes

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.

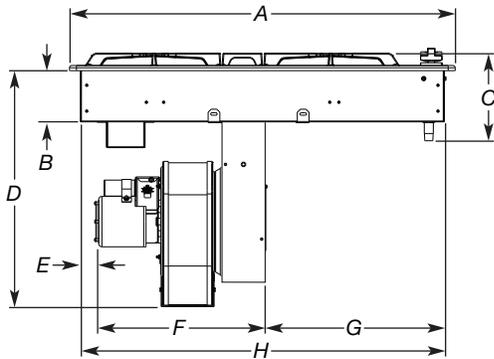
En Canadá, la instalación de esta superficie de cocción debe cumplir con las normas vigentes CAN/CSA-A240, edición más reciente, o con los códigos locales.

Dimensiones del producto

Superficie de cocción de 30" (76,2 cm)

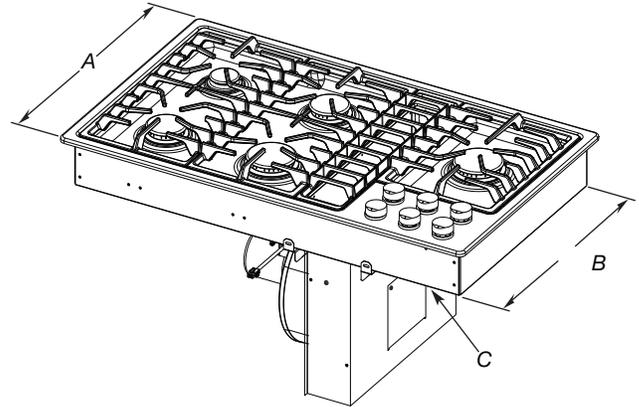


- A. 21¹/₂" (54,6 cm)
- B. 19³¹/₃₂" (50,7 cm)
- C. Ubicación de la placa indicadora de modelo/serie/valores nominales

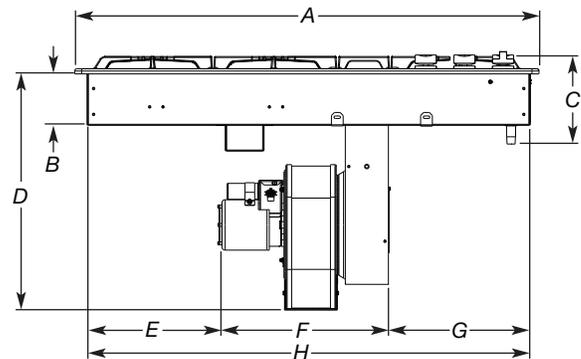


- A. 30" (76,2 cm)
- B. 4⁹/₆₄" (10,5 cm)
- C. 6⁴⁷/₆₄" (17,1 cm)
- D. 18⁵/₁₆" (46,5 cm)
- E. Espacio libre mínimo recomendado de 1¹¹/₁₆" (4,3 cm) entre el gabinete y el motor
- D. 14²⁹/₆₄" (36,7 cm)
- G. 12²³/₃₂" (32,3 cm)
- D. 28²⁵/₆₄" (72,1 cm)

Superficie de cocción de 36" (91,4 cm)



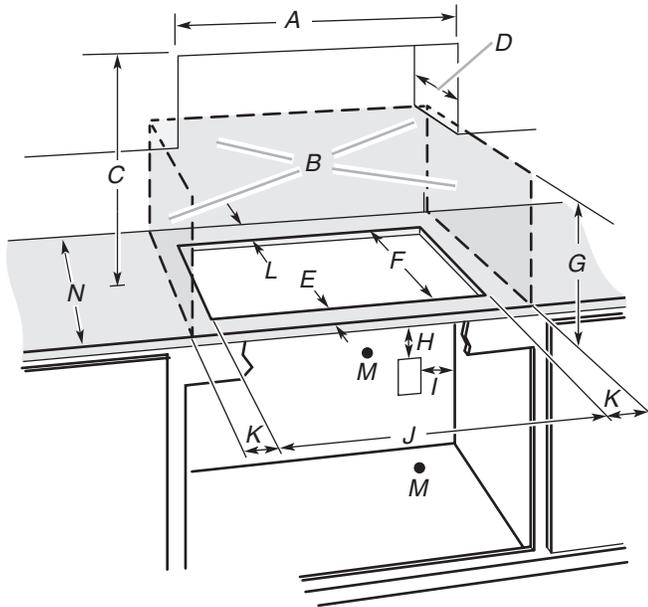
- A. 21¹/₂" (54,6 cm)
- B. 19³¹/₃₂" (50,7 cm)
- C. Ubicación de la placa indicadora de modelo/serie/valores nominales



- A. 36" (91,4 cm)
- B. 4⁹/₆₄" (10,5 cm)
- C. 7¹³/₆₄" (18,3 cm)
- D. 18⁵/₁₆" (46,5 cm)
- E. Espacio libre mínimo recomendado de 10³/₈" (26,4 cm) entre el gabinete y el motor
- D. 14²⁹/₆₄" (36,7 cm)
- G. 9⁵¹/₆₄" (24,9 cm)
- D. 34¹⁷/₃₂" (87,7 cm)

Medidas del gabinete

IMPORTANTE: Si va a instalar una campana para estufa 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.

