

# MANUAL DEL USUARIO DE ESTUFAS DE GAS DESLIZABLES

---

## Índice

<b>MANUAL DEL USUARIO DE ESTUFAS DE GAS DESLIZABLES</b> .....	2
<b>SEGURIDAD DE LA ESTUFA</b> .....	2
Seguridad de la estufa .....	2
<b>MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LA ESTUFA</b> .....	6
Limpieza general .....	6
Ciclo Clean (Limpieza) .....	7
<b>INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN</b> .....	8
<b>REQUISITOS</b> .....	8
Herramientas y piezas .....	8
Requisitos de ubicación .....	9
Requisitos eléctricos .....	11
Requisitos del suministro de gas .....	11
<b>INSTALACIÓN</b> .....	12
Desembalaje de la estufa .....	12
Instalación del soporte antivuelco .....	13
Regule las patas niveladoras .....	14
Nivelación de la estufa .....	14
Conexión del suministro de gas .....	14
Verifique que el soporte antivuelco esté instalado y enganchado .....	16
Sistema de encendido electrónico .....	17
Retire/vuelva a colocar el cajón (en algunos modelos) .....	18
Puerta del horno .....	19
Finalización de la instalación .....	19
<b>CONVERSIONES DE GAS</b> .....	20
Conversión a gas propano .....	20
Conversión a gas natural .....	23
Cómo ajustar la altura de la llama .....	26
Cómo mover la estufa .....	28

### IMPORTANTE:

**Instalador:** Déjele las instrucciones de instalación al propietario.

**Propietario:** Guarde las instrucciones de instalación para futuras consultas.

# SEGURIDAD DE LA ESTUFA

**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.**

La estufa no se volteará durante el uso normal. Sin embargo, la estufa se puede voltear si aplica mucha fuerza o peso sobre la puerta abierta sin tener el soporte antivuelco sujeto al piso adecuadamente.

## **ADVERTENCIA**

### Peligro de vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

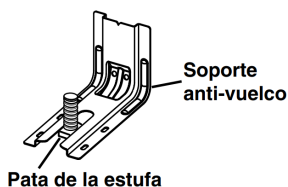
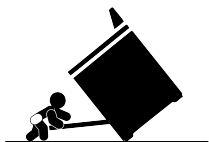
Instale el soporte antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte antivuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Para verificar que el soporte anti-vuelco esté instalado y asegurado:

- Deslice la estufa hacia adelante.
- Verifique que el soporte anti-vuelco esté bien sujeto al piso o a la pared.
- Deslice la estufa de modo tal que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.
- Consulte las instrucciones de instalación para ver más detalles.

**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".

## 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.

**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, lo que puede resultar 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 o lesiones personales al usar el electrodoméstico, siga precauciones básicas, entre ellas las siguientes:

■ **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, LA MISMA DEBE ASEGURARSE CON LA INSTALACIÓN ADECUADA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN INSTALADOS ADECUADAMENTE, DESLICE LA ESTUFA HACIA ADELANTE, REVISE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO AL PISO O A LA PARED Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MODO QUE LA PATA TRASERA QUEDE DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.

## 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 del horno.

## ADVERTENCIA

NUNCA cubra ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una parrilla entera con materiales tales como papel de aluminio. El hacerlo bloquea el flujo de aire en el horno y puede causar intoxicación por monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y provocar un riesgo de incendio.

- **PRECAUCIÓN:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que estén encima de un electrodoméstico o en el soporte de un electrodoméstico; al trepar los niños encima del electrodoméstico para alcanzar algún objeto, podrían sufrir una lesión grave.
- 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.
- Este electrodoméstico no ha sido diseñado para almacenar objetos.
- 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.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar el servicio.
- Este electrodoméstico está equipado 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.
- 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, CSA C22.1-02*. 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.
- Pueden ocasionarse lesiones por el uso indebido de las puertas o cajones del electrodoméstico, como puede ser pisar, apoyarse o sentarse sobre las puertas o cajones.
- Mantenimiento: mantenga el área de la estufa 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.
- 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.
- Tenga cuidado al abrir la puerta: deje que salga el aire caliente o el vapor antes de quitar o volver a colocar alimentos.
- No ponga a calentar recipientes de alimentos cerrados: la acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y ocasione lesiones.
- Mantenga los ductos de ventilación del horno sin obstrucciones.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO:** los elementos calefactores podrían estar calientes, incluso si su color es oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calefactores ni las superficies interiores del horno hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras: entre esas superficies están los orificios de ventilación del horno y las superficies cercanas a esos orificios, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.
- Se debe tener cuidado para evitar que el papel aluminio y las sondas para carne entren en contacto con los elementos calefactores.

### **Para las estufas con autolimpieza:**

- No limpie la junta de la puerta: la junta de la puerta es esencial para un cierre hermético. Deberá tenerse cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- No use limpiadores para horno: no deberá usarse ningún limpiador para horno comercial ni revestimiento protector para hornos de ninguna clase dentro ni alrededor de ninguna parte del horno.
- Limpie solamente las partes que figuran en el manual.
- Antes de hacer la autolimpieza del horno: quite la charola para asar a la parrilla y otros utensilios. Limpie todos los derrames excesivos antes de iniciar el ciclo de limpieza.

### **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 ESTUFA

## Limpieza general

**IMPORTANTE:** antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. 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.

### **SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)**

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas se enfríe por completo la estufa. Esos derrames pueden afectar el acabado.

#### **Método de limpieza:**

- Limpiavidrios, limpiador líquido suave o estropajo no abrasivo: Limpie cuidadosamente alrededor de la placa con el número de modelo/serie/clasificación porque el fregado puede borrar los números.
- Affresh®+ para cocina y electrodomésticos, número de pieza W10355010 (no se incluye):  
Para obtener información sobre pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.

### **ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)**

**NOTA:** Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos precargados con jabón, productos de limpieza abrasivos, limpiador para superficies de cocción, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos o toallas de papel abrasivas. Se podrían producir daños en las superficies de acero inoxidable, incluso aunque solo se usen una vez o de forma limitada.

#### **Método de limpieza:**

- Frote en la dirección de la veta para evitar daños.
- Limpiador para acero inoxidable affresh®, número de referencia W10355016 (no se incluye):  
Para obtener información sobre pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.

### **Manchas amarillas por calor:**

1. Añada 1 cda. (15 ml) de sal de mesa a 1/4 taza (59,1 ml) de vinagre, y remueva un minuto. No toda la sal se disolverá.
2. Empape un paño suave con la mezcla de vinagre. Moje las manchas amarillas con el paño húmedo durante 3 o 4 minutos. Cuanto más mojado esté el acero inoxidable, mejores resultados de limpieza obtendrá.
3. Deje reposar hasta que las manchas amarillas desaparezcan. Con un paño seco, limpie el exceso de mezcla de vinagre.
4. Repita los pasos del 1 al 3 hasta eliminar todas las manchas amarillas.
5. Pase un paño limpio humedecido en agua para limpiar los residuos restantes. Seque con un paño suave y limpio.
6. Utilice el limpiador para acero inoxidable affresh®, con referencia W10355016 (no se incluye) para proteger y pulir a la superficie limpiada.

**NOTA:** Retire las rejillas de la superficie antes de limpiar la moldura trasera de ventilación. Evite que caigan gotas de la mezcla de vinagre en los orificios de ventilación o que el líquido se cuele por la parte posterior de la estufa.

### **PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)**

No use productos de limpieza abrasivos, limpiadores con blanqueador, removedores de óxido, amoníaco ni hidróxido de sodio (lejía), ya que se pueden manchar las superficies pintadas.

### **TAPAS Y REJILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA**

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas estén frías. Esos derrames pueden afectar el acabado.

Para evitar las desportilladuras, no golpee las rejillas y las tapas una contra la otra ni contra superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido.

No vuelva a armar las tapas sobre los quemadores mientras estén mojadas. No limpiar durante el ciclo de autolimpieza.

#### **Método de limpieza:**

- Estropajo plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave: Limpie la superficie de cocción, las rejillas y las tapas en cuanto se hayan enfriado.
- Lavavajillas (solo las rejillas, no las tapas):  
Use el ciclo más potente. Los restos de alimentos cocidos se deben poner en remojo o fregar antes de llevarlos a la lavavajillas.  
Si bien las rejillas de los quemadores son duraderas, pueden perder el brillo y/o decolorarse si se lavan en la lavavajillas.
- Limpiador para rejillas a gas y bandejas de goteo, número de referencia 31617 (no incluido):  
Para obtener información sobre pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.

### **QUEMADORES DE SUPERFICIE**

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas estén frías. Esos derrames pueden afectar el acabado.

Para evitar las desportilladuras, no golpee las rejillas y las tapas una contra la otra ni contra superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido.

No vuelva a armar las tapas sobre los quemadores mientras estén mojadas.

No limpiar durante el ciclo de autolimpieza.

No lavar en lavavajillas.

#### **Método de limpieza:**

- Estropajo plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave: Limpie la superficie de cocción, las rejillas, los quemadores y las tapas en cuanto se hayan enfriado.
- Limpiador para rejilla a gas y bandeja de goteo (no incluido).

### **CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN**

Para evitar daños en los controles de la superficie de cocción, no use lana de acero, productos de limpieza abrasivos ni productos de limpieza para hornos.

Para evitar daños, no remoje las perillas. Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que estén en la posición Off (Apagado).

En algunos modelos, no retire los sellos que hay debajo de las perillas.

#### **Método de limpieza:**

- Agua y jabón: Tire de las perillas en sentido recto para retirarlas del panel de control

†®Affresh es una marca registrada de Whirlpool, U.S.A.

### PLANCHA (en algunos modelos)

Para evitar dañar la superficie antiadherente, no use estropajos de acero ni limpiadores abrasivos.

#### Método de limpieza:

- Detergente suave
- Lavavajillas: Si bien la plancha es resistente, puede perder el brillo y/o el color si se la lava en lavavajillas

### PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Para evitar daños en el panel de control, no use productos de limpieza abrasivos, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos ni toallas de papel abrasivas.

#### Método de limpieza:

- Limpiavidrios y un paño o una esponja suave: Aplique el limpiavidrios en una esponja o paño suave, no directamente sobre el panel.
- Affresh® para cocina y electrodomésticos, número de pieza W10355010 (no se incluye):  
Para obtener información sobre pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.

### PARRILLAS DEL HORNO

#### Método de limpieza:

- Estropajo de lana de acero
- Para las parrillas que se han decolorado y que no se deslizan con facilidad, la aplicación de una capa delgada de aceite vegetal a las guías de la parrilla hará que se deslicen con más facilidad.
- Lavavajillas (solo para el depósito de agua de la parrilla de vapor, no las demás parrillas): Si bien el depósito de agua es resistente, puede perder el brillo y/o cambiar de color si se lo lava en lavavajillas

### CAJÓN DE HORNEADO (en algunos modelos)

Verifique que el cajón de horneado esté frío y vacío antes de limpiarlo.

Los derrames de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfría. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana. Esto puede dar lugar a manchas, marcas, picaduras o manchas blancas tenues.

#### Método de limpieza:

- Detergente suave

### CAJÓN DE ALMACENAMIENTO/CALENTAMIENTO (en algunos modelos)

Antes de limpiar el cajón de almacenamiento/calentamiento, revise que esté frío y vacío.

#### Método de limpieza:

- Detergente suave

### CAVIDAD DEL HORNO

Use la tecnología AquaLift®+ con regularidad para limpiar derrames en el horno.

No use productos de limpieza para hornos.

Los derrames de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfría. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana. Esto puede dar lugar a manchas, marcas, picaduras o manchas blancas tenues.

#### Método de limpieza:

- Ciclo de autolimpieza: Consulte primero la sección "Ciclo de autolimpieza" o "Ciclo de limpieza".

## Ciclo Clean (Limpieza)

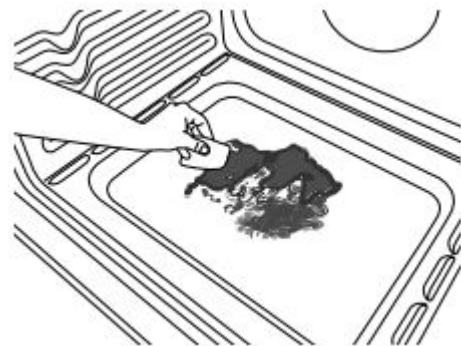


La tecnología AquaLift® consiste en una innovadora solución de limpieza que utiliza calor y agua para remover los derrames producidos por el horneado en menos de 1 hora. Esta nueva tecnología de limpieza presenta una alternativa de calor bajo y sin olor frente a las opciones tradicionales de autolimpieza.

