

# MANUAL DEL PROPIETARIO DE PARA LA SUPERFICIE DE COCCIÓN EMPOTRADA A GAS

---

## Índice

<b>SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN</b> .....	<b>2</b>
Seguridad de la superficie de cocción.....	2
<b>MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN</b> .....	<b>5</b>
Limpieza general .....	5
Limpieza del quemador: Consejos .....	5
<b>INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN</b> .....	<b>6</b>
<b>REQUISITOS</b> .....	<b>6</b>
Herramientas y piezas .....	6
Requisitos de ubicación .....	6
Requisitos eléctricos.....	9
Requisitos del suministro de gas .....	9
<b>INSTALACIÓN</b> .....	<b>11</b>
Instalación de la superficie de cocción .....	11
Conexión del suministro de gas .....	12
Finalización de la instalación .....	13

### IMPORTANTE:

**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 de los demás son muy importantes.

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 advertencia 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**

**Usted puede morir o sufrir una lesión grave si no sigue de inmediato las instrucciones.**

**⚠ ADVERTENCIA**

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

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

**ADVERTENCIA:** Si no sigue al pie de la letra la información en estas instrucciones, se puede producir un incendio o una explosión, lo que causaría daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este ni ningún otro electrodoméstico.
- **QUÉ DEBE HACER SI SIENTE OLOR A GAS**
  - No intente encender ningún electrodoméstico.
  - No toque ningún interruptor eléctrico.
  - No use ningún teléfono en su edificio.
  - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
  - Si no se puede comunicar con el proveedor de gas, llame a los bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador competente, una agencia de servicios o el proveedor de gas.

### **⚠ ADVERTENCIA:**

**Nunca deje la sección de cocción superior de este electrodoméstico 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 electrodoméstico y llame inmediatamente al departamento de bomberos.

**NO INTENTE EXTINGUIR UN FUEGO DE ACEITE/GRASA CON AGUA.**

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

Los proveedores de gas recomiendan usar 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 electrodoméstico de cocción a gas. Este tipo de sistema de ventilación puede ocasionar problemas de encendido y combustión con este electrodoméstico 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 deben realizarse con un contratista, plomero o fontanero calificado o autorizado por el estado de Massachusetts.
- 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 los 4 pies (121.9 cm).

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones a personas o daños al usar la superficie de cocción, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

### ADVERTENCIA

NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de ambientes para calentar o entibiar la habitación. El hacerlo puede causar intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento de la superficie de cocción.

- **PRECAUCIÓN:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de la superficie de cocción; al trepar los niños encima de la superficie de cocción para alcanzar algún objeto, podrían lastimarse seriamente.
- No deje a los niños solos: no se debe dejar a los niños sin supervisión en el área donde el electrodoméstico esté en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten ni se paren en parte alguna del electrodoméstico.
- Use ropa apropiada: nunca debe ponerse ropa holgada o que quede colgando mientras esté usando el electrodoméstico.
- Servicio del usuario: no repare ni reemplace pieza alguna del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.
- Almacenaje en o sobre el electrodoméstico: los materiales inflamables no deben almacenarse en el horno o cerca de las unidades exteriores.
- No use agua en incendios provocados por grasa: el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.
- Use solo agarradores que estén secos: los agarradores húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otros paños voluminosos.
- Nunca deje sin supervisión las unidades exteriores a fuego alto: los derrames por ebullición ocasionan salpicaduras grasosas y humeantes que pueden incendiarse.
- Utensilios de cocina vidriados: sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, vitrocerámica, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para uso en la superficie de cocción sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.
- Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes: para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes.
- No use piezas de repuesto que no hayan sido recomendadas por el fabricante (por ejemplo, piezas hechas en casa con una impresora 3D).
- Limpie la superficie de cocción con cuidado: si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos al ser aplicados en una superficie caliente.
- No ponga a calentar recipientes de alimentos cerrados: la acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y ocasione lesiones.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- **Instalación correcta:** el electrodoméstico, cuando se instale, deberá conectarse a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en la ausencia de códigos locales, con el *Código Nacional Eléctrico, ANSI/NFPA 70* o el *Código canadiense de electricidad (Canadian Electrical Code), CSA C22.1*. En Canadá, el electrodoméstico se debe conectar a tierra de acuerdo con el Código Canadiense de Electricidad. Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra del electrodoméstico sean efectuadas adecuadamente por un técnico calificado.
- Esta superficie de cocción está equipada con un enchufe de puesta a tierra de tres terminales para protegerlo contra el peligro de choque eléctrico, y deberá enchufarse directamente en un contacto debidamente puesto a tierra. No corte ni quite la terminal de puesta a tierra de este enchufe.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de dar servicio a la superficie de cocción.
- Pueden ocasionarse lesiones por el uso indebido de la superficie de cocción, como puede ser pisar, apoyarse o sentarse sobre la parte superior de la misma.
- **Mantenimiento:** mantenga el área de la superficie de cocción limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Deberá ajustarse el tamaño de la llama del quemador superior de modo que no se extienda más allá del borde del recipiente de cocción. Esta instrucción se basa en consideraciones de seguridad.