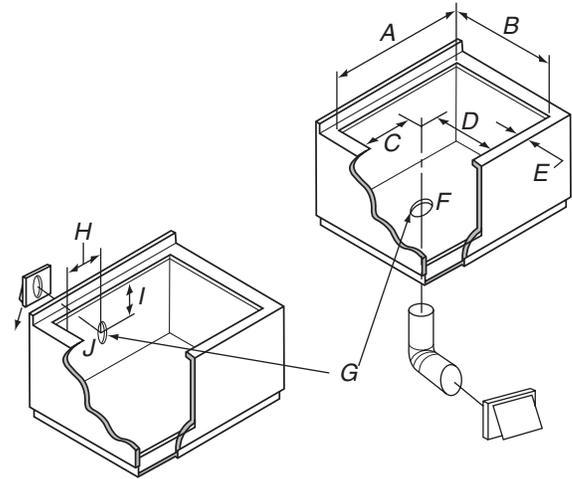


- A. 30" (76,2 cm) en modelos de 30" (76,2 cm)
36" (91,4 cm) en modelos de 36" (91,4 cm)
- B. Área de combustible sobre la superficie de cocción (se muestra la caja con líneas punteadas, arriba)
- C. 30" (76,2 cm) mínimo de espacio entre la plataforma de la superficie de cocción y la parte inferior del gabinete de madera o metal descubierto y (24" [61,0 cm] mínimo de espacio cuando la base del gabinete de madera o metal esté cubierta por cartón de combustión lenta de no menos de 1/4" [6,4 mm] cubierto de lámina de acero de no menos de N.º 28 MSG, acero inoxidable de 0,015" [0,4 mm], aluminio de 0,024" [0,06 cm] o cobre de 0,020" [0,5 mm])
- D. 13" (33,0 cm) de profundidad recomendada del gabinete superior
- D. 2 1/8" (5,4 cm)
- D. 19 15/16" (50,6 cm)
- G. 18" (45,7 cm) de espacio mínimo entre el gabinete superior y el mostrador, dentro de los espacios horizontales mínimos a la superficie de cocción
- H. Caja de empalmes o tomacorriente: 12" (30,5 cm) mínimo desde la parte inferior del mostrador
- I. Caja de empalmes o tomacorriente: 10" (25,4 cm) desde el lado derecho del gabinete
- J. 28 5/8" (72,7 cm) en los modelos de 30" (76,2 cm)
34 3/4" (88,3 cm) en los modelos de 36" (91,4 cm)
- K. 6" (15,2 cm) de distancia mínima a la superficie combustible del lado izquierdo y derecho más cercana por encima de la superficie de cocción
- L. 2" (5,1 cm) de espacio mínimo entre la pared posterior y el corte del mostrador
- M. Abertura de la línea de gas - pared: en cualquier lugar a 6" (15,2 cm) por debajo de la parte inferior del mostrador. Piso del gabinete: se recomienda cualquier lugar dentro de las 6" (15,2 cm) de la pared posterior.
- N. 25" (63,5 cm) de profundidad del mostrador

NOTA: Después de hacer el recorte del mostrador, es posible que, en algunas instalaciones, deba hacer un corte a lo largo de las paredes laterales del gabinete de la base para despejar la base de la superficie de cocción. Para evitar esta modificación, use un gabinete de la base con paredes laterales más anchas que el recorte.

- Se recomienda un espacio libre lateral mínimo de 6" (15,2 cm) entre el lado de la superficie de cocción y la pared lateral para obtener el máximo rendimiento de ventilación.

Dimensiones de corte



- A. 28 5/8" (72,7 cm) máximo en los modelos de 30" (76,2 cm)
34 3/4" (88,3 cm) máximo en los modelos de 36" (91,4 cm)
- B. 19 15/16" (50,6 cm) máximo en los modelos de 30" (76,2 cm) y 36" (91,4 cm)
- C. 7 1/8" (20,0 cm) en los modelos de 30" (76,2 cm)
16 3/16" (41,1 cm) en los modelos de 36" (91,4 cm)
- D. 5 3/4" (14,6 cm) en los modelos de 30" (76,2 cm) y 36" (91,4 cm)
- E. 2 1/8" (5,4 cm) de espacio mínimo al borde frontal de la superficie de cocción
- F. Opción para escape en el suelo
- G. 6 1/8" (15,6 cm) para sistema de ventilación de 6" (15,2 cm)
- H. 7 1/8" (20,0 cm) en los modelos de 30" (76,2 cm)
16 3/16" (41,1 cm) en los modelos de 36" (91,4 cm)
- I. 14 11/16" (37,3 cm) en los modelos de 30" (76,2 cm) y 36" (91,4 cm)
- J. Opción para escape en la pared

Requisitos de ventilación

IMPORTANTE: Esta superficie de cocción debe estar ventilada al aire libre a menos que se use el kit de accesorios de filtro sin ductos. Vea la sección “Métodos de ventilación”.

- No dirija la salida del sistema de ventilación hacia el desván u otra área cerrada.
- Use una tapa de ducto.
- El sistema de ventilación debe terminar en el exterior.
- Use solo un ducto redondo de metal de 6" (15,2 cm). Se recomienda un ducto de ventilación de metal rígido. Para un rendimiento óptimo, no use un ducto de lámina plástica o metálica.
- Antes de hacer los recortes, asegúrese que haya suficiente espacio libre dentro de la pared o el piso para el ducto de escape.
- No corte una viga o montante a menos que sea absolutamente necesario. Si es necesario cortar una viga o un montante, se debe construir un marco de apoyo.
- El tamaño del ducto de ventilación debe ser uniforme.
- El sistema de ventilación debe tener una compuerta.
- Use abrazaderas para ducto para sellar todas las juntas en el sistema de ventilación.
- Utilice masilla de calafateo para sellar la abertura exterior de la pared o el techo alrededor de la cubierta.
- Determine cuál es el método de ventilación óptimo para su aplicación.