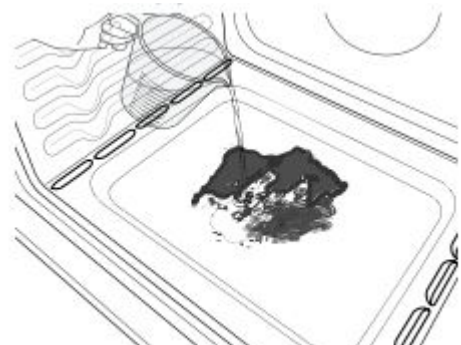
Deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo Clean (Limpieza). Si la temperatura de la cavidad del horno es mayor que 200 °F (93 °C), aparecerá en la pantalla, y el ciclo Clean (Limpieza) no se activará hasta que la cavidad del horno se haya enfriado.

#### Para limpiar:

1. Quite todas las parrillas y los accesorios de la cavidad del horno y limpie el exceso de suciedad. Use un rascador de plástico para retirar la suciedad más fácil.



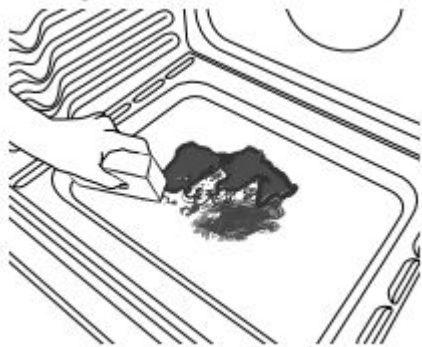
2. Vierta 1¾ tazas (14 oz [414 ml]) de agua destilada o filtrada sobre el piso del horno vacío y cierre la puerta del horno.



**IMPORTANTE:** No use sustancias químicas ni otros aditivos con el agua. No abra el horno durante el ciclo de limpieza. El agua que está en el piso del horno está caliente.

3. Presione CLEAN (Limpieza) AQUALIFT SELF CLEAN (Autolimpieza AquaLift) y, después, START (Inicio) en el panel de control del horno.
4. Espere 40 minutos para la limpieza y el enfriamiento. Se escuchará un pitido cuando se haya terminado el ciclo Clean (Limpieza).

5. Presione CANCEL (Cancelar), CANCEL UPPER (Cancelar superior) u OFF (Apagado) al final del ciclo. Se puede presionar Cancel (Cancelar), Cancel Upper (Cancelar superior) u Off (Apagado) en cualquier momento para detener el ciclo de autolimpieza.
6. Retire el agua residual y la suciedad que se aflojó con una esponja o un paño de inmediato una vez que el ciclo Clean (Limpieza) esté completo. Gran parte de las 1<sup>3</sup>/<sub>4</sub> tazas (14 oz [414 mL]) de agua permanecerá en el horno después de que se complete el ciclo. Si todavía queda suciedad, deje una pequeña cantidad de agua en la base del horno para facilitar la limpieza.



7. Si queda suciedad, quítela con una esponja para restregar que no raye o un raspador de plástico. Se pueden hacer funcionar ciclos limpieza adicionales para ayudar a quitar la suciedad rebelde.

**IMPORTANTE:** No use limpiadores para horno. El uso de sustancias químicas, incluso productos de limpieza comerciales para hornos o estropajos de metal, puede causar daños permanentes a la superficie de porcelana del interior del horno.

**NOTA:**

- La estufa deberá estar nivelada para asegurarse de que toda la superficie del piso de la cavidad del horno esté cubierta con agua al comienzo del ciclo Clean (Limpieza).
- Para obtener resultados óptimos, use agua destilada o filtrada. Es posible que el agua del grifo deje depósitos minerales en la base del horno.
- Antes de quitar el agua restante y la suciedad floja al final del ciclo Clean (Limpieza), inserte un paño o una toalla de papel entre el borde inferior de la puerta del horno y el marco delantero para evitar que el agua se derrame sobre el frente de la estufa y el piso.
- Será más difícil quitar suciedad acumulada después de varios ciclos de cocción con el ciclo Clean (Limpieza).
- Las esponjas para restregar no abrasivas o los estropajos de limpieza tipo borrador (sin productos de limpieza) pueden ser eficaces para limpiar suciedad rebelde en las paredes de la cavidad, la puerta y el piso del horno. Para obtener mejores resultados, humedezca los estropajos y las esponjas antes de usarlas.
- Ponga a funcionar un ciclo Clean (Limpieza) adicional para la suciedad rebelde

- El limpiador para electrodomésticos de cocina affresh® y el limpiador para superficies de cocción affresh® pueden usarse para limpiar el piso, las paredes y la puerta del horno cuando se haya terminado el ciclo y el horno haya vuelto a la temperatura ambiente. Si se usa el limpiador para superficies de cocción affresh®, se recomienda limpiar también la cavidad con agua destilada. Para obtener información sobre cómo realizar pedidos, consulte la Guía rápida de inicio.
- Para obtener kits de limpieza con tecnología AquaLift® adicionales, haga un pedido del número de referencia W10423113RP. Para obtener información sobre cómo realizar pedidos, consulte la Guía rápida de inicio.

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN REQUISITOS

### 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   | ■ Broca de taladro para mampostería de 3/16" (4,8 mm)                        |
| ■ Destornillador de cabeza plana                            | (para pisos de hormigón/cerámica)  |
| ■ Destornillador Phillips                                   | (Para estufas deslizables/ con control frontal)                              |
| ■ Destornillador de cabeza plana de 1/8"                    |  |
| ■ Nivel   |  |
| ■ Taladro manual o eléctrico                                |  |
| ■ Martillo  |  |
| ■ Llave o pinzas  |  |
| ■ Llave para tubería  |  |
| ■ Llave de combinación de 15/16"                            |  |
| ■ Trinquete de accionamiento de 1/4"                        |  |
| ■ Llave para tuercas de 3/8"                                |  |
| ■ Broca de 1/8" (para pisos de madera)                      |  |
| ■ Marcador o lápiz  |  |
| ■ Compuesto para unión de tuberías resistente a gas propano |  |
| ■ Solución para detectar fugas no corrosiva                 |  |
|   | ■ Para las conversiones a gas natural/propano                                |
|   | ■ Llave de combinación de 3/8"   |
|   | ■ Llave de combinación de 1/2"   |
|   | ■ Llave de combinación de 5/8"   |
|   | ■ Llave para tuercas de 9/32"  |
|   | ■ Destornillador Quadrex®† o destornillador Phillips                         |
|   | ■ Cinta adhesiva protectora  |
|   | ■ Llave para tuercas de 3/8" (Para estufas deslizables/ con control frontal) |

#### Piezas suministradas

Verifique que estén todas las piezas.

- Kit de conversión a gas natural/propano
- Tornillos n.º 10 x 1<sup>5</sup>/<sub>8</sub>" (4,1 cm) (para montar el soporte antivuelco) (2)
- Soporte antivuelco (dentro de la cavidad del horno)

El soporte antivuelco debe estar montado firmemente a la pared posterior o al piso. Según el espesor del piso, es posible que sea necesario utilizar tornillos más largos para sujetar el soporte al piso. Puede conseguir tornillos más largos en una ferretería local.

†®QUADREX es una marca comercial registrada de NLW Holdings, Inc.



## Piezas necesarias

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

**IMPORTANTE:** Cuando se está usando la estufa debajo de horno de microondas modelos: JMC82808CB-0, JMV9196CB-0, o YJMV9196CB-0, se debe pedir y utilizar la placa deflectora de la puerta, número de pieza W10737014. Consulte la Guía rápida de inicio para ver la información de contacto.

## Piezas opcionales

Para comprar estos u otros accesorios, consulte la Guía rápida de inicio para ver la información de contacto.

### ■ Kits de terminaciones laterales:

Blanco de 5/8" (1,7 cm). Pida el número de pieza W10675027  
Negro de 5/8" (1,7 cm). Pida el número de pieza W10675026  
Acero inoxidable de 5/8" (1,7 cm). Pida el número de pieza W10675028

Blanco de 1 1/8" (2,9 cm). Pida el número de pieza W10731885  
Negro de 1 1/8" (2,9 cm). Pida el número de pieza W10731886  
Acero inoxidable de 1 1/8" (2,9 cm). Pida el número de pieza W10731887

### ■ Kits de zócalos de encimera:

Alto blanco de 6" (15,2 cm). Pida el número de pieza W10655448

Alto negro de 6" (15,2 cm). Pida el número de pieza W10655449

Alto de acero inoxidable de 6" (15,2 cm). Pida el número de pieza W10655450

**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 que indica modelo/serie/valores nominales está detrás de la puerta del horno, en la parte superior del lado izquierdo/derecho del marco del horno.
- La estufa debe ubicarse en un lugar conveniente para su uso.

- Las instalaciones empotradas deben dejar completamente encerrados los lados y la parte posterior de la estufa.
- Todas las aberturas en la pared o en el piso en donde se instalará la estufa deben estar selladas.
- Deben usarse las dimensiones de la abertura del gabinete que se muestran. Las dimensiones proporcionadas son los espacios mínimos.
- Debe instalarse el soporte antivuelco. Para instalar el soporte antivuelco enviado con la estufa, consulte la sección "Instalación del soporte antivuelco".
- 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".
- Póngase en contacto con un instalador de revestimiento de pisos competente para verificar que el revestimiento del piso pueda soportar por lo menos 200 °F (93 °C).
- Use una almohadilla aislante o una madera laminada de 1/4" (6,4 mm) debajo de la estufa si la va a instalar sobre una alfombra.

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

## Requisitos de instalación adicionales para casas rodantes

La instalación de esta estufa 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 no sea aplicable esa norma, use la Norma para instalaciones en casas fabricadas, ANSI A225.1/NFPA 501A u obedezca 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.

### Las instalaciones en casas rodantes requieren lo siguiente:

- Cuando se instale esta estufa en una casa rodante, deberá asegurarse al piso durante el transporte. Cualquier método de fijación de la estufa es adecuado en tanto cumpla con las normas antes indicadas.

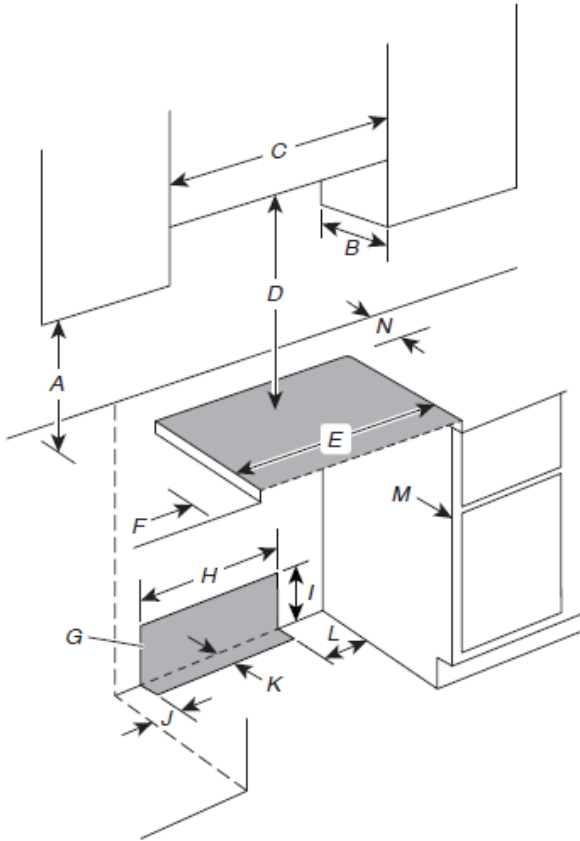
## Dimensiones del gabinete

Las dimensiones de abertura del gabinete que se muestran son para una profundidad de mostrador de 25" (64,0 cm), una profundidad del gabinete de la base de 24" (61,0 cm) y una altura del mostrador de 36" (91,4 cm).