### **Para unidades con campana de ventilación:**

- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia: no se debe dejar que la grasa se acumule en la campana o en el filtro.
- Al flamear los alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

### **Para estufas y hornos inteligentes habilitados**

- **Operación remota:** este electrodoméstico es configurable para autorizar la operación remota en cualquier momento. No almacene materiales inflamables o artículos sensibles a la temperatura en el interior, en o cerca de la superficie del electrodoméstico.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

## Limpieza general

**IMPORTANTE:** Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la superficie de cocción esté fría. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza.

En primer lugar, se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, salvo que se indique lo contrario. Las salpicaduras de alimentos que contienen ácidos, como el vinagre y los tomates, se deben limpiar en cuanto se enfríe la superficie de cocción. Esos derrames pueden afectar el acabado.

Tipo de superficie	Recomendación de limpieza
<b>Perillas de control</b>	Las perillas se deben limpiar con jabón y agua. No limpie las perillas en el lavavajillas ni use limpiadores abrasivos ni lana de acero. Para quitar las perillas, asegúrese de que estén en la posición OFF (Apagado). No retire los sellos bajo las perillas.
<b>Rejillas de los quemadores</b>	<b>Agua y jabón:</b> Use un estropajo de plástico no abrasivo para restregar y un limpiador levemente abrasivo, jabón y agua. <b>Lavavajillas:</b> Las rejillas se pueden lavar en el lavavajillas. Retire toda la comida quemada antes de colocar las rejillas en el estante más bajo en el lavavajillas. Para evitar que se astillen, no golpee las rejillas entre sí o contra superficies, como recipientes de hierro fundido. Aunque las rejillas son durables, perderán su brillo gradualmente debido a la exposición a altas temperaturas.
<b>Tapa del quemador</b>	Use un estropajo de plástico no abrasivo para restregar y un limpiador levemente abrasivo, jabón y agua. No ponga las tapas en el lavavajillas ni las vuelva a montar sobre los quemadores cuando se encuentren mojadas.
<b>Base del quemador</b>	Los orificios en las bases de los quemadores deben mantenerse limpios para obtener un encendido adecuado y una llama completa y uniforme. Consulte "Limpieza de los quemadores: Consejos".
<b>Superficie de acero inoxidable de la superficie de cocción</b>	Para obtener los mejores resultados, utilice un paño suave o una esponja que no raye. Frote en la dirección de la textura para evitar daños en la superficie. Use un limpiador de uso general, como el Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh <sup>®</sup> +, Pieza número W10355010. Para los acabados de acero inoxidable, use el Limpiador para acero inoxidable affresh <sup>®</sup> , Pieza número W10355016. No utilice estropajos, limpiadores abrasivos, limpiador para superficies de cocción, esponjas de lana de acero, paños ásperos o toallas de papel abrasivas. Para pedir los limpiadores affresh <sup>®</sup> , consulte la Guía rápida de inicio para ver la información de pedir.
<b>Superficie de cocción de esmalte de porcelana (en algunos modelos)</b>	Use un estropajo no abrasivo y un limpiador de vidrios o un limpiador líquido suave, como el limpiador de cocina y electrodomésticos affresh <sup>®</sup> , número de pieza W10355010.
<b>Plancha (en algunos modelos)</b>	Use agua y jabón, o detergente suave. Para evitar dañar la superficie antiadherente, no limpie la plancha en el lavavajillas o utilice productos de limpieza abrasivos.

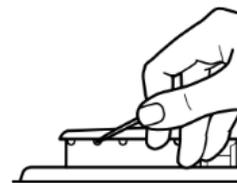
## Limpieza del quemador: Consejos

Los quemadores deben mantenerse limpios. Los derrames deben limpiarse inmediatamente, ya que pueden obstruir las aberturas de los quemadores.

