WCG97
WCG51

COCINA A GAS

Manual de instrucciones

Por favor lea atentamente el Manual del Usuario antes de operar la Placa a Gas. Antes de enchufarlo, por favor examine si el tomacorrientes está correctamente conectado a tierra para garantizar su seguridad.

¡Felicitaciones!

Con la adquisición de su nueva Placa a Gas Whirlpool quiere demostrarle que ha realizado una excelente inversión, y así retribuir la confianza que usted tiene por nuestra marca.

Este manual fue realizado pensando en usted y en su familia. Contiene instrucciones simples para que pueda tomar el mayor provecho de su cocina, con confort y seguridad.

Whirlpool queda a su entera disposición ante cualquier consulta y para escuchar sus críticas y sugerencias.

Este artefacto debe ser instalado o conectado a una instalación existente por personal del servicio técnico de Whirlpool, acorde con la reglamentación vigente.

Whirlpool®
HOME APPLIANCES

Tabla de Contenido

1.	Identificación del producto	4
1.1.	Advertencias de seguridad	4
1.2.	Precauciones y consejos generales	6
1.3.	Lea esto antes de usar la estufa	7
2.	Instrucciones técnicas para la instalación, ajuste y mantenimiento, destinadas al instalador	8
2.1.	Información técnica para el instalador	8
2.2.	Montaje	11
2.3.	Conexión eléctrica	12
2.4.	Conexión del gas	13
2.5.	Realizar conexión de gas	16
2.6.	Dimensiones del producto	21
2.7.	Dimensiones y distancias que deben respetarse (mm)	22
2.8.	Características técnicas	24
3.	Instrucciones de uso y mantenimiento, destinadas al usuario	26
3.1.	Consejos de uso clave	26
3.2.	Descripción del producto	27
3.3.	Funciones de la cocina	29
3.4.	Cuidado y limpieza	30
3.5.	Cocinar con su cocina	31
3.6.	Guía para solución de problemas	33
3.7.	Consejos para la protección del medio ambiente	35
3.8.	Servicio de asistencia técnica	35
4.	Instrucciones para conversión a diferentes gases	36
4.1.	Herramientas y piezas	36
4.2.	Conversión de gas natural a gas LP	37
4.3.	Conversión de gas LP a gas natural	42
4.4.	Encendido de los encendedores electrónicos	46
4.5.	Ajuste de la altura de la llama	47
4.6.	Ajuste del quemador completo	49
5.	Consejos para cocinar más seguro	50

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

FABRICANTE: WHIRLPOOL CORPORATION
MODELO: **WCG97US0DS**
COCINA A GAS

CATEGORÍA Y TIPO: II2H3B/P, CLASE 3

TIPO DE GAS / PRESIÓN DE SUMINISTRO:
GLP / 29 mbar GAS NATURAL / 20 mbar

VOLTAJE Y FRECUENCIA:
120 V / 60 Hz

HECHO EN ESTADOS UNIDOS

POTENCIA NOMINAL: 40,8 MJ/h (GLP) – 48,8 MJ/h (GN)

- ESTE ARTEFACTO NO DEBE INSTALARSE EN BAÑOS NI DORMITORIOS.
- ESTE ARTEFACTO ESTÁ AJUSTADO PARA SER INSTALADO DE 0 A 2700 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR.

IMPORTANTE: ESTA ETIQUETA NO DEBE SER REMOVIDA ANTES DE QUE EL CONSUMIDOR FINAL ADQUIERA EL PRODUCTO.