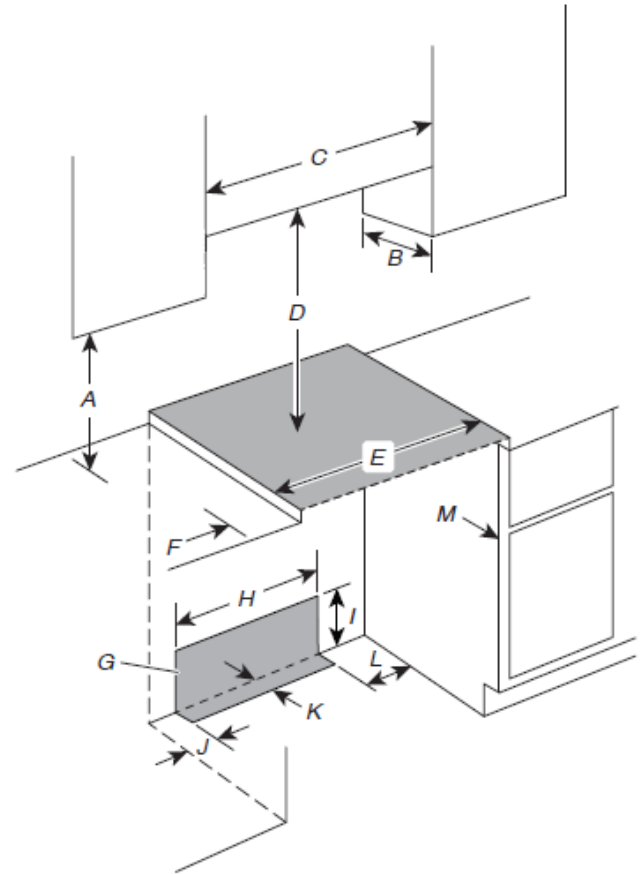
**IMPORTANTE:** Si va a instalar una campana de estufa o una combinación de microondas y campana sobre la estufa, siga las instrucciones de instalación incluidas con la campana para estufa o la combinación de microondas y campana para las medidas de espacio sobre la superficie de cocción.

**NOTA:** Cuando se instala en un recorte deslizante, el frente de la puerta del horno puede sobresalir del armario de la base.

### Recorte deslizante



### Recorte frontal



- A. 18" (45,7 cm) distancia del gabinete lateral superior al mostrador
- B. 13" (33 cm) profundidad máxima del gabinete superior
- C. 30" (76,2 cm) ancho mínimo de apertura
- D. Para ver el espacio mínimo hasta la parte superior de la superficie de cocción, consulte la NOTA\*.
- E. 30" (76,2 cm) ancho mínimo de apertura
- F. 5" (12,7 cm) de espacio mín. desde ambos lados de la estufa hasta la pared lateral u otro material combustible.
- G. Se recomienda esta área sombreada para la instalación de la tubería de gas rígida y el tomacorriente con conexión a tierra.
- H. 13<sup>1</sup>/<sub>8</sub>" (33,3 cm)
- I. 7<sup>11</sup>/<sub>16</sub>" (19,5 cm)
- J. 4<sup>13</sup>/<sub>16</sub>" (12,2 cm)
- K. 3<sup>11</sup>/<sub>16</sub>" (9,4 cm) más la medición de N
- L. 12" (30,5 cm)
- M. La puerta o las bisagras del gabinete no deben extenderse dentro del área del recorte.
- N. La profundidad de mostrador restante no debe exceder 2<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" (5,7 cm).

- A. 18" (45,7 cm) distancia del gabinete lateral superior al mostrador
- B. 13" (33 cm) profundidad máxima del gabinete superior
- C. 30" (76,2 cm) ancho mínimo de apertura
- D. Para ver el espacio mínimo hasta la parte superior de la superficie de cocción, consulte la NOTA\*.
- E. 30" (76,2 cm) ancho mínimo de apertura
- F. 5" (12,7 cm) de espacio mín. desde ambos lados de la estufa hasta la pared lateral u otro material combustible.
- G. Se recomienda esta área sombreada para la instalación de la tubería de gas rígida y el tomacorriente con conexión a tierra.
- H. 13<sup>1</sup>/<sub>8</sub>" (33,3 cm)
- I. 7<sup>11</sup>/<sub>16</sub>" (19,5 cm)
- J. 4<sup>13</sup>/<sub>16</sub>" (12,2 cm)
- K. 3<sup>11</sup>/<sub>16</sub>" (9,4 cm)
- L. 12" (30,5 cm)
- M. La puerta o las bisagras del gabinete no deben extenderse dentro en el recorte.

\* **NOTA:** 24" (61,0 cm) como mínimo cuando la base del gabinete de madera o de metal esté protegida por madera moldeada retardante de llama de al menos 1/4" (6,35 mm), cubierta con una lámina de acero no inferior a N.º 28 MSG, acero inoxidable de 0,015" (0,4 mm), aluminio de 0,024" (0,6 mm) o cobre de 0,020" (0,5 mm). 30" (76,2 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la superficie de cocción y la base de un gabinete de madera o metal descubierto.

## 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 estufa 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 estufa 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, EE. UU.

CSA International  
8501 East Pleasant Valley Road  
Cleveland, OH 44131-5575, EE. UU.

- Se necesita un circuito eléctrico de 120 V, 60 Hz, CA solamente, protegido con fusible de 15 A, con conexión a tierra y polarizado. También se recomienda usar un fusible retardador o disyuntor. Se recomienda el uso de un circuito independiente que preste servicio únicamente a esta estufa.
- 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.
- No es necesario enchufar esta estufa en un tomacorriente con GFCI (disyuntor diferencial). Se recomienda no enchufar una estufa con encendido con chispa eléctrica ni ningún otro electrodoméstico de consumo importante en un tomacorriente de pared con GFCI ya que puede causar la desconexión del GFCI durante el funcionamiento normal.
- El rendimiento de esta estufa no se verá afectado si funciona en un circuito protegido con un GFCI. Sin embargo, se puede producir el inconveniente de la desconexión ocasional del disyuntor GFCI debido a la naturaleza del funcionamiento normal de las estufas de gas electrónicas.
- La hoja con especificaciones técnicas y el diagrama de cableado se encuentran en la parte posterior de la estufa, en una bolsa plástica.

**NOTA:** el armazón de metal de la estufa deberá conectarse a tierra para que funcione el panel de control. Si no se lo conecta a tierra, ningún botón funcionará. Verifique con un electricista competente si tiene dudas acerca de si el armazón de la estufa está conectado a tierra.

## Requisitos del suministro de gas

### **ADVERTENCIA**



#### Peligro de explosión

**Use una línea de suministro de gas nueva con aprobación de CSA Internacional.**

**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, la ley Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, última edición.

**IMPORTANTE:** Las pruebas de fugas de la estufa deben efectuarse según las instrucciones del fabricante. Consulte "Conexión completa" en la sección "Hacer una conexión de gas" para ver las instrucciones de pruebas de fugas.

### Tipo de gas

#### Gas natural:

- Esta estufa está preparada de fábrica para usarse con gas natural. Consulte la sección "Conversiones de gas". La placa de modelo/serie/valores nominales, ubicada en el marco del horno detrás de la puerta del horno, contiene información sobre los tipos de gas que puede usar. Si la lista de tipos de gas no incluye el tipo de gas disponible, averigüe con el proveedor de gas de su localidad.

#### Conversión a gas propano:

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

No se deberá hacer intento alguno para convertir el electrodoméstico del gas especificado en la placa de modelo/serie/valores nominales para usarlo con un gas distinto sin consultar con el proveedor de gas. Consulte la sección "Conversiones de gas".

## Línea de suministro de gas

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

**NOTA:** Deben usarse compuestos para uniones de tubería que sean resistentes a la acción del gas propano. No use cinta TEFLON<sup>†</sup>.

### Conector flexible de metal para electrodomésticos:

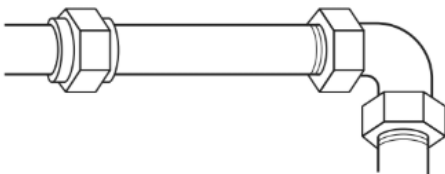
- Si los códigos locales lo permiten, se puede usar un nuevo conector metálico flexible para electrodomésticos de diseño certificado por CSA, de 4 a 5 pies (122 a 152,4 cm) de longitud, 1/2" (13 mm) o 3/4" (19 mm) de diámetro interno, para conectar la estufa a la línea de suministro de gas.



- Se necesita una rosca de tubo macho de 1/2" (13 mm) para conectar las roscas de tubo hembra de la entrada al regulador de presión del electrodoméstico.
- No fuerce ni dañe la tubería de metal flexible cuando mueva la estufa.

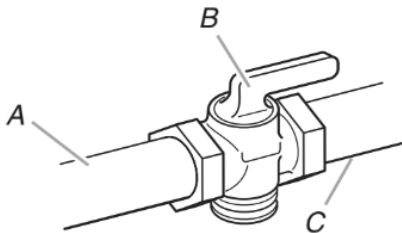
### Conexión de tubería rígida:

La conexión de tubería rígida requiere una combinación de accesorios de tubería para obtener una conexión en línea hacia la estufa. La tubería rígida deberá estar nivelada con la conexión de la estufa. Deberán quitarse todas las torceduras de las líneas de suministro y de combustible para que la estufa esté nivelada y alineada.



- 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 "abierto"
- C. A la estufa

## Regulador de presión de gas

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

### Gas natural:

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

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

### Gas propano:

Presión mínima: 11" (27,9 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

Las capacidades nominales de entrada que se muestran en la placa de modelo/serie/valores nominales son 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 tener al menos 1" (2,5 cm) 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 estufa 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 estufa 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.

## INSTALACIÓN

### Desembalaje de la estufa

## ⚠ 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.

1. Retire los materiales de envío, la cinta adhesiva y la película protectora de la estufa. Mantenga la base de cartón debajo de la estufa. No desheche nada hasta que se haya completado la instalación.
2. Retire las parrillas del horno y el paquete de piezas del horno y los materiales de envío.

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

- Para retirar la base de cartón, primero tome 4 esquineros de cartón de la caja. Apile un esquinero de cartón sobre el otro. Repita con los otros 2 esquineros. Colóquelos a lo largo sobre el piso detrás de la estufa para apoyarla cuando la coloque sobre la parte posterior.
- Con la ayuda de dos o más personas, aferre la estufa con firmeza y colóquela suavemente sobre su parte posterior encima de los esquineros de cartón.
- Retire la base de cartón.

Las patas niveladoras se pueden regular mientras la estufa está apoyada sobre la parte posterior. Consulte la sección "Regule las patas niveladoras".

**NOTA:** Para colocar la estufa nuevamente en posición vertical, coloque una hoja de cartón o una madera sobre el piso delante de la estufa para proteger el piso. Con la ayuda de dos o más personas, coloque la estufa de pie nuevamente sobre el cartón o la madera.

## Instalación del soporte antivuelco

### ⚠ ADVERTENCIA



#### Peligro de vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Instale el soporte antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

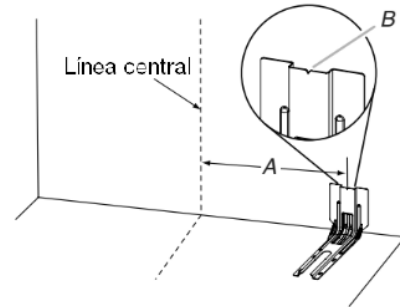
Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte antivuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

- Retire el soporte antivuelco del interior del horno.
- Decida qué método de montaje usará: en el piso o en la pared. Si tiene piso de piedra o de mampostería, puede usar el método de montaje en la pared. Si instala la estufa en una casa rodante, deberá fijarla al piso. Este soporte antivuelco y los tornillos se pueden usar con vástagos de madera o de metal.

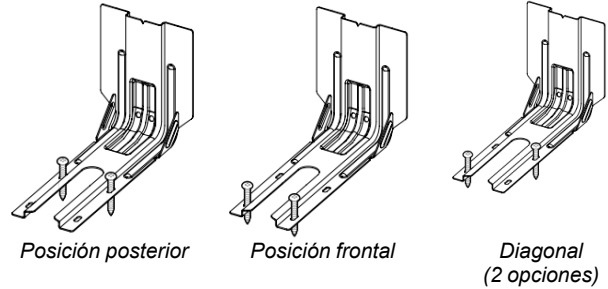
- Determine y marque la línea central del área recortada. El soporte de montaje puede instalarse en el lado izquierdo o derecho del área recortada. Ubique el soporte de montaje contra la pared en el recorte de modo que la muesca en V del soporte esté a 12<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" (31,8 cm) de la línea central, como se muestra.