**IMPORTANTE:** Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la superficie de cocción esté fría. Para obtener más información, consulte la sección "Limpieza general".

- Retire la tapa del quemador de la base. Limpie la tapa del quemador con agua caliente jabonosa y luego enjuáguela.
- Retire la base del quemador y limpie la abertura del tubo de gas debajo de la base.

- Limpie los orificios obstruidos del quemador con un alfiler, una aguja o un alambre delgado, como se muestra. No utilice un palillo de madera ni los limpie en el lavavajillas.



- Limpie suavemente el encendedor con un paño húmedo.

†affresh<sup>®</sup> es una marca registrada de Whirlpool, U.S.A.

# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

## REQUISITOS

### Herramientas y piezas

#### Herramientas necesarias

- Cinta métrica
- Destornillador de cabeza plana
- Destornillador Phillips
- Llave de combinación de 15/16" (24 mm)
- Llave para tubería
- Llave o pinzas
- Marcador o lápiz
- Compuesto para unión de tuberías resistente a gas propano
- Solución para detectar fugas no corrosiva

#### Piezas suministradas

- Regulador de la presión de gas
- Rejillas de quemadores
- Tapas para los quemadores
- Base del quemador
- Soportes de sujeción (2)
- Tornillos de fijación del soporte (2)

#### Piezas necesarias

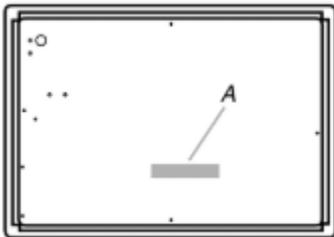
Verifique los códigos locales y consulte con el proveedor de gas. Verifique el suministro de gas y el suministro eléctrico existentes. Consulte las secciones "Requisitos eléctricos" y "Requisitos del suministro de gas".

**NOTA:** Asegúrese de comprar únicamente piezas y accesorios Whirlpool certificados de fábrica para su electrodoméstico. Su instalación puede requerir piezas adicionales. Para pedir las, consulte la información de contacto que figura en la Guía rápida para comenzar.

### Requisitos de ubicación

**IMPORTANTE:** Respete todos los códigos y las ordenanzas 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 se encuentra en la parte inferior de la base de la superficie de cocción.



A. Placa indicadora de modelo/serie/valores nominales

- La superficie de cocción deberá ser una superficie de cocción especificada, aprobada para ser instalada ya sea por sí misma o sobre un horno empotrado debajo del mostrador. Consulte la etiqueta de instalación aprobada de la base de la superficie de cocción para ver su número de modelo y las combinaciones aprobadas de superficie de cocción y hornos que se pueden instalar. Si no encuentra esta etiqueta, es posible que su superficie de cocción no esté aprobada para usarse sobre un horno integrado debajo del mostrador. Comuníquese con su distribuidor para confirmar que su superficie de cocción esté aprobada.
- Los hornos que hayan sido aprobados para este tipo de instalación tendrán la etiqueta de aprobación ubicada en la parte superior del horno. Si no encuentra esta etiqueta, póngase en contacto con su distribuidor para confirmar que el horno esté aprobado. Consulte las Instrucciones de instalación del fabricante del horno para obtener la aprobación para el uso empotrado debajo del mostrador y las dimensiones de corte adecuadas.
- 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 en la pared o en el piso en 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 conectado 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 libre para la entrada de gas, el cable de alimentación y para permitir que la etiqueta de clasificación sea visible.

**IMPORTANTE:** Para evitar daños, 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.

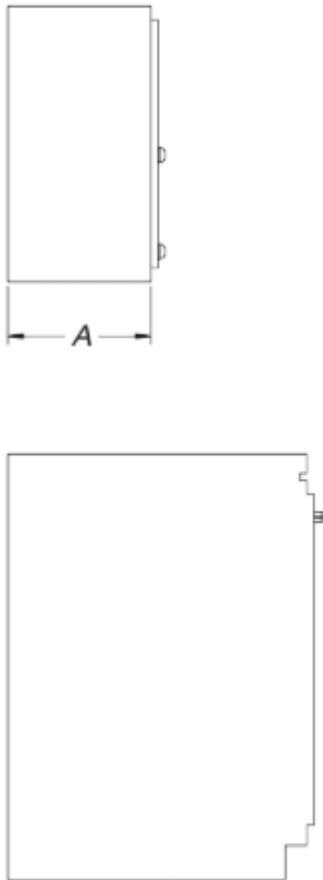
### Requisitos de instalación adicionales para casas rodantes

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.