Para un rendimiento óptimo:

- Use un ducto de escape metálico galvanizado de calibre 26 como mínimo o de aluminio de calibre 25 como mínimo. Las conexiones de tubo de calidad deficiente pueden reducir el flujo de aire. No se recomienda un ducto de escape de metal flexible.
NOTA: Es posible que los códigos locales exijan un material de mayor calibre.
- El ducto de escape metálico puede reducirse a acero inoxidable de calibre 30 o acero aluminizado de calibre 26 si los códigos locales lo permiten. Esta reducción se basa en información contenida en los Códigos Residenciales Internacionales, sección M1601.1 (edición de 2006).
- No instale dos codos lado a lado.
- No use más de 3 codos de 90°.
- Si utiliza un codo, instálelo lo más lejos posible de la apertura de escape del motor de ventilación.
- Asegúrese de que haya un mínimo de 18" (45,7 cm) de ducto de escape recto entre los codos, si se utiliza más de un codo.
- Los codos a una distancia demasiado corta pueden causar exceso de turbulencia que reduce el flujo de aire.
- No use un codo de 5" (12,7 cm) en un sistema de 6" (15,2 cm).
- No reduzca a un sistema de 5" (12,7 cm) después de usar una conexión de 6" (15,2 cm).
- Evite formar pliegues a mano. Los pliegues hechos a mano pueden restringir el flujo de aire.
- Use una tapa de ducto de escape para un rendimiento adecuado. Si se usa una tapa de pared o techo alternativa, asegúrese de que el tamaño de la tapa no se reduzca y que tenga una compuerta de contratiro.
- Use abrazaderas para ducto para sellar todas las juntas en el sistema de ventilación.
- Utilice masilla de calafateo para sellar la abertura exterior de la pared o el techo alrededor de la cubierta.

La longitud del sistema de ventilación y el número de codos se deben mantener al mínimo para proveer un funcionamiento eficaz. La longitud equivalente máxima del sistema de ventilación es de 60 pies (18,3 m). Para altitudes que superen 4500 pies (1272 m), reduzca el tramo de ducto recomendado en un 20 % para un rendimiento óptimo.

Instalaciones en climas fríos

Se debe instalar una compuerta de contratiro adicional para minimizar el flujo de aire frío hacia atrás.

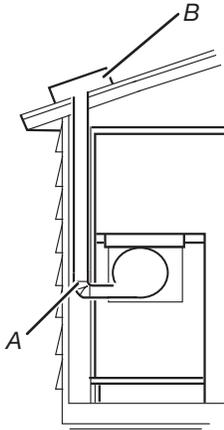
Aire de reposición

Los códigos locales de construcción podrían requerir el uso de sistemas de aire de reposición cuando se usen sistemas de ventilación con un movimiento de aire que supere los CFM (pies cúbicos por minuto) especificados. Los pies cúbicos por minuto especificados varían de una localidad a otra. Consulte a su profesional de calefacción, ventilación y acondicionamiento de aire (HVAC) para conocer los requisitos particulares en su zona.

Métodos de ventilación

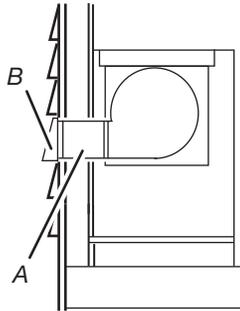
Se muestran métodos de ventilación comunes para una superficie de cocción de tiro descendente montada en el mostrador. La superficie de cocción se puede ventilar a través de la pared o el piso.

Opción 1: Ventilación a través del techo



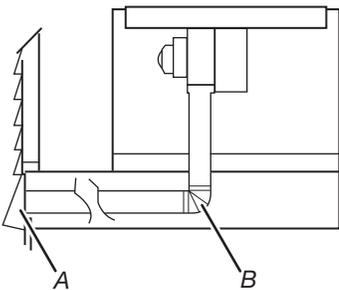
- A. Ducto de ventilación redondo de techo de 6" (15,2 cm)
- B. Cubierta para el techo

Opción 2: Ventilación a través de la pared



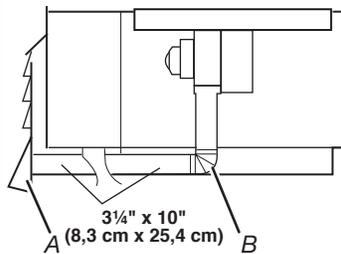
- A. Ducto de ventilación redondo de pared de 6" (15,2 cm)
- B. Cubierta para pared

Opción 3: Ventilación entre vigas de piso



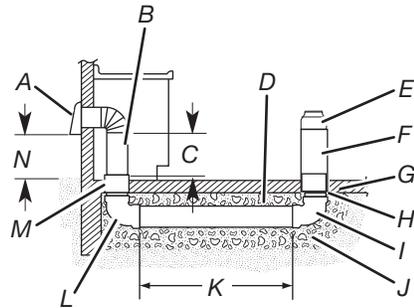
- A. Cubierta de la pared
- B. Ducto de ventilación redondo de pared de 6" (15,2 cm)

Opción 4 - Ventilación detrás de la placa protectora del gabinete



- A. Cubierta de la pared
- B. Ducto de ventilación redondo de pared de 6" (15,2 cm)