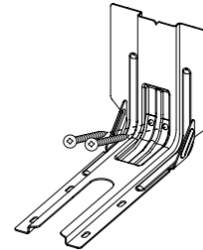
A. 12<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" (31,8 cm)  
B. Muesca en V del soporte

- Taladre dos orificios de 1/8" (3 mm) que coincidan con los orificios del soporte para el método de montaje que haya determinado. Vea las ilustraciones a continuación.

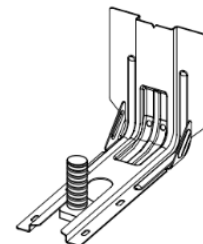
#### Montaje en el piso



#### Montaje en la pared



- Use los dos tornillos de cabeza Phillips n.º 10 x 1<sup>5</sup>/<sub>8</sub>" (41 mm) suministrados para montar el soporte antivuelco en la pared o en el piso.
- Mueva la estufa lo suficientemente cerca de la abertura como para permitir que se hagan las conexiones eléctricas finales. Retire la base de envío, el cartón o la madera de debajo de la estufa.
- Mueva la estufa a su ubicación final, asegurándose de que la pata niveladora trasera se deslice en el soporte antivuelco.



8. Mueva la estufa hacia delante sobre la base de envío, el cartón o la madera para continuar instalándola usando las instrucciones de instalación a continuación.

## Regule las patas niveladoras

1. Si es necesario regular la altura de la estufa, use una llave o pinzas para aflojar las cuatro patas niveladoras. Esto puede hacerse con la estufa sobre su parte posterior o con la estufa apoyada sobre dos patas después de haberla colocado nuevamente en posición vertical.

**NOTA:** Para colocar la estufa nuevamente en posición vertical, coloque una hoja de cartón o una madera delante de la estufa. Con la ayuda de dos o más personas, coloque la estufa de pie nuevamente sobre el cartón o la madera.

2. Mida la distancia desde la parte superior del mostrador hasta el piso.
3. Mida la distancia desde la parte superior de la superficie de cocción hasta la parte inferior de las patas niveladoras. La distancia debe ser la misma. De lo contrario, regule las patas niveladoras para corregir la altura. Las patas niveladoras pueden aflojarse para agregar hasta un máximo de 1" (2,5 cm). Se necesita un mínimo de 3/16" (5 mm) para encajar el soporte antivuelco.

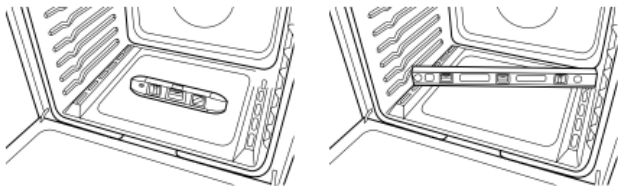
**NOTA:** Si regula la altura cuando la estufa está de pie, incline la estufa hacia atrás para regular las patas delanteras y, después, inclínela hacia adelante para regular las patas traseras.

4. Cuando la estufa esté a la altura correcta, cerciórese de que haya un espacio adecuado debajo de la estufa para el soporte antivuelco. Antes de deslizar la estufa a su ubicación final, verifique que el soporte antivuelco se pueda deslizar debajo de la estufa y sobre la pata niveladora posterior antes de instalar el soporte.

**NOTA:** Si se va a usar un kit de adornos, la parte superior de la superficie de cocción debe estar más alta que el mostrador. Consulte las instrucciones de instalación que se incluyen con el kit de adornos para ver la altura correcta.

## Nivelación de la estufa

1. Coloque un nivel sobre el piso del horno, como se indica en una de las dos figuras a continuación, según el tamaño del nivel. Verifique con el nivel de lado a lado y del frente hacia la parte posterior.



2. Si la estufa no está nivelada, use una llave o pinzas para regular las patas niveladoras hacia arriba o hacia abajo hasta que la estufa esté nivelada.

**NOTA:** La estufa debe estar nivelada para un rendimiento satisfactorio del horneado y resultados óptimos de limpieza con la tecnología autolimpiante AquaLift®.

## 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.**

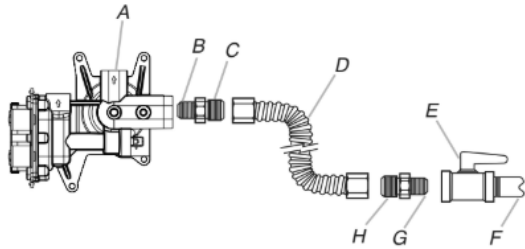
Esta estufa está preparada de fábrica para usarse con gas natural. Para usar esta estufa con gas propano, consulte la sección "Conversiones de gas" antes de conectar la estufa al suministro de gas. Las conversiones de gas natural a gas propano o de gas propano a gas natural deben ser realizadas por un instalador competente.

### Conexión flexible típica

1. Aplique compuesto para unión de tuberías apto para uso con gas propano en los extremos roscados más pequeños de los adaptadores del conector flexible (consulte B 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.

- Use una llave de combinación de 15/16" (2,4 cm) y una llave regulable para fijar el conector flexible a los adaptadores.

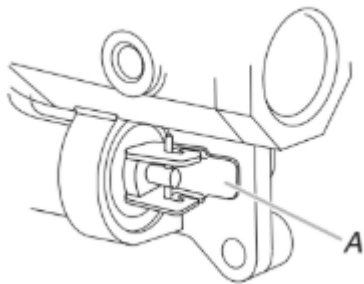
**IMPORTANTE:** Debe ajustar todas las conexiones con una llave. Las conexiones al regulador de gas no deben estar demasiado apretadas. Esto puede agrietar el regulador y causar una fuga de gas. No permita que el regulador gire cuando se aprietan las conexiones.



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

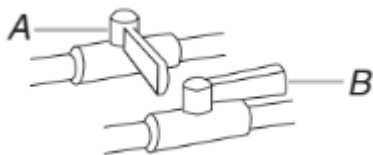
### Complete la conexión

- Verifique que la válvula de cierre del regulador de la presión de gas esté en la posición "on" (Abierta).



A. Válvula de cierre del regulador de presión de gas en la posición "on" (Abierta)

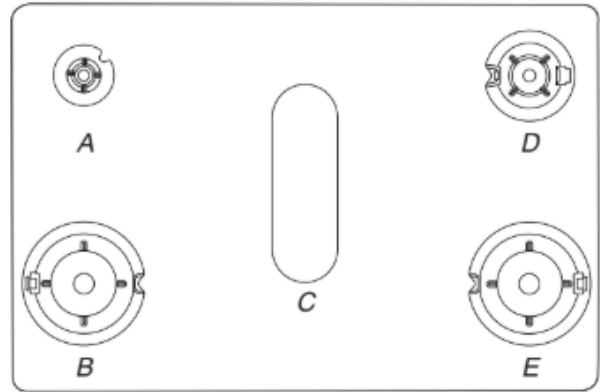
- Abra la válvula de cierre manual de la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando la manija está paralela al tubo de gas.



A. Válvula cerrada  
B. Válvula abierta

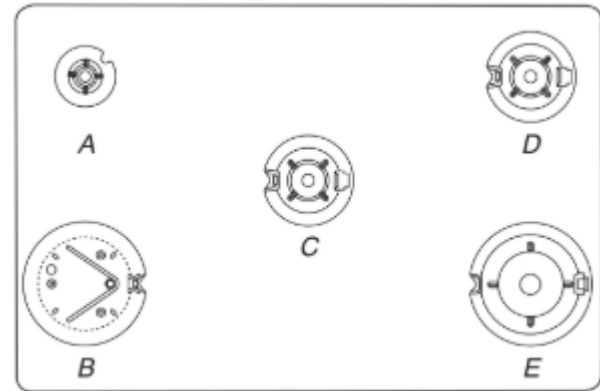
- Pruebe todas las conexiones aplicando con un pincel una solución aprobada para detección de fugas que no sea corrosiva. Si aparecen burbujas, significa que existe una fuga. Corrija cualquier fuga que encuentre.
- Retire las tapas y las bases de los quemadores de la superficie de cocción del empaque que contiene piezas. Coloque las bases de los quemadores como lo indica la ilustración siguiente para su modelo:

### Para los modelos WEG745H0F y MGS8800F:



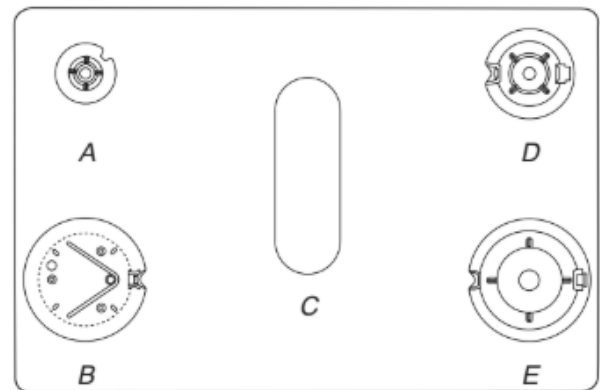
- |                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| A. Pequeño (Auxiliar)   | D. Mediano (Semirrápido) |
| B. Grande (Ultrarápido) | E. Grande (Ultrarápido)  |
| C. Ovalado (OV)         |                          |

### Para modelo KSGG700E



- |                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| A. Pequeño (Auxiliar)     | D. Mediano (Semirrápido) |
| B. Extra grande (Apilado) | E. Grande (Ultrarápido)  |
| C. Mediano (Semirrápido)  |                          |

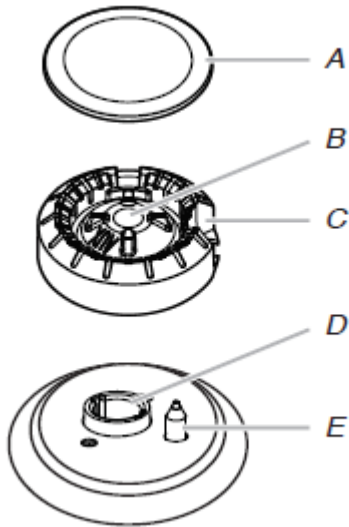
### Para modelo KSGB900E



- |                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| A. Pequeño (Auxiliar)     | D. Mediano (Semirrápido) |
| B. Extra grande (Apilado) | E. Grande (Ultrarápido)  |
| C. Ovalado (OV)           |                          |

**NOTA:** La base de cada quemador redondo está marcada con una de las siguientes letras: AUX, SR, UR, ST.

5. Alinee la abertura del tubo de gas en la base de los quemadores con el soporte de orificio en la superficie de cocción y el electrodo encendedor con la muesca en la base de los quemadores.



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

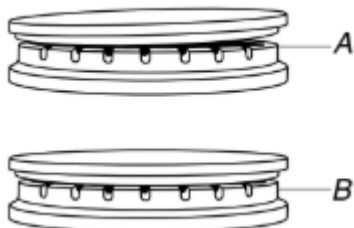
6. Coloque las tapas de los quemadores sobre las bases de los quemadores apropiados.

**IMPORTANTE:** Las bases de las tapas pequeñas e intermedias son distintas. No coloque una tapa de quemador sobre la base de quemador equivocada. La tapa de cada quemador redondo está marcada con AUX, SR, UR o ST que coincide con una letra en la base del quemador.



- Tapa pequeña (Auxiliar)  
 Tapa mediana (Semirrápido)  
 Tapa grande (Ultrarápido)  
 Tapa extra grande (Apilado)

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. La tapa de los quemadores no debe oscilar ni tambalearse si está debidamente alineada.



- A. Incorrecto  
 B. Correcto

## ⚠ 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.

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

## Verifique que el soporte antivuelco esté instalado y enganchado

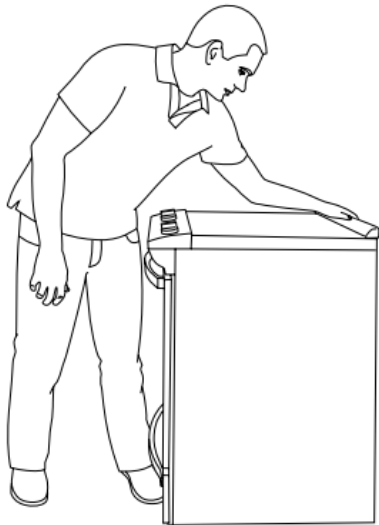
### En estufas con cajón de almacenamiento premium:

1. Deslice la estufa hasta su ubicación final y asegúrese de que la pata niveladora posterior se deslice dentro del soporte antivuelco.
2. Retire el cajón de almacenamiento premium. Consulte la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón".
3. Use una linterna para mirar debajo de la parte inferior de la estufa.
4. Verifique visualmente que la pata trasera de la estufa esté insertada en la ranura del soporte antivuelco.