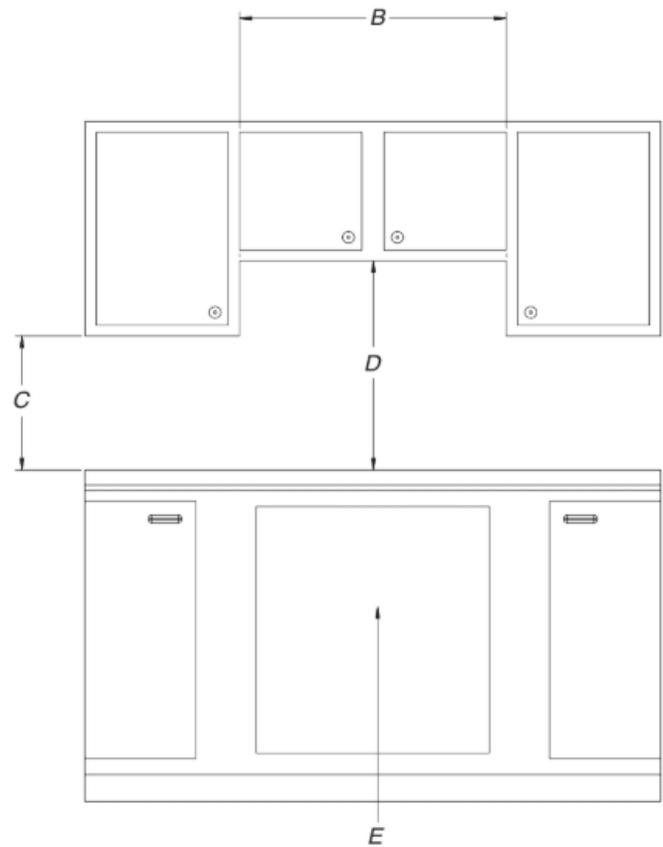
En Canadá, la instalación de esta estufa debe hacerse conforme con las normas vigentes de CAN/CSA-Z240.1- su edición más reciente o con los códigos locales.

## Espacios para el gabinete

Vista lateral



Vista frontal

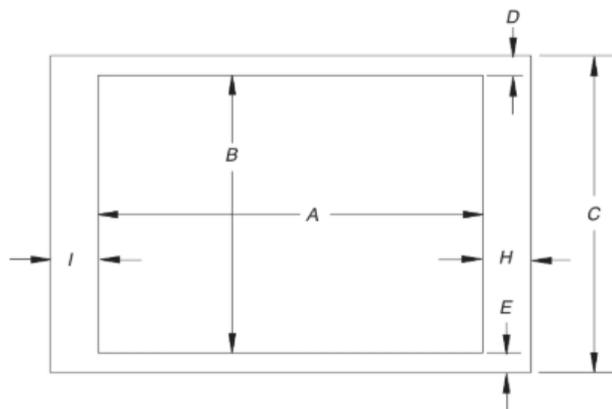


- A. 13" (33,0 cm) de profundidad recomendada del gabinete superior.
- B. 30" (76,2 cm) para modelos de 30"; 36" (91,4 cm) para modelos de 36".
- C. 18" (45,7 cm) de espacio mínimo entre el gabinete superior y el mostrador, dentro de los espacios horizontales mínimos a la superficie de cocción.
- D. 30" (76,2 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la plataforma de la superficie de cocción y la base de un gabinete de madera o metal desprotegido. 24" (61 cm) de espacio mínimo si la base del gabinete de madera o de metal esté cubierta por madera moldeada retardante de llama de al menos 1/4" (0,6 cm), cubierta con una lámina de acero no inferior a N.º 28 MSG, acero inoxidable de 0,015" (0,04 cm), aluminio de 0,024"[0,06 cm] o cobre de 0,020" (0,05 cm).
- E. Abertura de la línea de gas - pared: en cualquier lugar a 5" (12,7 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.