Atención:
- **El regulador de presión del gas suministrado con esta cocina debe ser utilizado. La presión de entrada al regulador debe ser adecuado para el tipo de gas utilizado.**
- **Este producto está preparado para Gas Natural. Si se utiliza otro tipo de gas, consulte el Manual de Instrucciones.**
- **No instalar el gasodoméstico en recintos que no dispongan de ventilación suficiente.**
- **Este gasodoméstico debe ser instalado únicamente por personal calificado.**

FABRICANTE: WHIRLPOOL CORPORATION
MODELO: **WCG97US6DS**
COCINA A GAS

CATEGORÍA Y TIPO: II2H3B/P, CLASE 3

TIPO DE GAS / PRESIÓN DE SUMINISTRO:
GLP / 29 mbar GAS NATURAL / 20 mbar

VOLTAJE Y FRECUENCIA:
120 V / 60 Hz

HECHO EN ESTADOS UNIDOS

POTENCIA NOMINAL: 46,7 MJ/h (GLP) – 50,3 MJ/h (GN)

- ESTE ARTEFACTO NO DEBE INSTALARSE EN BAÑOS NI DORMITORIOS.
- ESTE ARTEFACTO ESTÁ AJUSTADO PARA SER INSTALADO DE 0 A 2700 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR.

IMPORTANTE: ESTA ETIQUETA NO DEBE SER REMOVIDA ANTES DE QUE EL CONSUMIDOR FINAL ADQUIERA EL PRODUCTO.

Atención:
- **El regulador de presión del gas suministrado con esta cocina debe ser utilizado. La presión de entrada al regulador debe ser adecuado para el tipo de gas utilizado.**
- **Este producto está preparado para Gas Natural. Si se utiliza otro tipo de gas, consulte el Manual de Instrucciones.**
- **No instalar el gasodoméstico en recintos que no dispongan de ventilación suficiente.**
- **Este gasodoméstico debe ser instalado únicamente por personal calificado.**

FABRICANTE: WHIRLPOOL CORPORATION
MODELO: **WCG51US0DS**
COCINA A GAS

CATEGORÍA Y TIPO: II2H3B/P, CLASE 3

TIPO DE GAS / PRESIÓN DE SUMINISTRO:
GLP / 29 mbar GAS NATURAL / 20 mbar

VOLTAJE Y FRECUENCIA:
120 V / 60 Hz

HECHO EN ESTADOS UNIDOS

POTENCIA NOMINAL: 34,23 MJ/h (GLP) – 43,36 MJ/h (GN)

- ESTE ARTEFACTO NO DEBE INSTALARSE EN BAÑOS NI DORMITORIOS.
- ESTE ARTEFACTO ESTÁ AJUSTADO PARA SER INSTALADO DE 0 A 2700 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR.

IMPORTANTE: TA ETIQUETA NO DEBE SER REMOVIDA ANTES DE QUE EL CONSUMIDOR FINAL ADQUIERA EL PRODUCTO.

Atención:
- **El regulador de presión del gas suministrado con esta cocina debe ser utilizado. La presión de entrada al regulador debe ser adecuado para el tipo de gas utilizado.**
- **Este producto está preparado para Gas Natural. Si se utiliza otro tipo de gas, consulte el Manual de Instrucciones.**
- **No instalar el gasodoméstico en recintos que no dispongan de ventilación suficiente.**
- **Este gasodoméstico debe ser instalado únicamente por personal calificado.**

1.1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Su seguridad y la de terceros son muy importantes.

Este manual y su producto tienen muchos mensajes de seguridad importantes. Siempre lea y siga 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 **Si no sigue las instrucciones de <u>inmediato</u>, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

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

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

- Este gasodoméstico debe ser instalado únicamente por personal calificado.
- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar este gasodoméstico.
- Leer las instrucciones de uso antes de encender este gasodoméstico.
- Se requiere de personal calificado para instalar y ajustar la cocina. La adaptación para utilizar otro tipo de gas, debe ser realizada también por un instalador, la compañía de gas o un representante del fabricante.
- Desconecte el interruptor automático o desenchufe de la corriente antes de efectuar cualquier mantención en el producto.
- Recoloque todos los componentes antes de encender el producto.
- No remueva el cable de la conexión a tierra.
- Conecte el cable a un enchufe de pared con conexión a tierra.
- No use un adaptador o triple.
- No use un cable eléctrico de extensión.
- Utilice siempre mangueras y reguladores de presión certificados.
- Averigüe los plazos de validez de mangueras y reguladores de mangueras y reguladores de presión y si es necesario reemplacelos.
- Fije y apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.
- Instale el producto de acuerdo con las especificaciones descritas en el manual de instrucciones.
- La instalación y el mantenimiento deben ser ejecutados por un técnico especializado según las instrucciones del fabricante y de conformidad con las normas locales vigentes en materia de seguridad. No realizar reparaciones o sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual de uso.
- No seguir estas instrucciones puede ocasionar explosiones, incendios, choque eléctrico o daños a la integridad física de las personas.