## En las estufas con cajón de calentamiento o cajón de horneado:

1. Deslice la estufa hasta su ubicación final y asegúrese de que la pata niveladora posterior se deslice dentro del soporte antivuelco. Deje un espacio de al menos 1" (2,5 cm) entre la parte posterior de la estufa y la pared posterior.
2. Coloque el lado externo del pie contra la parte delantera inferior del cajón de calentamiento o cajón de horneado para impedir que la estufa se mueva; después, aferre la parte trasera de la estufa, como se muestra.



3. Intente inclinar lentamente la estufa hacia delante. Si enseguida siente resistencia, quiere decir que la pata de la estufa está enganchada en el soporte antivuelco. Vaya al paso 8.
4. Si la parte posterior de la estufa se levanta más de 1/2" (1,3 cm) del piso sin resistencia, deje de inclinar la estufa y bájela con suavidad nuevamente al piso. La pata de la estufa no está enganchada en el soporte antivuelco.

**IMPORTANTE:** Si hay un sonido de estallido o explosión cuando se levanta la estufa, es posible que no esté completamente enganchada en el soporte. Revise si hay obstrucciones que impiden que la estufa se deslice hacia la pared o impiden que la pata de la estufa se deslice en el soporte. Verifique que el soporte se mantenga seguro en el lugar con los tornillos de montaje.

5. Deslice la estufa hacia adelante y verifique que el soporte antivuelco esté fijado firmemente al piso o a la pared.
6. Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede insertada en la ranura del soporte antivuelco.
7. Repita los pasos 1 y 2 para cerciorarse de que la pata de la estufa esté enganchada en el soporte antivuelco. Si la parte posterior de la estufa se separa más de 1/2" (1,3 cm) del piso sin resistencia, es posible que el soporte antivuelco no se haya instalado correctamente. No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado. Consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.
8. Mueva la estufa a su ubicación final. Para verificar que la estufa esté nivelada, coloque un nivel sobre el piso del horno. Consulte la sección "Nivelación de la estufa".

**IMPORTANTE:** Si la estufa se mueve para regular las patas niveladoras, repita los pasos 1 a 8 para verificar que el soporte antivuelco esté enganchado.

## Sistema de encendido electrónico

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

Los quemadores de la superficie de cocción y el horno usan un encendedor electrónico en lugar de pilotos permanentes. Cuando se gira la perilla de control de la superficie de cocción a la posición "LITE" (Encendido), el sistema genera una chispa para encender el quemador. Todos los quemadores de la superficie de cocción producirán chispa, pero solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté en la posición de "encendido". La chispa continuará mientras la perilla de control esté girada hasta la posición de "encendido".

Cuando gira el control del horno hasta el ajuste deseado, se producen chispas y se enciende el gas.

### Verifique el funcionamiento de los quemadores de la superficie de cocción

#### Quemadores de superficie estándar

Empuje hacia adentro y gire cada perilla de control hasta la posición de "encendido".

La llama deberá encenderse en menos de 4 segundos. La primera vez que enciende un quemador, puede tardar más de 4 segundos debido a la presencia de aire en la línea de gas.

#### Si los quemadores no se encienden como es debido:

- Gire la perilla de control de la superficie de cocción hasta la posición "OFF" (Apagado).
- Verifique que la estufa esté enchufada en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra. Verifique que el disyuntor no se haya desconectado ni se haya fundido un fusible de la casa.
- Verifique que las válvulas de cierre de gas estén en la posición de "abierto".
- Verifique que las tapas de los quemadores estén en la posición correcta sobre las bases.

Repita el procedimiento de inicio. Si, en este punto, un quemador no se enciende, gire las perillas de control hasta la posición "OFF" (Apagado) y póngase en contacto con el distribuidor o con una compañía de servicio autorizada para pedir asistencia. Consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

Si necesita regular la llama "baja" de cualquier quemador, consulte la sección "Cómo regular la altura de la llama".

### Corte de corriente

En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente. Coloque un cerillo encendido cerca del quemador y gire la perilla en el sentido contrario a las manecillas del reloj hacia LITE. Después de encendido el quemador, gire la perilla al ajuste deseado.

### Verifique el funcionamiento del quemador de hornear del horno

1. Presione BAKE (Asar a la parrilla).
2. Presione la tecla Start (Inicio).

El quemador del horno debe encenderse en menos de 8 segundos. La primera vez que enciende un quemador, puede tardar más de 8 segundos debido a la presencia de aire en la línea de gas.

3. Después de 2 minutos, abra la puerta del horno y verifique que el horno esté tibio.

### Si un quemador no se enciende como es debido:

- Presione la tecla Off (Apagado).
- Verifique que la estufa esté enchufada en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra. Verifique que el disyuntor no se haya desconectado ni se haya fundido un fusible de la casa.
- Verifique que las válvulas de cierre de gas estén en la posición de "abierto".

Repita los pasos 1 a 3. Si en este punto el quemador no se enciende, presione la tecla Off (Apagado) y póngase en contacto con el distribuidor o una compañía de servicio autorizada para solicitar asistencia. Consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

Si necesita regular la llama del quemador bake (horneo), vea la sección "Cómo regular la altura de la llama".

Consulte la Guía de inicio rápido o la Guía de controles para ver el funcionamiento correcto de los controles del horno.

### Verifique el funcionamiento del quemador de asar a la parrilla/del horno

1. Cierre la puerta del horno.
2. Presione BROIL (Asar a la parrilla).
3. Presione la tecla Start (Inicio).

El quemador del horno debe encenderse en menos de 8 segundos. La primera vez que enciende un quemador, puede tardar más de 8 segundos debido a la presencia de aire en la línea de gas.

4. Después de 2 minutos, abra la puerta del horno y verifique que el horno esté tibio.

### Si un quemador no se enciende como es debido:

- Presione la tecla Off (Apagado).
- Verifique que la estufa esté enchufada en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra. Verifique que el disyuntor no se haya desconectado ni se haya fundido un fusible de la casa.
- Verifique que las válvulas de cierre de gas estén en la posición de "abierto".

Repita los pasos 1 a 3. Si en este punto el quemador no se enciende, presione la tecla Off (Apagado) y póngase en contacto con el distribuidor o una compañía de servicio autorizada para solicitar asistencia. Consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

Si necesita regular la llama del quemador de asar a la parrilla, vea la sección "Cómo regular la altura de la llama".

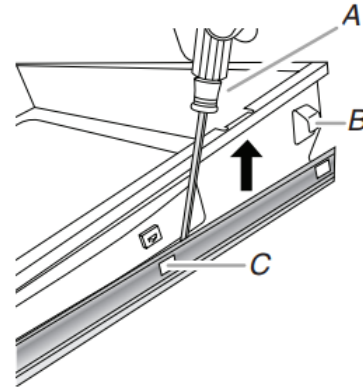
Consulte la Guía de inicio rápido o la Guía de controles para ver el funcionamiento correcto de los controles del horno.

## Retire/vuelva a colocar el cajón (en algunos modelos)

Retire todos los elementos que haya dentro del cajón de horneado, el cajón de calentamiento o el cajón de almacenamiento Premium y espere hasta que la estufa se enfríe por completo antes de intentar retirar el cajón.

### Para retirar:

1. Abra el cajón por completo.
2. Con un destornillador de cabeza plana, afloje suavemente el cajón de la muesca de alineación deslizante y levante la lengüeta de alineación del cajón de la guía de deslizamiento.

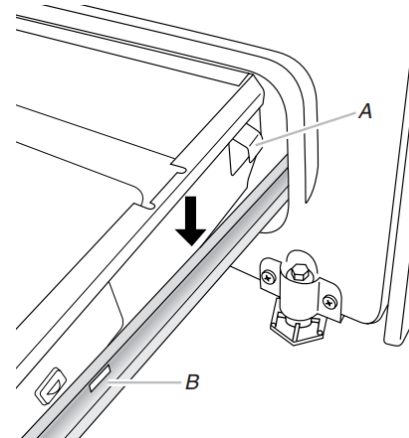


A. Destornillador de cabeza plana  
B. Lengüeta de alineación del cajón  
C. Muesca de deslizamiento del cajón

3. Repita el paso 2 en el otro lado. El cajón ya no está más sujeto a las guías del cajón. Con ambas manos, tome el cajón para extraerlo completamente.

### Para colocar:

1. Alinee las muescas de la parte de adelante del cajón con las muescas en las guías del cajón que hay a ambos lados. Inserte las lengüetas de alineación de la parte trasera en las guías del cajón a ambos lados.



A. Lengüeta de alineación del cajón  
B. Muesca de deslizamiento del cajón

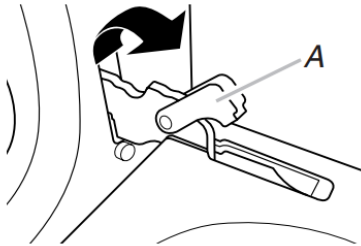
2. Empuje el cajón de calentamiento o el cajón de almacenamiento Premium por completo hacia adentro.
3. Abra y cierre el cajón de calentamiento o el cajón de almacenamiento Premium para asegurarse de que esté bien encajado sobre las guías a ambos lados.

## Puerta del horno

Para el uso normal de la estufa, se sugiere no retirar la puerta del horno. Sin embargo, si es necesario quitarla, asegúrese de que el horno esté apagado y frío. Después, siga estas instrucciones. La puerta del horno es pesada.

### Para retirar:

1. Abra por completo la puerta del horno.
2. Tome la traba de la bisagra con 2 dedos y tire hacia adelante. Repita en el otro lado de la puerta del horno.



A. Traba de la bisagra

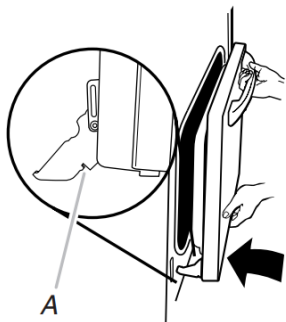
3. Cierre la puerta del horno tanto como sea posible.
4. Levante la puerta del horno sosteniéndola de ambos lados.

Continúe empujando la puerta del horno para cerrarla y sáquela del marco de la puerta del horno.



### Para colocar:

1. Inserte los dos brazos de suspensión en la puerta. Asegúrese de que las muescas de la bisagra se enganchen en el marco de la puerta del horno.



A. Muesca de bisagra

2. Abra la puerta del horno.  
La puerta debe poder abrirse por completo.
3. Mueva las palancas de la bisagra nuevamente a la posición trabada. Verifique que la puerta pueda abrirse y cerrarse libremente y que esté nivelada cuando está cerrada. De lo contrario, repita los procedimientos para retirar y colocar la puerta.

## Finalización de la instalación

1. Verifique que todas las piezas estén ahora instaladas. Si sobra alguna pieza, repase todos los pasos para averiguar cuál omitió.
2. Verifique que tenga todas las herramientas.
3. Verifique que tenga todos los accesorios de la estufa, especialmente las parrillas del horno. Puede ser que esos accesorios estén en el empaque de la estufa.
4. Deseche o recicle todo el material de embalaje.
5. Verifique que la estufa esté nivelada. Consulte la sección "Nivelación de la estufa".
6. Use una solución suave de limpiador doméstico líquido y agua tibia para quitar el residuo ceroso que deje el material de embalaje. Seque meticulosamente con un paño suave. Para obtener más información, consulte la sección "Cuidado y mantenimiento de la estufa".
7. Lea la Guía rápida de inicio.
8. Encienda los quemadores de superficie y el horno. Consulte la Guía rápida de inicio para obtener instrucciones específicas sobre el funcionamiento de la estufa.