## Dimensiones de recorte - Vista superior

### Pared posterior

Pared lateral



Pared lateral

Borde delantero del mostrador

Dimensiones del recorte (apertura del producto)						
Modelos de 30" (76,2 cm)						
Modelos	A			B		
	Min	Se recomienda	Max (Máximo)	Min	Se recomienda	Max (Máximo)
<b>KCGS550 y KCGS950</b>	28½" (72,4 cm)	28⅞" (73,4 cm)	29⅝" (74,3 cm)	19½" (49,5 cm)	19⅜" (50,2 cm)	20" (50,8 cm)
<b>Todos los demás modelos de 30" (76,2 cm)</b>	28½" (72,4 cm)	28⅞" (73,4 cm)	29⅝" (74,3 cm)	19" (48,3 cm)	19½" (49,5 cm)	20" (50,8 cm)
Modelos de 36" (91,4 cm)						
<b>KCGS556 y KCGS956</b>	34⅞" (88,4 cm)	35⅜" (89,4 cm)	35⅝" (90,3 cm)	19½" (49,5 cm)	19⅜" (50,2 cm)	20" (50,8 cm)
<b>Todos los demás modelos de 36" (91,4 cm)</b>	33⅞" (86,0 cm)	34⅝" (87,0 cm)	35¼" (89,5 cm)	19" (48,3 cm)	19½" (49,5 cm)	20" (50,8 cm)

Paredes laterales (Superficies inflamables)	
Modelos	H e I
<b>KCGS5 y KCGS9</b>	La suma de H e I debe ser de al menos 48" (122,0 cm), con cada lado individualmente de al menos 8" (20,3 cm).
<b>KCGS350, KCGS356, MGC9536, WCG97US0, WCG97US6</b>	La suma de H e I debe ser de al menos 48" (122,0 cm), con cada lado individualmente de al menos 12" (30,5 cm).
<b>Los demás modelos</b>	Ambos deben de ser de 8" (20,3 cm) o más.

Dimensiones de la pared posterior y el frente del mostrador			
Modelos	C	D	E
<b>KCGS550 y KCGS950</b>	25" (63,5 cm)	2⅞" (7,3 cm)	2¾" (6,9 cm)
<b>Los demás modelos</b>			3⅛" (7,9 cm)

**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.

Si el gabinete tiene un cajón, se requiere un espacio de 4" (10,2 cm) desde el mostrador hasta la parte superior del cajón (u otro objeto que esté obstruyendo) en el gabinete de la base. Es posible que sea necesario acortar la profundidad del cajón para evitar que interfiera con el regulador.

**IMPORTANTE:** Si se va a instalar un horno empotrado en la pared debajo de esta superficie de cocción, la tubería de suministro de gas y la toma de corriente con conexión a tierra deben ubicarse en un gabinete adyacente. Si va a instalar una campana de 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 las medidas de espacio sobre la superficie de cocción.

Esta superficie de cocción y sus fuentes de suministro eléctrico y de gas deben instalarse antes del horno de pared integrado debajo del mostrador.

## Requisitos eléctricos

### **ADVERTENCIA**



#### Peligro de choque eléctrico

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

**No quite el terminal de conexión a tierra.**

**No use un adaptador.**

**No utilice un cable de extensión.**

**No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, un incendio o un 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 si se enchufa en un tomacorriente que no está debidamente polarizado.

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 los códigos antes indicados en:

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

CSA International  
8501 East Pleasant Valley Road  
Cleveland, OH 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 los "Diagramas de cableado".

## 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, una persona calificada debe verificar que la presión del gas no exceda una columna de agua de 14" (36 cm).**

**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 esta instrucción puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.**

Respete todos los códigos y las ordenanzas vigentes.

**IMPORTANTE:** Esta instalación debe hacerse de acuerdo con todos los códigos y ordenanzas locales. En ausencia de normativa local, la instalación debe realizarse conforme a la ley estadounidense National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 o, en Canadá, el Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, última edición.

**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 realiza la conversión a gas propano, consulte la siguiente sección "Conversión a gas propano". La placa de clasificación de modelo/serie ubicada en la parte inferior de la base de la superficie de cocción tiene información sobre los tipos de gas que se pueden 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 a gas propano:

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

No se deberá hacer intento alguno para convertir la superficie de cocción del gas especificado en la placa indicadora del modelo/serie para usarlo con un gas distinto sin consultar con el proveedor de gas. 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 mm) 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 use cinta TEFLON<sup>†</sup>. 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.

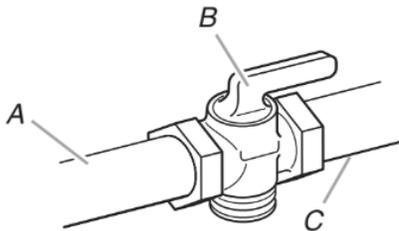
### Conector flexible de metal para electrodomésticos:

- 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.