Instalaciones de losas de concreto: escape a través de la pared



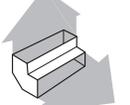
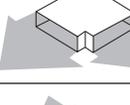
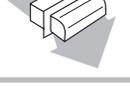
- A. Cubierta de la pared
- B. Ventilación de metal redonda de 6" (15,2 cm)
- C. 16" (40,6 cm) máxima
- D. Tubería de alcantarillado de PVC redonda de 6" (15,2 cm)
- E. Ducto de metal redondo de 6" (15,2 cm)
- F. Acoplamiento de PVC redondo de 6" (15,2 cm)
- G. Losa de hormigón
- H. Tubería de alcantarillado de PVC redonda de 6" (15,2 cm)
- I. Codo de tubería de alcantarillado de PVC de 6" (15,2 cm) redondo de 90°
- J. Compacte grava o arena completamente alrededor de la tubería.
- K. Máximo de 30 pies (9,1 m)
- L. Codo de tubería de alcantarillado de PVC de 6" (15,2 cm) redondo de 90°
- M. Acoplamiento de PVC redondo de 6" (15,2 cm)
- N. Mínimo de 12" (30,5 cm)

Kit de accesorios de filtro sin conductos

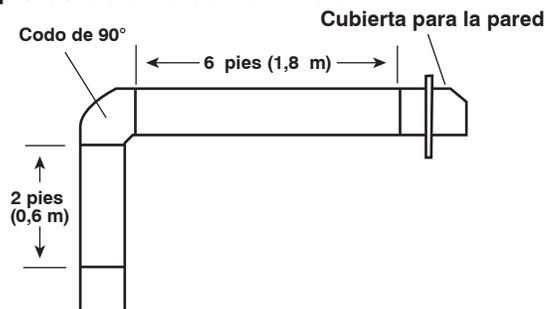
El kit de accesorios de filtro sin conductos, número de pieza W10620783 ya está disponible. El kit de accesorios de filtro sin conductos es ideal tanto para proyectos de nueva construcción como de renovación de cocinas porque proporciona una alternativa fácil a la instalación de ductos y ventilación de metal en el sistema de tiro descendente fuera del hogar. El kit incluye todo el hardware necesario, un filtro e instrucciones de instalación completas. El número de pieza del filtro de repuesto W10177003 está disponible.

Cómo calcular la longitud del sistema de ventilación

Para calcular el largo del sistema que necesita, sume los pies (metros) equivalentes para cada porción de ducto de ventilación que se utilice en el sistema.

Porción de ducto de ventilación	Redondo de 6" (15,2 cm)	
Codo de 45°	2.5 pies (0,8 m)	
Codo de 90°	5.0 pies (1,5 m)	
Tapa para pared de 6" (15,2 cm)	0.0 pies (0,0 m)	
Transición de 3 1/4" x 10" (8,3 cm x 25,4 cm) a 6" (15,2 cm)	4.5 pies (1,4 m)	
Transición de 6" (15,2 cm) a 3 1/4" x 10" (8,3 cm x 25,4 cm)	1 pies (0,3 m)	
Transición de codo de 90° de 3 1/4" x 10" (8,3 cm x 25,4 cm) a 6" (15,2 cm)	5.0 pies (1,5 m)	
Transición de codo de 90° de 6" (15,2 cm) a 3 1/4" x 10" (8,3 cm x 25,4 cm)	5.0 pies (1,5 m)	
Codo de 3 1/4" x 10" (8,3 cm x 25,4 cm) de 90°	5.0 pies (1,5 m)	
Codo plano de 3 1/4" x 10" (8,3 cm x 25,4 cm)	12.0 pies (3,7 m)	
Tapa para pared de 3 1/4" x 10" (8,3 cm x 25,4 cm)	0.0 pies (0,0 m)	

Ejemplo de sistema de ventilación



1 codo de 90°	= 5 pies (1,5 m)
Porción recta de 8 pies (2,4 m)	= 8 pies (2,4 m)
1 cubierta de pared	= 0 pies (0 m)
Longitud del sistema	= 13 pies (3,9 m)

NOTA: No se recomienda el uso de ductos de ventilación flexibles. Los ductos de ventilación flexibles crean contrapresión y turbulencia de aire, lo cual reduce en gran medida el rendimiento.

Requisitos eléctricos

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. Consulte "Diagrama de cableado" en una Los diagramas de cableado se encuentran en el interior de la base de la superficie de cocción.
- No se requiere que esta superficie de cocción de gas esté enchufada en un tomacorriente GFCI (Interruptor de circuito por falla a tierra) o en un disyuntor tipo AFCI (Interruptor de circuito por falla de arco). Se recomienda no enchufar una superficie de cocción de gas de ignición por chispa eléctrica ni ningún otro electrodoméstico importante en un tomacorriente de pared GFCI o un disyuntor de tipo AFCI, ya que puede hacer que estos tipos de disyuntores se disparen durante el ciclo normal.
- El rendimiento de esta superficie de cocción no se verá afectado si funciona en un circuito protegido con un GFCI(AFCI). Sin embargo, se puede producir el inconveniente de la desconexión ocasional del disyuntor GFCI debido a la naturaleza del funcionamiento normal de las superficies de cocción de gas electrónicas.

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.