Qué hacer si huele a gas:
- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún conmutador eléctrico.
- No utilice ningún teléfono del edificio.
- Llame de inmediato a su compañía de gas, desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede ponerse en contacto con su compañía de gas, llame a los bomberos.

NOTAS IMPORTANTES
- No almacene ni utilice gasolina ni otros gases o líquidos inflamables cerca de este aparato.
- Las fugas de gas no siempre se pueden detectar por el olor. Los proveedores de gas recomiendan que utilice un detector de gas aprobado. Para obtener más información, comuníquese con su proveedor de gas.
- Si una fuga de gas se detecta, siga las instrucciones “Qué hacer si huele a gas”.

Las conexiones eléctricas y de gas deben cumplir la normativa local.

- Al instalar la placa de cocción, coloque un interruptor de circuito de varios polos con una separación del contacto de al menos 3 mm que ofrezca una desconexión total.
- La normativa exige que el aparato incluya toma de tierra.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la toma de red.
- Para las conexiones de gas, use sólo tuberías flexibles o rígidas de metal.
- Si el cable de alimentación está dañado, sólo deberá utilizarse un cable de características idénticas a las del original suministrado por el fabricante y deberá ser reemplazado por el fabricante o agente autorizado o un electricista calificado para evitar riesgos.
- El fabricante no se hará responsable de lesiones a personas o animales ni de daños a la propiedad derivados del incumplimiento de estos requisitos.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- No toque el aparato con partes del cuerpo húmedas y no lo utilice con los pies descalzos.
- Esta placa (clase 3) se ha diseñado para utilizarse exclusivamente para la cocción de alimentos en ambientes domésticos. No use este aparato para calentar la casa. El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.
- El uso del aparato no está permitido a personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios para ponerlo en funcionamiento, salvo que hayan recibido instrucciones de uso del aparato de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el aparato.
- El uso de un aparato de gas genera calor y humedad en la habitación.
- Asegúrese de que la habitación este bien ventilada o instale una campana extractora con conducto de salida.

1.2. PRECAUCIONES Y CONSEJOS GENERALES

Para utilizar la placa correctamente, lea atentamente estas instrucciones y guardelas para consultas futuras.

- Mantenga el material de embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliuretano, etc.) fuera del alcance de los niños, puede ser potencialmente peligroso.
- Compruebe que la placa no ha sufrido daños durante el transporte y quite la película protectora de las piezas.
- Este aparato sólo debe instalarse y utilizarse en lugares bien ventilados y de acuerdo con las normas vigentes. Lea las instrucciones detenidamente antes de instalar y utilizar el aparato.

- Los ajustes de gas y la presión de alimentación se indican en la placa de características aplicada sobre el fondo de la placa de cocción. Si se utiliza un tipo de gas distinto, consulte la sección “Instrucciones para conversión a diferentes gases”.

NOTAS
- EL uso inadecuado de las rejillas puede dañar la superficie de la placa. No las coloque boca abajo ni las arrastre sobre la placa.
- En caso de uso prolongado, puede ser necesaria una ventilación adicional (abrir una ventana o aumentar la potencia del extractor).