- 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 tuerza ni dañe la tubería de metal 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 estufa

## 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

Póngase en contacto 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 2.000 pies (609,6 m).

Para elevaciones mayores de 2000 pies (609,6 m), los valores nominales deben disminuirse 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 tener al menos 1" (2,5 cm)(249 Pa) de presión de la columna de agua más que la presión del múltiple que figura 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

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 la 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 con presiones de prueba igual a 1/2 psi (3,5 kPa) o menos.

<sup>†</sup>TEFLON<sup>®</sup> es una marca comercial registrada de Chemours.

# INSTALACIÓN

## Instalación de la superficie de cocción

### **⚠ ADVERTENCIA**

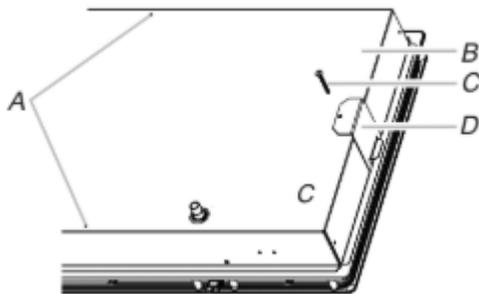
#### **Peligro de peso excesivo**

**Use dos o más personas para mover e instalar o desinstalar el electrodoméstico.**

**No seguir esta instrucción puede ocasionar lesiones en la espalda o de otro tipo.**

Decida cuál será la ubicación final de la superficie de cocción. Evite perforar o cortar el cableado existente durante la instalación.

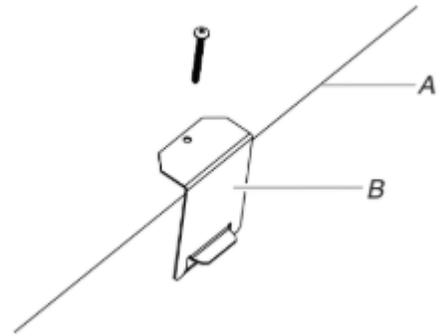
1. Determine si la construcción del gabinete proporciona el espacio necesario para instalar los soportes de la abrazadera en los extremos de la base de la superficie de cocción. Esta es la ubicación recomendada. Los soportes de sujeción pueden instalarse en la parte delantera y trasera de la parte inferior de la base de la estufa, si es necesario.



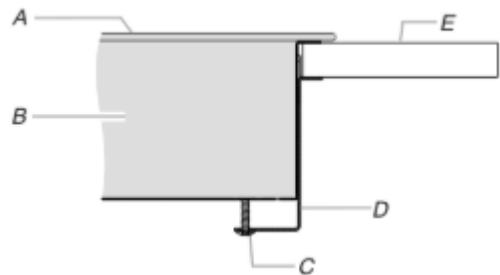
- A. Orificios para los tornillos de fijación para la ubicación opcional delantera y posterior
  - B. Base inferior de la superficie de cocción
  - C. Tornillo de fijación
  - D. Soporte de sujeción (se recomiendan las ubicaciones de los extremos)
2. Con la ayuda de dos o más personas, coloque la superficie de cocción con el lado correcto hacia arriba dentro del área de corte.

**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.

3. Saque los tornillos de fijación para ver las ubicaciones del soporte seleccionadas desde el fondo de la base de la superficie de cocción.



- A. Orificios para los tornillos de fijación para la ubicación opcional delantera y posterior
  - B. Base inferior de la superficie de cocción
4. Fije los soportes a la parte inferior de la base de la superficie de cocción con los tornillos de fijación del soporte. Apriete firmemente los tornillos.



- A. Superficie de cocción
- B. Base de la superficie de cocción
- C. Tornillo de fijación del soporte de 2" (5,1)
- D. Soporte de sujeción (se extiende más allá de la base de la superficie de cocción para permitir la instalación de los tornillos de la abrazadera)
- E. Mostrador

# 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, una persona calificada debe verificar que la presión del gas no exceda una columna de agua de 14" (36 cm).

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.