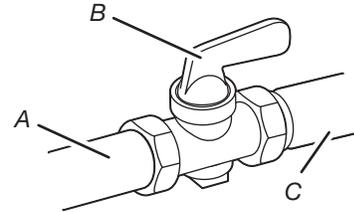
Ejemplos de una persona calificada incluyen:

**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.



- Se necesita una rosca de tubo macho de 1/2" (13 mm) para la conexión a las roscas de tubo hembra de la entrada al regulador de presión de la superficie de cocción.
- No retuerza ni dañe la tubería metálica flexible cuando mueva la superficie de cocción.
- 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: 7" a 14" (17,8 cm a 35,5 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" (35,5 cm) de presión de la columna de agua

Comuníquese con el proveedor de gas local si no está seguro acerca de la presión de entrada.

Requisitos de entrada de los quemadores

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 mayores de 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 es aplicable para 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" (35,5 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" [35,5 cm de presión de columna de agua]) 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.

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

Tipo de gas

Gas Natural:

Esta superficie de cocción está ajustada de fábrica para funcionar con gas natural. Si va a convertir a gas propano, vea las instrucciones "Conversión a gas propano" que se proveen en el paquete que contiene material impreso. La placa que indica modelo/serie/valores nominales, ubicada en la parte inferior de la de la superficie de cocción, tiene información sobre los tipos de gas que pueden usarse. Si la lista de tipos de gas no incluye el tipo de gas disponible, averigüe con el proveedor de gas de su localidad.

Conversión a 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. Consulte "Conversión a gas" que se proveen en el paquete que contiene material impreso.

Línea de suministro de gas

- Coloque una línea de suministro de gas de tubería rígida de 3/4" (19 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. Deben usarse compuestos para uniones de tubería que sean resistentes a la acción del gas propano. No utilice cinta de TEFLON[†]. Con gas propano, el tamaño de la tubería o los caños debe ser de 1/2" (13 mm) como mínimo. Por lo general, los proveedores de gas propano determinan el tamaño y los materiales que deben usarse en el sistema.

Conector flexible de metal para electrodomésticos:

- Si los códigos locales lo permiten, utilice un conector de gas de tubería flexible de acero inoxidable de D.I. de 1/2" (13 mm) o 3/4" (19 mm), que está diseñado por CSA para conectar la estufa a la línea rígida de suministro de gas.

[†]TEFLON es una marca comercial registrada de Chemours.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Prepare la superficie de cocción

Decida cuál será la ubicación final de la superficie de cocción.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Peso Excesivo

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

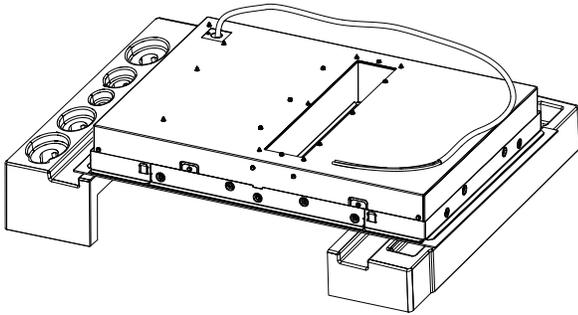
No seguir esta instrucción puede ocasionar una lesión en la espalda u otro tipo de lesiones.

IMPORTANTE: No corte la parte superior del empaque del producto ya que esto puede dañarlo.

1. Abra el producto como se indica en el empaque.
2. Retire todos los artículos de ambos lados de la espuma y déjelos a un lado. Saque la espuma de empaque y déjela a un lado para colocar la superficie de cocción.

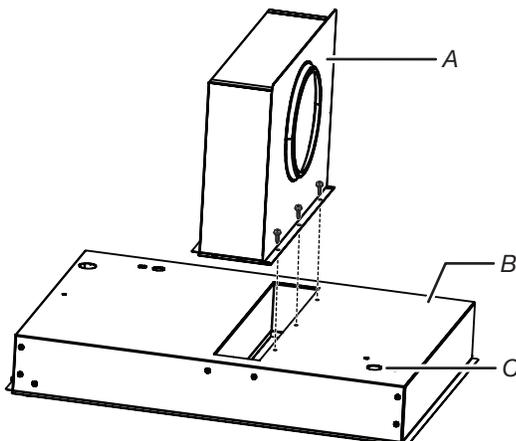
IMPORTANTE: No coloque espuma de empaque en las perillas.

3. Con la ayuda de dos o más personas, retire la cubierta y colóquela boca abajo sobre la espuma de empaque, asegurándose de que las perillas queden apoyadas sobre la espuma.



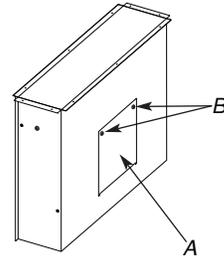
4. Retire el pleno y el paquete de tornillos (en la bolsa de documentación).
5. Quite el conjunto del motor de tiro descendente.
6. Coloque la cámara de aire en la parte inferior de la superficie de cocción con la abertura redonda hacia el arnés de cables del motor.

NOTA: Todos los orificios se taladraron previamente. Si los seis orificios no se alinean, invierta el pleno.



A. Pleno
B. Superficie de cocción
C. Mazo de cables del motor

7. Con una llave de tuercas de 1/4" (6,4 mm), atornille los seis tornillos del paquete de documentación para conectar el pleno.
8. Retire el panel de acceso del pleno con una llave de tuercas de 1/4" (6,4 mm) y déjelo a un lado.