**NOTA:** Es normal que haya olores y humo cuando el horno se usa las primeras veces.

### Si la estufa no funciona, revise lo siguiente:

- Que el fusible de la casa esté intacto y ajustado, o que no se haya disparado el disyuntor.
  - Que la válvula de cierre del regulador de presión de gas esté en la posición "abierto".
  - Que la estufa esté enchufada en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.
  - Que el suministro eléctrico esté conectado.
9. Cuando la estufa haya estado encendida durante 5 minutos, verifique que haya calor. Si la estufa está fría, apáguela y verifique que la válvula de cierre de la línea de suministro de gas esté abierta.
    - Si la válvula de cierre de la línea de suministro de gas está cerrada, ábrala y repita la prueba de 5 minutos que describimos antes.
    - Si la válvula de cierre de la línea de suministro de gas está abierta, ciérrela y póngase en contacto con un técnico competente.

### Si necesita ayuda o servicio técnico:

Consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

## CONVERSIONES DE GAS

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

### ⚠ ADVERTENCIA



#### Peligro de explosión

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

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas propano, 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.

### ⚠ ADVERTENCIA:

Este juego de conversión deberá ser instalado por una agencia de servicio competente de acuerdo con las instrucciones del fabricante y con todos los códigos y requisitos aplicables por parte de la autoridad competente. Si no se sigue con exactitud la información de estas instrucciones, puede ocurrir un incendio, explosión o producción de monóxido de carbono, lo que causaría daños a la propiedad, heridas personales o la muerte. La agencia de servicio competente es la responsable de la instalación adecuada de este juego. La instalación no está correcta y terminada hasta que el funcionamiento del electrodoméstico convertido se verifique como se especifica en las instrucciones del fabricante que se suministran con este kit.

## Conversión a gas propano

### ⚠ ADVERTENCIA



#### Peligro de vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Instale el soporte antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

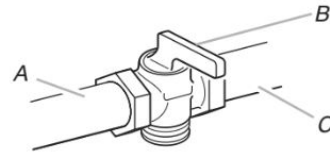
Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte antivuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

1. Gire la válvula de cierre manual hasta la posición cerrada.



- A. Línea de suministro de gas
- B. Válvula de cierre manual en la posición cerrada
- C. A la estufa

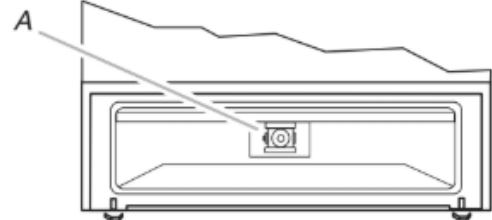
2. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro eléctrico.

### Para convertir el regulador de presión de gas (de gas natural a gas propano)

1. Retire el cajón de almacenamiento Premium, el cajón de calentamiento o el cajón de horneado. Consulte la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón", "Cajón de almacenamiento" o "Cajón de calentamiento o cajón de almacenamiento Premium".

2. Ubique el regulador de presión de gas en la parte posterior del compartimiento del cajón.

**NOTA:** en los modelos con cajón de calentamiento o cajón de horneado, se debe retirar una cubierta de acceso para llegar al regulador de presión de gas.



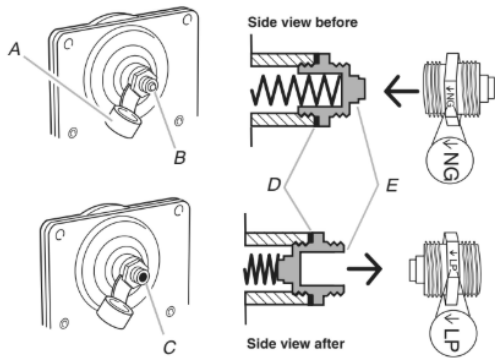
A. Regulador de presión de gas

**IMPORTANTE:** no retire el regulador de presión de gas.

3. Retire la cubierta plástica de la tapa del regulador de presión de gas.

- Gire la tapa del regulador de presión de gas en sentido antihorario con una llave de combinación de 5/8" (1,6 cm) para retirarla.

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

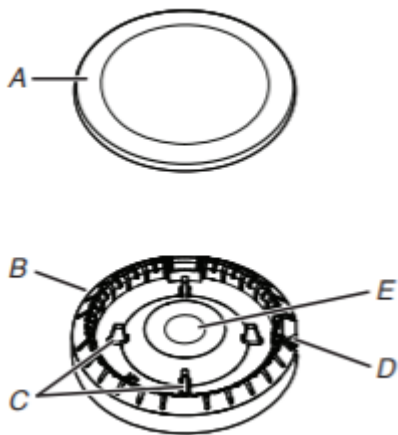


- A. Cubierta de plástico
- B. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo macizo mirando hacia fuera
- C. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo hueco mirando hacia fuera
- D. Arandela
- E. Tapa del regulador de presión de gas

- Invierta la tapa del regulador de presión de gas y vuelva a instalarla sobre el regulador de modo que el extremo hueco mire hacia afuera y la marca "LP" mire en la dirección que se muestra en la ilustración anterior.
- Vuelva a colocar la cubierta de plástico sobre la tapa del regulador de presión de gas.

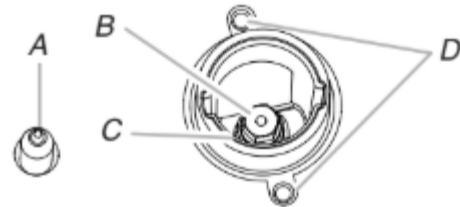
### Para convertir quemadores de superficie (de gas natural a gas propano)

- Retire la tapa del quemador.
- Retire la base del quemador.



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

- Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 9/32" (7 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Presione hacia abajo la llave para tuercas sobre el tornillo de los orificios de gas y sáquelo girando en sentido antihorario y levantando hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas.



- A. Electrodo encendedor
- B. Tornillo del orificio
- C. Soporte del tornillo de los orificios
- D. Tornillos

- Retire los tornillos de los orificios que se envían en el empaque con documentos en el horno. Los tornillos de los orificios de gas tienen grabado un número y tienen una ranura en el área hexagonal. Reemplace el tornillo de los orificios de gas natural con el tornillo de los orificios de gas propano correcto.



- A. Ranura de propano

Consulte la tabla que sigue para ver los valores nominales correctos de los orificios de gas propano y la tarjeta del soporte del tornillo para ver la ubicación correcta.

Inserte completamente el regulador en la parte inferior de la base del quemador extra grande. El regulador debe encajarse en su lugar.

**NOTA:** Use solo en bases esparcidoras extra grandes (XL).

### Tabla de tornillos de orificios de gas propano para quemador de superficie

Ubicación	Valor nominal/ tipo de quemador	Tamaño (mm)	Número de identificación
FI	14 200 BTU	1,08	108 AM
FI (ST)	15 000 BTU	0,84	084 AM
PI	5000 BTU	0,64	064 AM
RF	14 200 BTU	1,08	108 AM
RR	8000 BTU	0,84	084 AM
CTR	8000 BTU	0,84	084 AM

\*No en todos los kits/modelos.

**NOTA:** Consulte la placa que indica número de modelo y número de serie, ubicada en el marco del horno detrás de la parte superior del lado derecho de la puerta del horno, para ver el tamaño correcto de los tornillos para cada ubicación de quemador.

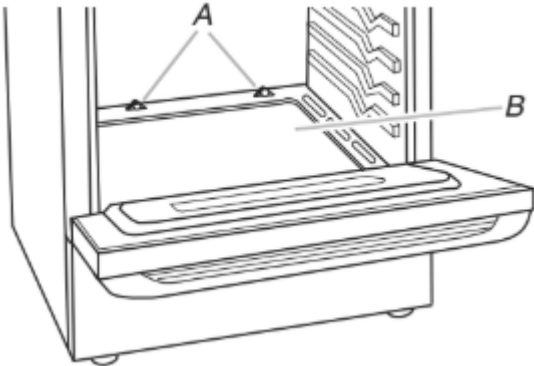
- Coloque los tornillos de los orificios de gas natural en la bolsa de tornillos de los orificios.

**IMPORTANTE:** Conserve los tornillos de los orificios de gas natural en caso de que se realice la reinstalación con gas natural.

6. Vuelva a colocar la base del quemador.
7. Vuelva a colocar la tapa del quemador.
8. Repita los pasos 1 a 7 para los quemadores restantes.

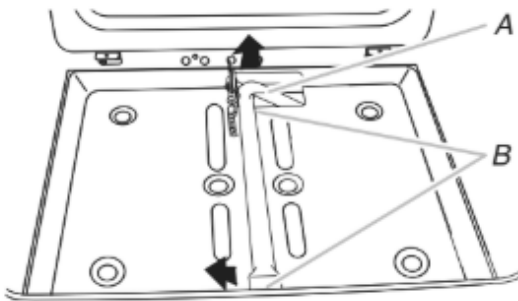
### Para convertir el quemador de hornear del horno (de gas natural a gas propano)

1. Retire las parrillas del horno y la puerta del horno. Consulte la sección "Puerta del horno".
2. Retire los 2 tornillos con sus arandelas de la parte posterior del piso del horno.
3. Levante la parte posterior de la base del horno hacia atrás hasta que la parte frontal del panel esté fuera del marco frontal. Retire del horno y reserve sobre una superficie cubierta.

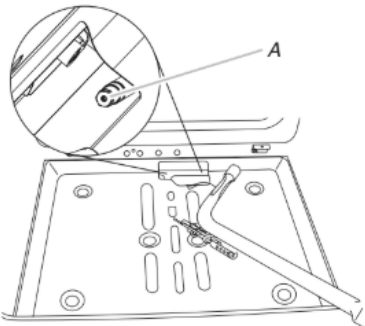


A. Tornillos  
B. Parte inferior del horno

4. Retire los 2 tornillos del quemador de hornear.
5. Deslice el frente del quemador de hornear hacia el costado para retirar la lengüeta de la parte frontal del horno. Levante la parte posterior del quemador de hornear fuera del orificio del horno y reserve el quemador de hornear. No desconecte el cable.



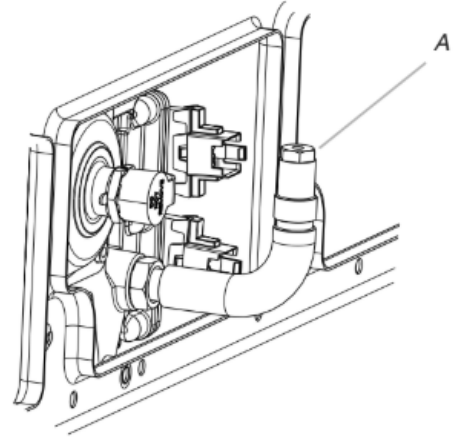
A. Quemador para hornear  
B. Tornillos



A. Orificio del horno

6. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 3/8" (9,5 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Presione el sacatuercas hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y gire en sentido antihorario la campana de los orificios del gas del quemador para asar de gas Natural para retirarla. El tornillo tendrá grabado el número "47".
7. Reemplace el tornillo con el "47" por uno con un "56". Para instalar el tornillo de los orificios del quemador de hornear de propano, gírelo en sentido horario hasta que esté firme.

**IMPORTANTE:** No ajuste demasiado.



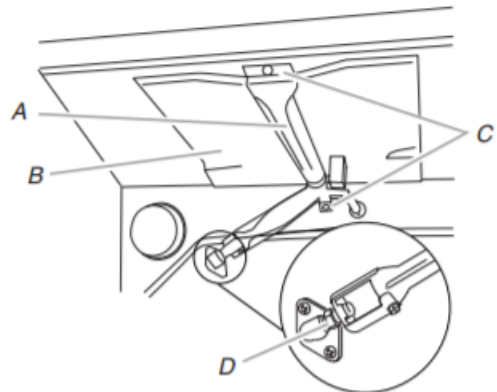
A. Tornillo del orificio

8. Ubique la parte posterior del quemador de hornear sobre el orificio del horno y, después, alinee los orificios para los tornillos.
9. Vuelva a instalar el quemador de hornear con dos tornillos.
10. Ubique la parte frontal del panel del piso del horno hacia el marco frontal y baje la parte posterior del panel del piso del horno hacia adentro del horno.
11. Vuelva a instalar el panel del piso del horno con dos tornillos y dos arandelas.

### Para convertir el quemador de asar a la parrilla del horno (de gas natural a gas propano)

1. Retire el tornillo del quemador para asar a la parrilla.
2. Retire el dispersor de llama.
3. Retire el quemador para asar a la parrilla de la campana del orificio del quemador para asar.