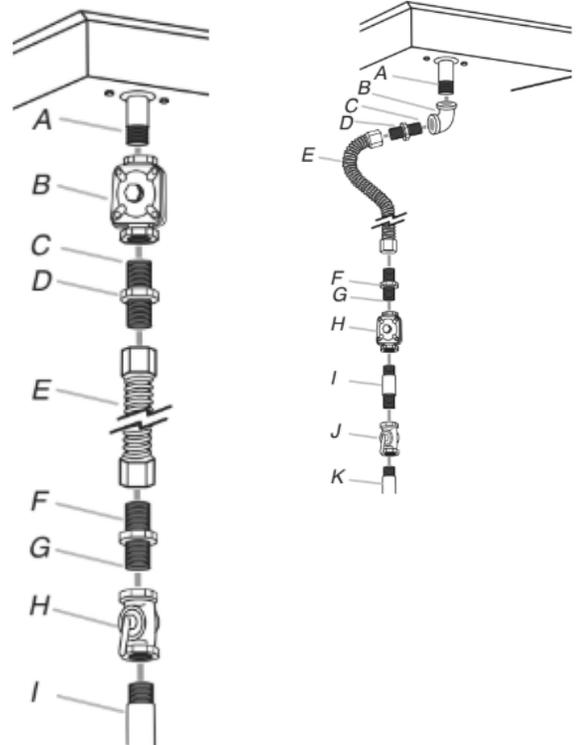
No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

### Conexión flexible típica

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. Ajuste ambos adaptadores.

3. 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.

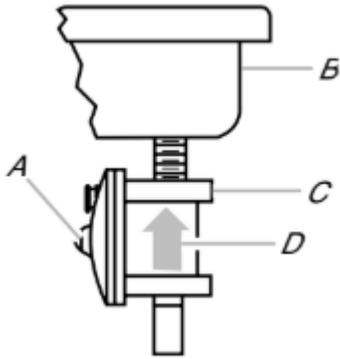
**IMPORTANTE:** Debe ajustar todas las conexiones con una llave. Las conexiones al regulador de gas no deben estar demasiado apretadas. Esto puede agrietar el regulador y causar una fuga de gas. No permita que el regulador gire cuando se aprietan las conexiones.



- A. Entrada múltiple
- B. Regulador de la presión de gas
- C. Use compuesto para unión de tuberías.
- D. Adaptador (debe tener rosca macho para tubería de 1/2" (1,3 cm))
- E. Conector flexible
- F. Adaptador
- G. Use compuesto para unión de tuberías.
- H. Válvula de gas de cierre manual
- I. Tubo de gas de 1/2" (1,3 cm) o 3/4" (1,9 cm)

- A. Entrada múltiple
- B. Codo de 3/4" (1,9 cm)
- C. Use compuesto para unión de tuberías.
- D. Adaptador (debe tener rosca macho para tubería de 3/8" (9,5 mm))
- E. Conector flexible (pasar a través de la pared entre los gabinetes)
- F. Adaptador (debe tener rosca macho para tubería de 3/8" (9,5 mm))
- G. Use compuesto para unión de tuberías.
- H. Regulador de presión del electrodoméstico (suministrado)
- I. Tubo de gas de 1/2" (1,3 cm) o 3/4" (1,9 cm)
- J. Válvula de gas de cierre manual
- K. Tubo de gas de 1/2" (1,3 cm) o 3/4" (1,9 cm)

4. Instale el regulador de presión con la flecha señalando en dirección a 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.



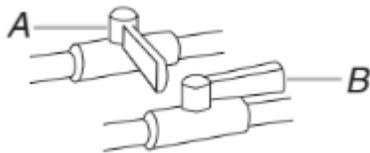
- A. Tapa de acceso
- B. Parte trasera de la superficie de cocción
- C. Regulador de la presión de gas
- D. Flecha hacia arriba El regulador debe instalarse con la flecha señalando hacia la base de la superficie de cocción

Use únicamente compuesto para uniones de tubos apto para el uso con gas natural y propano.

No utilice cinta TEFLON®. Deberá determinar las conexiones requeridas según su instalación.

### Conexión completa

1. 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.