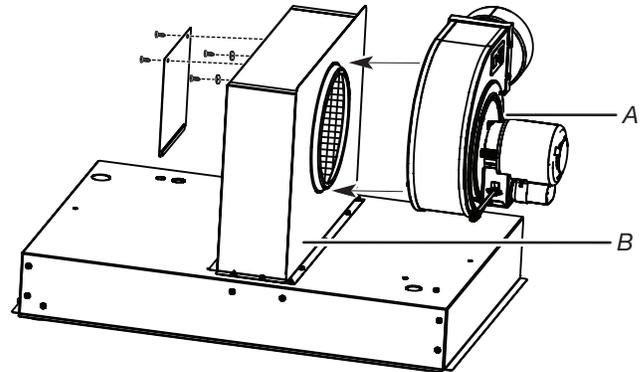


A. Panel de acceso
B. Dos tornillos

9. Retire las cuatro tuercas de seguridad y las cuatro arandelas de la bolsa de documentación.

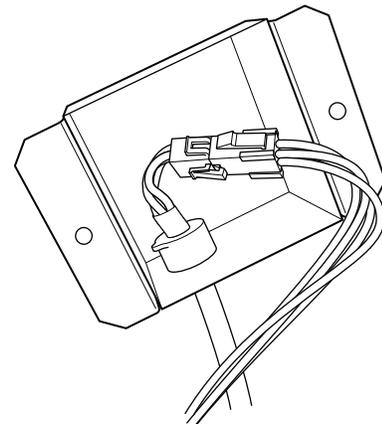
NOTA: Retire las cuatro tapas protectoras de los postes de montaje del motor.

10. Coloque el motor del soplador en el pleno.

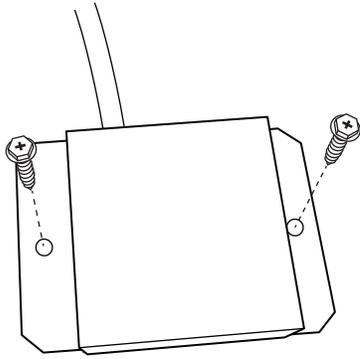


A. Motor del soplador
B. Pleno

11. Instale y apriete con los dedos las cuatro arandelas y tuercas de seguridad que había quitado a través de la abertura del panel de acceso al motor. No apriete demasiado para permitir que el motor gire.
12. Conecte el conector eléctrico del ventilador a la superficie de cocción.



- Con una llave de tuercas de 1/4" (6,4 mm), atornille la cubierta de conexiones eléctricas a la caja del quemador con 2 tornillos.



- Retire los dos tornillos que están a cada lado de la caja del quemador de la superficie de cocción.

Instalación de la superficie de cocción

Instale el regulador de presión en la superficie de cocción antes de instalarla en el gabinete. Consulte la sección "Conexión del suministro de gas".

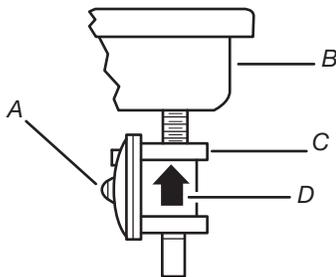
⚠ ADVERTENCIA

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.

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



- A. Tapa de acceso
- B. Parte trasera de la superficie de cocción
- C. Regulador de presión de gas
- D. Flecha hacia arriba El regulador debe instalarse con la flecha señalando hacia la base de 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 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.

- Fije los dos soportes de sujeción a la caja del quemador.

[†]TEFLON es una marca comercial registrada de Chemours.

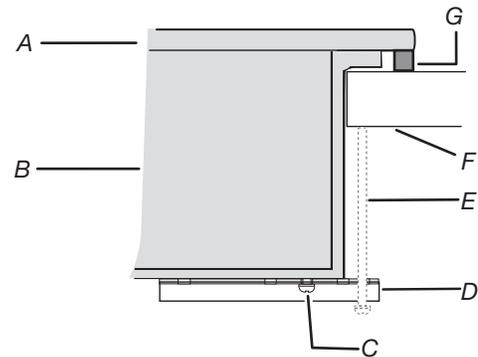
- Con la ayuda de dos o más personas, levante la superficie de cocción de la espuma de empaque e instálela en el corte del mostrador inclinando un extremo de la superficie de cocción en el corte, luego baje el otro extremo en él.

NOTA: Cerciórese de 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.

- Gire el motor para alinearlos con los conductos y conéctelos.
- Apriete completamente el motor y, con una llave de tuercas de 1/4" (6,4 mm), vuelva a colocar la cubierta de acceso al motor con dos tornillos.

IMPORTANTE: Verifique que la cubierta de acceso al motor esté completamente apretada y de vuelta en el pleno.

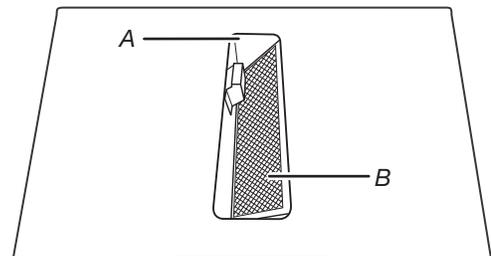
- Seleccione los orificios de montaje del soporte que permitan al soporte extenderse lo suficientemente lejos de la superficie de cocción como para poder instalar los tornillos de abrazadera de n.º 10-16 x 3" (7,62 cm).



- A. Superficie de cocción
- B. Base de la superficie de cocción
- C. Tornillo de fijación
- D. Soporte de abrazadera (se extiende más allá de la base de la superficie de cocción para permitir la instalación de los tornillos de la abrazadera)
- E. Tornillo de abrazadera n.º 10- 16 x 3" (7,62 cm) (para ser instalado en "Cómo fijar la superficie de cocción al mostrador")
- F. Mostrador
- G. Sello de espuma

- Fije los soportes a la base de la superficie de cocción con los tornillos de fijación del soporte usando los orificios de montaje del soporte seleccionados en el Paso 6. Apriete firmemente los tornillos.