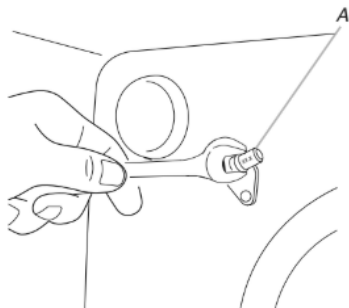
**NOTA:** El quemador para asar a la parrilla colgará en la parte posterior del horno mientras cambia la campana del orificio.



A. Quemador para asar a la parrilla  
B. Propagador de llama  
C. Tornillos  
D. Campana del orificio

4. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 3/8" (1 cm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Presione el sacatuercas hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y gire en sentido antihorario la campana de los orificios del gas del quemador para asar de gas Natural para retirarla. La campana tendrá grabado el número "155".
5. Reemplace la campana con el "155" por una con un "100". Para instalar la campana de los orificios del quemador para asar a la parrilla de gas Propano, gírela en sentido horario hasta que esté firme.

**IMPORTANTE:** No ajuste demasiado.



A. Campana del orificio

6. Coloque el quemador para asar sobre la campana del orificio del quemador para asar. Inserte el encendedor de cerámica del quemador para asar en el orificio de la parte posterior del horno.
7. Vuelva a colocar el dispersor de llama con las 4 lengüetas mirando hacia arriba y las muescas hacia la parte posterior del horno.
8. Ubique el quemador para asar a la parrilla contra la parte superior del horno y sujételo con 1 tornillo.
9. Vuelva a colocar el cajón de almacenamiento premium/cajón de almacenamiento, el cajón de calentamiento o el cajón de horneado. Consulte la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón".
10. Vuelva a colocar la puerta del horno. Consulte la sección "Puerta del horno".
11. Vuelva a colocar las parrillas del horno.

### Complete la instalación (de gas natural a gas propano)

1. Consulte la sección "Conexión del suministro de gas" para conectar la estufa correctamente al suministro de gas.
2. Consulte la sección "Sistema de encendido electrónico" para el encendido y el funcionamiento correctos de los quemadores.
3. Consulte la sección "Cómo regular la altura de la llama" para la regulación de la llama de los quemadores.

**IMPORTANTE:** Tal vez tenga que modificar el ajuste "LOW" (Bajo) para cada quemador de la superficie de cocción.

Es muy importante verificar que la llama del quemador de la superficie de cocción sea adecuada. El cono interno pequeño debe tener una llama azul bien nítida de 1/4" a 1/2" (de 6,4 a 13 mm) de longitud. El cono exterior no es tan nítido como el cono interior. Las llamas de gas propano tienen una punta de color ligeramente amarillo.

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

**IMPORTANTE:** Asegúrese de revisar los orificios que han sido reemplazados en la conversión.

## Conversión a gas natural

### ⚠ ADVERTENCIA



#### Peligro de vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Instale el soporte antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

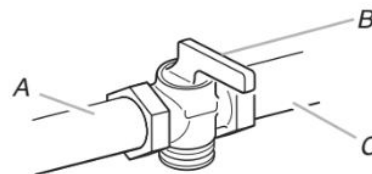
Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte antivuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

1. Gire la válvula de cierre manual hasta la posición cerrada.



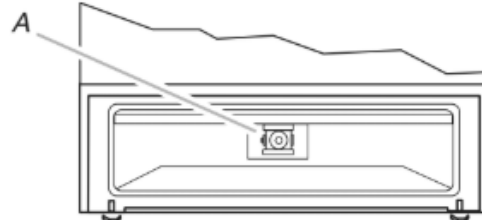
A. Línea de suministro de gas  
B. Válvula de cierre manual en la posición cerrada  
C. A la estufa

2. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro eléctrico.

### Para convertir el regulador de presión de gas (de gas propano a gas natural)

1. Retire el cajón de almacenamiento Premium, el cajón de calentamiento o el cajón de horneado. Consulte la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón almacenamiento, el cajón de calentamiento o el cajón de almacenamiento Premium".
2. Ubique el regulador de presión de gas en la parte posterior del compartimiento del cajón.

**NOTA:** en los modelos con cajón de calentamiento o cajón de horneado, se debe retirar una cubierta de acceso para llegar al regulador de presión de gas.



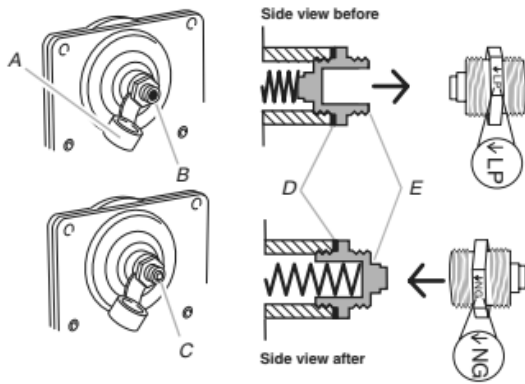
A. Regulador de presión de gas

**IMPORTANTE:** no retire el regulador de presión de gas.

3. Retire la cubierta plástica de la tapa del regulador de presión de gas.

- Gire la tapa del regulador de presión de gas en sentido antihorario con una llave de combinación de 5/8" (1,6 cm) para retirarla.

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

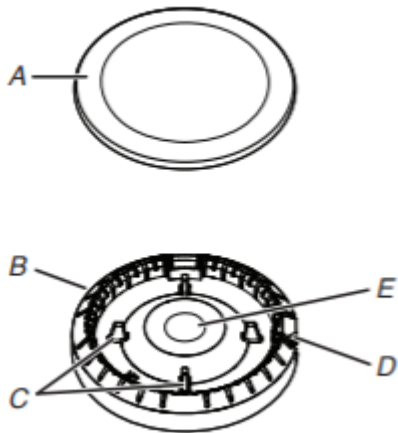


- A. Cubierta de plástico
- B. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo hueco mirando hacia fuera
- C. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo macizo mirando hacia fuera
- D. Arandela
- E. Tapa del regulador de presión de gas

- Invierta la tapa del regulador de presión de gas y vuelva a instalarla sobre el regulador de modo que el extremo macizo mire hacia afuera y la marca "NG" mire en la dirección que se muestra en la ilustración anterior.
- Vuelva a colocar la cubierta de plástico sobre la tapa del regulador de presión de gas.

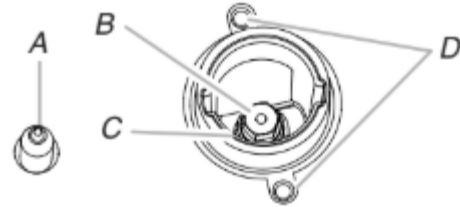
### Para convertir quemadores de superficie (de gas propano a gas natural)

- Retire la tapa del quemador.
- Retire la base del quemador.



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

- Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 9/32" (7 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Presione hacia abajo la llave para tuercas sobre el tornillo de los orificios de gas y sáquelo girando en sentido antihorario y levantando hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas.



- A. Electrodo encendedor
- B. Tornillo del orificio
- C. Soporte del tornillo de los orificios
- D. Tornillos

- Los tornillos de los orificios de gas tienen grabado un número al costado. Reemplace el tornillo de los orificios de gas propano con el tornillo de orificios de gas natural correcto.



- A. Número sellado

Consulte la tabla siguiente para conocer la ubicación correcta del tornillo de los orificios de gas natural.

- Retire el regulador de la base del quemador extra grande.

#### Tabla de tornillos de los orificios de gas natural

Valor nominal del quemador	Tamaño (mm)	Número de identificación
19 000 BTU	1,96	196 AM
17 000 BTU (ST)	1,84	184 AM
17 000 BTU	1,96	196 AM
15 000 BTU	1,75	175 AM
9200 BTU	1,35	135 AM
8000 BTU	1,25	125 AM
5000 BTU	1,00	100 AM
1450 BTU	0,53	053 AM

**NOTA:** Consulte la placa que indica modelo/serie/valores nominales, ubicada en el marco del horno detrás de la parte superior del lado derecho de la puerta del horno, para ver el tamaño correcto de los tornillos para cada ubicación de quemador.

- Coloque los tornillos de los orificios de gas propano en la bolsa de tornillos de orificios.

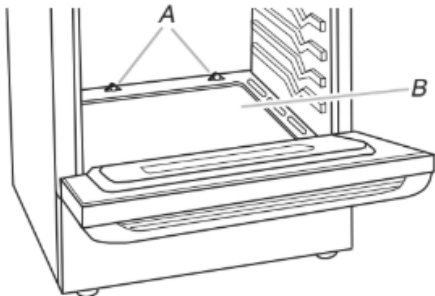
**IMPORTANTE:** Conserve los tornillos de los orificios de gas propano en caso de que se realice la reinstalación con gas propano.

- Vuelva a colocar la base del quemador.
- Vuelva a colocar la tapa del quemador.
- Repita los pasos 1 a 7 para los quemadores restantes.



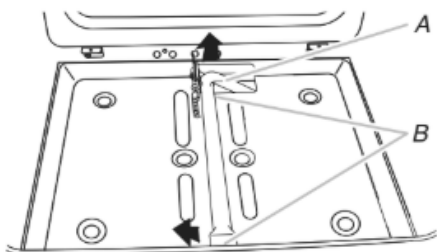
## Para convertir el quemador de hornear del horno (de gas propano a gas natural)

1. Retire las parrillas del horno y la puerta del horno. Consulte la sección "Puerta del horno".
2. Retire los 2 tornillos con sus arandelas de la parte posterior del piso del horno.
3. Levante la parte posterior de la base del horno hacia atrás hasta que la parte frontal del panel esté fuera del marco frontal. Retire del horno y reserve sobre una superficie cubierta.

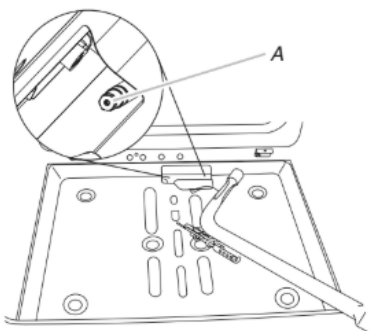


A. Tornillos  
B. Parte inferior del horno

4. Retire los 2 tornillos del quemador de hornear.
5. Deslice el frente del quemador de hornear hacia el costado para retirar la lengüeta de la parte frontal del horno. Levante la parte posterior del quemador de hornear fuera del orificio del horno y reserve el quemador de hornear. No desconecte el cable.



A. Quemador para hornear  
B. Tornillos

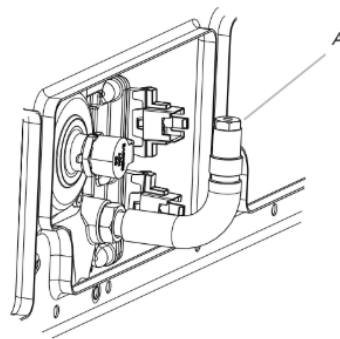


A. Orificio del horno

6. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 3/8" (9,5 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Presione el sacatuercas hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y gire en sentido antihorario la campana de los orificios del gas del quemador para asar de gas propano para retirarla. El tornillo tendrá grabado el número "56".

7. Reemplace el tornillo con el "56" por uno con un "47". Para instalar el tornillo de los orificios del quemador de hornear de gas natural, gírelo en sentido horario hasta que esté firme.

**IMPORTANTE:** No ajuste demasiado.



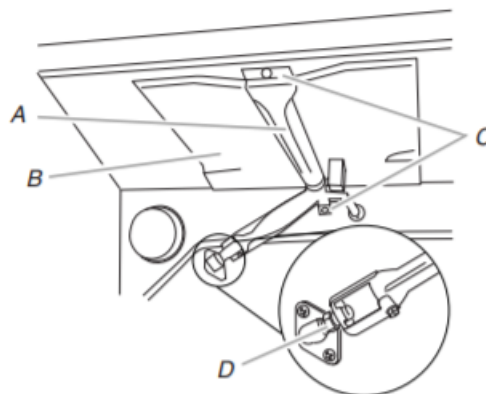
A. Tornillo del orificio

8. Ubique la parte posterior del quemador de hornear sobre el orificio del horno y, después, alinee los orificios para los tornillos.
9. Vuelva a instalar el quemador de hornear con dos tornillos.
10. Ubique la parte frontal del panel del piso del horno hacia el marco frontal y baje la parte posterior del panel del piso del horno hacia adentro del horno.
11. Vuelva a instalar el panel del piso del horno con dos tornillos y dos arandelas.