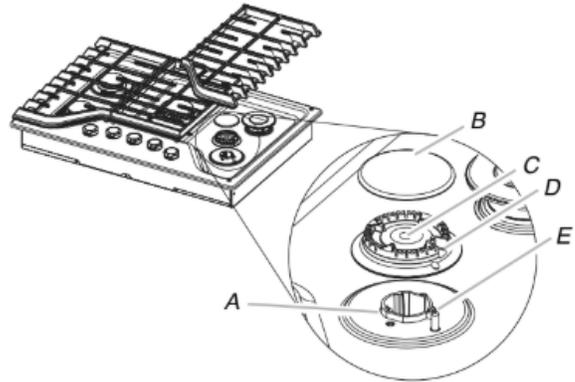


- A. Válvula cerrada
- B. Válvula abierta

2. Pruebe todas las conexiones aplicando con un pincel una solución aprobada para detección de fugas que no sea corrosiva. Se observarán burbujas si hay fugas. Corrija cualquier fuga que encuentre.

3. Retire las tapas de los quemadores de superficie, la base del quemador y las rejillas del paquete de piezas. Alinee las muescas que están en las tapas de los quemadores con los pasadores de la base del quemador.

Alinee el soporte del orificio en la base del quemador con el electrodo de encendido. Las tapas de los quemadores deben estar niveladas cuando estén correctamente colocadas. 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.



- A. Soporte de orificio
- B. Tapa del quemador
- C. Abertura del tubo de gas
- D. Base del quemador
- E. Electrodo encendedor

## ⚠ ADVERTENCIA



### Peligro de choque eléctrico

**Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente de 3 o 4 terminales con conexión a tierra.**

**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.

## Finalización de la instalación

### Sistema de encendido electrónico

#### Encendido inicial y regulación de las llamas de gas

Los quemadores de la superficie utilizan encendedores electrónicos en lugar de pilotos permanentes. Cuando se gira la perilla de control de la superficie de cocción a la posición "IGNITE" (Encendido), el sistema genera una chispa para encender el quemador. La chispa continuará mientras gire la perilla de control hacia "IGNITE" (Encendido).

### 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 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:

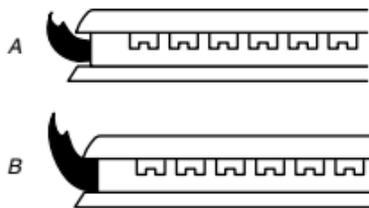
- Gire la perilla de control de la superficie hasta la posición "OFF" (Apagado).
- Compruebe que el cable eléctrico esté enchufado y que el disyuntor no se haya disparado ni el fusible se haya fundido.
- Verifique que las válvulas de cierre de gas estén en la posición de "open" (abierto).
- Verifique 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.

### Compruebe la altura de la llama

Regule la altura de la llama de los quemadores de la superficie.

La llama baja del quemador de superficie debe ser azul constante de aproximadamente 1/4" (6,4 mm) de altura.



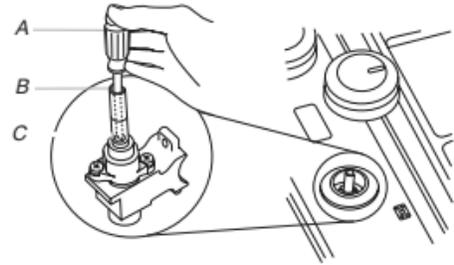
A. Llama baja  
B. Llama alta

### Ajuste de la válvula simple:

1. Ajuste la llama del quemador en LO (Baja).
2. Retire la perilla de control.

3. Sostenga la varilla de la perilla con un alicate. Use un destornillador de hoja plana de 3/32" (n.º 0 [2 mm]) para girar el tornillo que está dentro del eje del vástago de la perilla de control hasta que la llama tenga el tamaño adecuado.

Gire el tornillo de ajuste "C" hacia la derecha para reducir la altura de la llama y hacia la izquierda para aumentar la altura de la llama.



- A. Destornillador de hoja plana de 3/32" (n.º 0 [2,0 mm]) (el eje del destornillador debe tener un mínimo de 2" [5,1 cm] de largo)  
B. Abertura de la varilla de la perilla de control  
C. Ubicación del tornillo de ajuste

4. Vuelva a colocar la perilla de control.
5. Pruebe la llama girando el control desde LO (Baja) a HI (Alta), verificando la llama en cada ajuste.

**IMPORTANTE:** Los ajustes de la válvula doble debe realizarlos un instalador calificado o una agencia de servicio.

### Corte de corriente

En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente. Sostenga un cerillo encendido cerca de un quemador y gire la perilla en sentido contrario a las manecillas del reloj hacia IGNITE/Lite/Ⓔ (Encendido). Después de que se encienda el quemador, gire la perilla hasta el ajuste deseado. No use un accesorio de parrilla o plancha durante un corte de corriente, ya que el ventilador no funcionará.