- Instalación del filtro de grasa.



- A. Pleno
- B. Filtro de grasa

NOTAS:

- El filtro siempre se debe colocar en un ángulo. Al mirar el frente de la superficie de cocción, la parte superior del filtro debe apoyarse contra el lado derecho de la abertura de ventilación.
- La parte inferior del filtro debe apoyarse contra el lado izquierdo de la cámara de ventilación en la parte inferior.
- Si el filtro está plano contra la pared del ventilador, se reducirá la eficacia de la ventilación.

- Instalación de la rejilla de ventilación.

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.

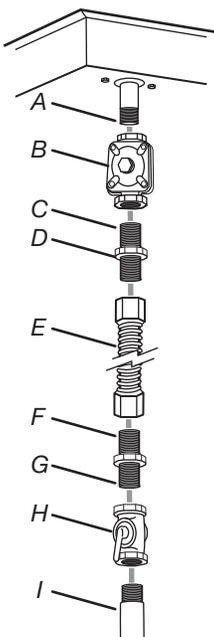
Ejemplos de una persona calificada incluyen:

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.

1. Aplique compuesto para unión de tuberías apto para uso con gas natural y propano en los extremos roscados más pequeños de los adaptadores del conector flexible (consulte C y G en la ilustración que sigue).
2. Fije un adaptador al regulador de presión de gas y el otro a la válvula de cierre de gas. Apriete los dos adaptadores y asegúrese de no mover ni girar el regulador de presión de gas.
3. Use una llave de combinación de 15/16" (24 cm) y una pinza ajustable para fijar el conector flexible a los adaptadores. Cerciórese de que el conector no esté torcido.

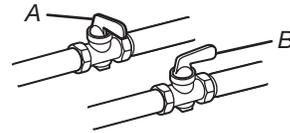
Conexión flexible típica



- A. Entrada múltiple
- B. Regulador de presión de gas
- C. Use compuesto para uniones de tubería.
- D. Adaptador (debe tener rosca macho para tubería de 1/2" [13 mm])
- E. Conector flexible
- F. Adaptador
- G. Use compuesto para uniones de tubería.
- H. Válvula de cierre de gas manual
- I. Tubo de gas de 1/2" (13 mm) o 3/4" (19 mm)

Complete la conexión

1. Abra la válvula de cierre manual de la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando la manija está paralela a la tubería de gas.

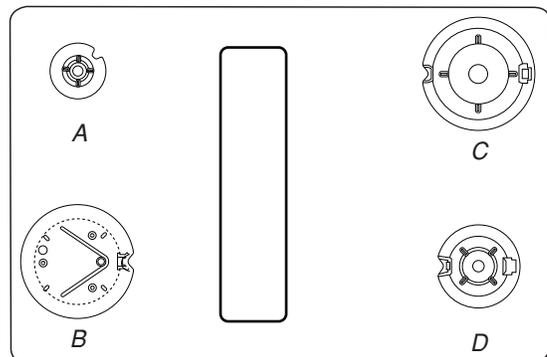


A. Válvula cerrada

B. Válvula abierta

2. 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.
3. Saque las tapas y rejillas de los quemadores de la superficie de cocción del paquete. Coloque las tapas sobre las bases de los quemadores. Las tapas de los quemadores deben estar niveladas cuando se colocan en la posición correcta. Si las tapas de los quemadores no están en la posición correcta, los quemadores de superficie no se encenderán. Coloque las rejillas de los quemadores sobre los quemadores y las tapas.

Modelos de 30" (76,2 cm)



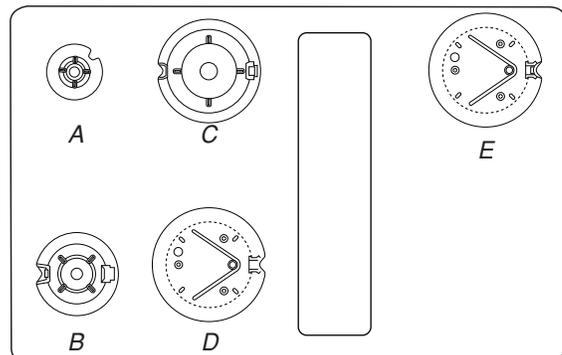
A. Pequeña (AUX)

B. Extragrande (Apilar)

C. Grande (UR)

D. Mediano (SR)

Modelos de 36" (91,4 cm)



A. Pequeña (AUX)

B. Mediano (SR)

C. Grande (UR)

D. Extragrande

(Apilar)

E. Extragrande

⚠ 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.

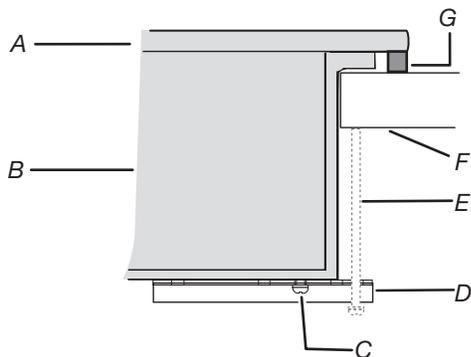
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

4. Conecte a un tomacorriente con conexión a tierra de 3 terminales.

NOTA: Si la superficie de cocción no funciona después de haber encendido el suministro eléctrico, verifique que no se haya disparado el disyuntor o que no se haya quemado un fusible de la casa. Vea la sección "Solución de problemas" en la Guía de uso y cuidado para recibir información adicional.