## Para convertir el quemador de asar a la parrilla del horno (de gas propano a gas natural) (en algunos modelos)

1. Retire 1 tornillo del quemador para asar a la parrilla.
2. Retire el dispersor de llama.
3. Retire el quemador para asar a la parrilla de la campana del orificio del quemador para asar.

**NOTA:** El quemador para asar a la parrilla colgará en la parte posterior del horno mientras cambia la campana del orificio.

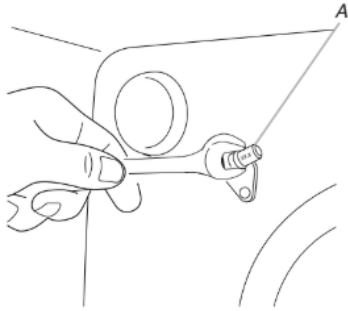


A. Quemador para asar a la parrilla  
B. Propagador de llama  
C. Tornillos  
D. Campana del orificio

4. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 3/8" (1 cm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Presione el sacatuercas hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y gire en sentido antihorario la campana de los orificios del gas del quemador para asar de gas propano para retirarla. La campana tendrá grabado el número "100".

- Reemplace la campana con el "100" por una con un "155". Para instalar la campana de los orificios del quemador para asar a la parrilla de gas natural, gírela en sentido horario hasta que esté firme.

**IMPORTANTE:** No ajuste demasiado.



A. Campana del orificio

- Coloque el quemador para asar sobre la campana del orificio del quemador para asar. Inserte el encendedor de cerámica del quemador para asar en el orificio de la parte posterior del horno.
- Vuelva a colocar el dispersor de llama con las 4 lengüetas mirando hacia arriba y las muescas hacia la parte posterior del horno.
- Ubique el quemador para asar a la parrilla contra la parte superior del horno y sujételo con 1 tornillo.
- Vuelva a colocar el cajón de almacenamiento. Consulte la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón".
- Vuelva a colocar la puerta del horno. Consulte la sección "Puerta del horno".
- Vuelva a colocar las parrillas del horno.

### Complete la instalación (de gas propano a gas natural)

- Consulte la sección "Conexión del suministro de gas" para conectar la estufa correctamente al suministro de gas.
- Consulte la sección "Sistema de encendido electrónico" para el encendido y el funcionamiento correctos de los quemadores.
- Consulte la sección "Cómo regular la altura de la llama" para la regulación de la llama de los quemadores.

**IMPORTANTE:** Tal vez tenga que modificar el ajuste "LOW" (Bajo) para cada quemador de la superficie de cocción.

Es muy importante verificar la llama adecuada del quemador de la superficie de cocción, el de hornear y el de asar a la parrilla. Las llamas de gas natural no tienen puntas amarillas.

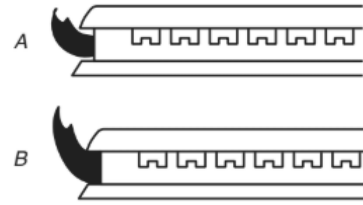
- Consulte "Complete la instalación" en la sección "Instrucciones de instalación" de este manual para completar este procedimiento.

**IMPORTANTE:** Asegúrese de revisar los orificios que han sido reemplazados en la conversión.

## Cómo ajustar la altura de la llama

### Cómo regular la llama de quemadores de superficie

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" (6,3 mm) de altura. Las llamas de gas propano tienen una punta de color ligeramente amarillo.



A. Llama baja  
B. Llama alta

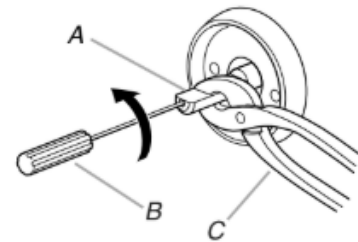
### Para regular quemadores estándar:

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":

- Encienda 1 quemador y llévelo hasta el ajuste más bajo.
- Retire la perilla de control.

Sostenga el vástago de la perilla con una pinza. Use un destornillador pequeño de hoja plana para girar el tornillo del centro del vástago de la perilla de control hasta que la llama sea del tamaño adecuado. Para aumentar el tamaño de la llama, gire el tornillo en sentido horario; para disminuir el tamaño, gire en sentido antihorario.



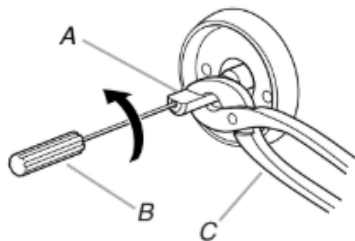
A. Vástago de la perilla de control  
B. Destornillador  
C. Pinzas

- Vuelva a colocar la perilla de control.
- Para probar la llama, gire el control de la posición baja a la alta y verifique la llama en cada ajuste.
- Repita los pasos anteriores para cada quemador.

### Para regular un quemador doble (en algunos modelos):

- Encienda el quemador y llévelo hasta el ajuste más bajo en el cual estén encendidos ambos quemadores interno y externo.
- Retire la perilla de control.

3. Inserte un destornillador de hoja plana de 1/8" (3 mm) en los lugares de regulación que se muestran en la ilustración siguiente e inserte el tornillo ranurado. Gire el tornillo hasta que la llama tenga el tamaño adecuado. Para aumentar el tamaño de la llama, gire el tornillo en sentido horario; para disminuir el tamaño, gire en sentido antihorario.



A. Vástago de la perilla de control  
B. Destornillador  
C. Pinzas

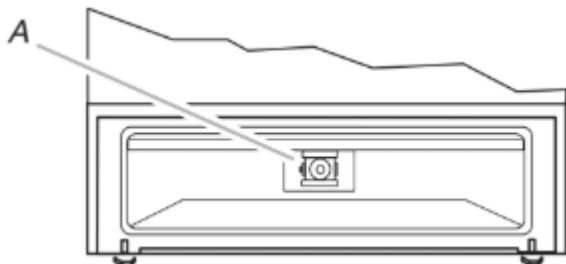
4. Vuelva a colocar la perilla de control.
5. Para probar la llama, gire el control de la posición baja a la alta y verifique la llama en cada ajuste.

### Verifique el funcionamiento del quemador de hornear del horno

Consulte la Guía de inicio rápido o la Guía de controles para ver el funcionamiento correcto de los controles del horno.

### Cómo regular la llama del quemador de hornear del horno (si es necesario)

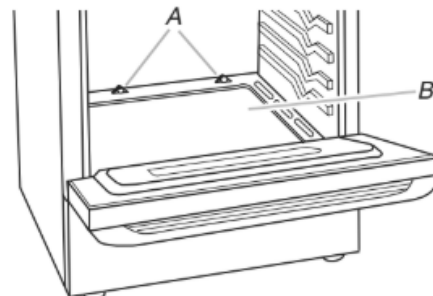
1. Retire el cajón de almacenamiento premium, el cajón de calentamiento o el cajón de horneado, o el cajón de almacenamiento (consulte la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón").
2. Ubique el regulador de presión de gas en la parte posterior del compartimiento del cajón.



A. Regulador de la presión de gas

**IMPORTANTE:** No retire el regulador de presión de gas.

3. Verifique el quemador de hornear del horno para ver si la llama es adecuada.
  - a. Saque las parrillas del horno.
  - b. Para retirar el piso del horno: Retire los 2 tornillos que se encuentran en la parte posterior de la base del horno. Levante la parte posterior de la base del horno hacia atrás hasta que la parte frontal del panel esté fuera del marco frontal. Retire del horno y coloque sobre una superficie cubierta.



A. Tornillos  
B. Parte inferior del horno

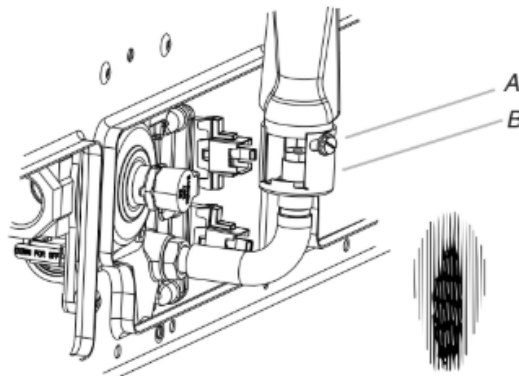
- c. Presione BAKE (Asar a la parrilla).
- d. Presione la tecla Start (Inicio).

El quemador para hornear del horno debe encenderse en menos de 8 segundos. En ciertas condiciones, es posible que el quemador demore hasta 50 o 60 segundos en encenderse.

Los encendedores electrónicos se usan para encender los quemadores de hornear y de asar a la parrilla.

Esta llama debe tener un cono interno de 1/2" (1,3 cm) de longitud de color verde azulado con un manto externo de color azul oscuro y debe ser nítida y suave. No debe haber llamas con puntas amarillas, explotando ni levantadas.

4. Si se debe regular la llama de hornear del horno, ubique el obturador de aire cerca de la parte posterior central de la cavidad del cajón detrás del panel de acceso. Afloje el tornillo de sujeción y rote el obturador de aire hasta que aparezca la llama adecuada. Apriete el tornillo del cerrojo.



A. Tornillo del cerrojo  
B. Obturador de aire

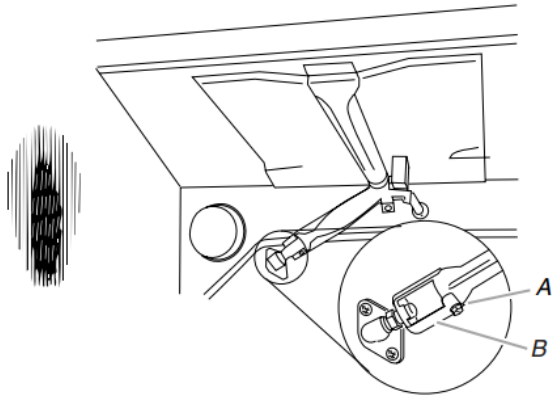
5. Presione la tecla Cancel (Cancelar) cuando haya finalizado.
6. Vuelva a instalar la base del horno y el cajón de almacenamiento (consulte la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón").

## Cómo regular la llama del quemador de asar a la parrilla del horno (si es necesario)

Presione BROIL (Asar a la parrilla) y, después, presione la tecla Start (Inicio). Mire a través de la ventana del horno para verificar si la llama del quemador para asar es adecuada. Esta llama debe tener un cono interno de 1/2" (1,3 cm) de longitud de color verde azulado con un manto externo de color azul oscuro y debe ser nítida y suave. No debe haber puntas amarillas, explosiones ni elevaciones de la llama.

### Si la llama debe ser ajustada:

1. Presione la tecla Off (Apagado). Espere hasta que el horno se enfríe.
2. Afloje el tornillo de sujeción en el obturador de aire que en la parte posterior del quemador de asar a la parrilla.
3. Regule el obturador de aire según sea necesario.
4. Apriete el tornillo del cerrojo.



A. Tornillo del cerrojo  
B. Obturador de aire

5. Cierre la puerta del horno. Presione BROIL (Asar a la parrilla) y, después, presione la tecla Start (Inicio). Mire a través de la ventana del horno para verificar si la llama del quemador para asar es adecuada. Si se debe regular la llama, repita los pasos 1 a 5.

## Cómo mover la estufa

### ⚠ ADVERTENCIA



#### Peligro de vuelco

**Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.**

**Instale el soporte antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.**

**Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.**

**Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte antivuelco.**

**No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado.**

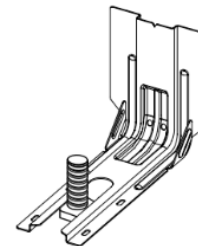
**No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.**

Cuando mueva la estufa, deslícela sobre un pedazo de cartón o madera para prevenir que se dañe el revestimiento del piso.

Si es necesario quitar la estufa para limpiar o realizar mantenimiento:

#### Para estufas conectadas con cable de suministro eléctrico:

1. Deslice la estufa hacia adelante.
2. Gire la válvula de cierre manual hasta la posición cerrada.
3. Desenchufe el cable de suministro eléctrico.
4. Desconecte la tubería de suministro de gas.
5. Termine la limpieza o el mantenimiento.
6. Reconecte la tubería de suministro de gas.
7. Abra la válvula de cierre manual de la línea de suministro de gas.
8. Enchufe el cable de suministro eléctrico.
9. Deslice la estufa de modo tal que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.



10. Consulte la sección "Verifique que el soporte antivuelco esté instalado y enganchado".
11. Verifique que la estufa esté nivelada.