Cómo fijar la superficie de cocción al mostrador

NOTA: Esta sección es apropiada solamente si usted va a usar soportes de abrazadera.



A. Superficie de cocción

B. Base de la superficie de cocción

C. Tornillo de fijación

D. Soporte de abrazadera (se extiende más allá de la base de la superficie de cocción para permitir la instalación de los tornillos de la abrazadera)

Tornillo de abrazadera n.º 10-16 x 3" (7,62 cm)

F. Mostrador

G. Sello de espuma

1. Coloque los tornillos de sujeción de n.º 10-16 x 3" (7.62 cm) en el orificio más exterior del soporte de sujeción.
2. Verifique que la superficie de cocción aún esté nivelada.
3. Utilice un destornillador para apretar los tornillos contra el mostrador. No ajuste demasiado.

Sistema de encendido electrónico

Encendido inicial y regulación de las llamas de gas

Esta superficie de cocción está equipada para volver a encenderse automáticamente por medio de un encendedor de chispa que se encuentra en la parte trasera de cada quemador. Los quemadores están diseñados para encenderse en cualquier rotación de la válvula que admita suficiente flujo de gas para soportar una llama y para volver a encenderse automáticamente después de una pérdida de llama a causa de una corriente de aire u otra condición adversa. Esta función se proporciona únicamente como conveniencia.

Verifique el funcionamiento de los quemadores de la superficie

Empuje y gire las perillas de control de los quemadores de la superficie hasta que se enciendan.

La llama del quemador debe encenderse en cuatro segundos. La primera vez que enciende un quemador, puede tardar más de cuatro segundos debido a la presencia de aire en la línea de gas.

Revise la llama en High (Alto) para ver si tiene un color azul.

Debe ser limpia y de carácter suave. No debe haber llamas con puntas amarillas, explotando ni levantadas. Los destellos anaranjados ocasionales son normales y reflejan diferentes elementos en el aire o el 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 del quemador de la superficie a OFF (Apagado).
- Compruebe que el cable eléctrico esté enchufado y que el disyuntor no se haya disparado ni el fusible se haya fundido.
- 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 las bases.

Vuelva a verificar el funcionamiento de los quemadores. Si hasta este punto no se ha encendido un quemador, comuníquese con el distribuidor o una compañía de servicio autorizada para recibir ayuda.

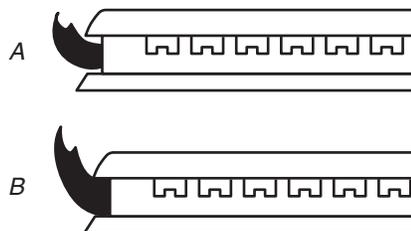
Cómo ajustar la altura de la llama

Sistema de quemadores con orificios inteligentes

Esta superficie de cocción está equipada con un sistema de quemadores con orificios inteligentes. El sistema de quemadores con orificios inteligentes produce una llama pequeña directamente debajo de cada dedo de la rejilla y una llama más grande entre cada dedo de la rejilla. La diferencia visual entre los orificios se notará al usar el quemador o cuando se regule la longitud de la llama.

Regule la altura de la llama de los quemadores superiores.

La llama "baja" de los quemadores de la superficie de cocción debe ser azul, estable y de aproximadamente 1/4" (6,4 mm) de altura.



A. Llama baja

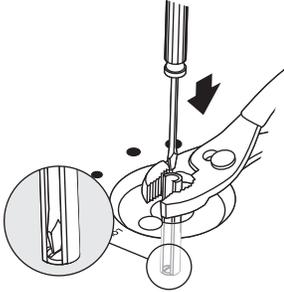
B. Llama alta

Para regular los quemadores estándar:

La llama puede regularse con el tornillo de regulación que hay en el centro del vástago de la válvula. El vástago de la válvula está directamente debajo de la perilla de control.

Si es necesario regular la llama baja:

1. Encienda un quemador y llévelo hasta el ajuste más bajo.
2. Retire la perilla de control.
3. Sujete con pinzas el vástago de la perilla en la posición baja. Use un destornillador de hoja plana de 1/8" (3,0 mm) para girar el tornillo del centro del vástago de la perilla de control hasta que la llama sea del tamaño adecuado.



4. Vuelva a colocar la perilla de control.
5. Pruebe la llama girando el control de "LOW" (Bajo) a "HIGH" (Alto) y verifique la llama con cada posición.
6. Repita los pasos anteriores para cada quemador.

Complete la instalación

1. Verifique que todas las piezas estén ahora instaladas. Si hay alguna pieza extra, vuelva a revisar todos los pasos para ver cuál se omitió.
2. Verifique que tenga todas las herramientas.
3. Deshágase de todos los materiales de embalaje o recíclelos.
4. Use una solución suave de limpiador doméstico líquido y agua tibia para limpiar la superficie de cocción antes de utilizarla. Seque bien con un paño suave. Para más información, vea la sección "Cuidado de la superficie de cocción" del Manual de uso y cuidado.
5. Lea "Uso de la superficie de cocción" en la Guía de Uso y Cuidado.
6. Reconecte el suministro eléctrico.

Si necesita ayuda o servicio técnico:

Consulte la sección "Garantía" del Manual de uso y cuidado.