1.3. LEA ESTO ANTES DE USAR LA ESTUFA

NOTAS: Los quemadores y las tapas están diseñados para proporcionar una llama uniforme incluso a diferentes niveles de potencia. Si las llamas parecen ser irregulares o que no funcionen correctamente, pruebe los siguientes consejos:
- Asegúrese de que todos los quemadores y las tapas de los quemadores estén en la ubicación correcta.
- Asegúrese de que todos los quemadores y tapas de los quemadores están instalados correctamente; tapas deben quedar bien asentadas sobre el quemador.
- Asegúrese de que los quemadores y orificios estén limpios y libres de cualquier sustancia extraña.
- Asegúrese de que se está proporcionando el gas apropiado para su producto (estufa se entrega para su uso con gas natural).

NOTA: En caso necesitar conversión a gas GLP, la conversión debe ser hecha por un profesional cualificado.

NOTA: Chispas continuas de encendedores pueden ser causadas por la polaridad invertida en el cableado de la casa.

NOTA: Cuando se hace el encendido de un quemador, las chispas ocurren en todos os quemadores al mismo tiempo. Esto es normal.

NOTA: Si es necesario, utilice un limpiador de acero inoxidable para eliminar la suciedad o rayas.

IMPORTANTE: No instalar un sistema de ventilación que sopla aire hacia abajo, hacia el aparato de cocción a gas. Este tipo de sistema de ventilación puede causar problemas de ignición y combustión con este aparato de cocina de gas que resulta en lesiones personales o la operación no deseada.

2. INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN, AJUSTE Y MANTENIMIENTO, DESTINADAS AL INSTALADOR

Tras desembalar la placa, compruebe que no se ha dañado durante el transporte. Si se observa algún problema, contactar con el distribuidor o el servicio de asistencia más cercano.

2.1. INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL INSTALADOR

- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del gasodoméstico sean compatibles. Observe todos los códigos y ordenanzas vigentes. No obstruya el flujo de aire para combustión y ventilación.
- Las condiciones de reglaje para este gasodoméstico se encuentran en la etiqueta (o placa de datos).
- Este gasodoméstico no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes. Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación.
- El recinto donde se va a instalar, debe contemplar las condiciones de ventilación, contenidas según corresponda, en la norma NTC 3631 2ª Actualización: 2011-12-14.
- Antes de la instalación, asegúrese de lo siguiente:
  - Las superficies de muebles o aparatos adyacentes a la placa son térmicamente resistentes, de acuerdo con las normas vigentes.
  - Las sustancias de la combustión se eliminan al exterior a través de las campanas extractoras o ventiladores eléctricos montados en ventanas o paredes.
  - La circulación natural del aire se asegura a través de una abertura en la pared de al menos 100 cm^2 que debe estar:
    a) Situada en una pared que comunique con el exterior de la habitación que se va a ventilar y ser permanente;
    b) Construida de manera que no se pueda obstruir desde el interior ni el exterior (ni siquiera accidentalmente);
    c) Protegida por rejillas de plástico, metal o red, etc. que no reduzcan el área real mencionada anteriormente;
    d) Situada cerca del suelo y colocada de manera que no interfiera con el buen funcionamiento del dispositivo de aspiración.
- Para la instalación y adecuado funcionamiento del gasodoméstico se debe dar cumplimiento a las siguientes normas:
  - NTC2505 (Instalaciones para suministros de gas en edificaciones residenciales y comerciales.)
  - NTC2832-1 (Gasodomésticos para la cocción de alimentos. Requisitos de seguridad)

W10796673_RevB_10-15.indd 8 08/10/2015 11:21:18

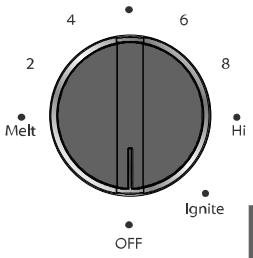
- NTC3632 (Instalación de gasodomésticos para cocción de alimentos.)

- Es responsabilidad del instalador cumplir con las distancias de instalación especificadas en este manual.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios al tocar superficies calientes, el espacio en el armario de almacenamiento situado por encima de las unidades de superficie debe ser evitado. Si existe un armario se va a originar, el riesgo puede reducirse mediante la instalación de una campana que se proyecte horizontalmente un mínimo de 5” (12,7 cm) más allá de la parte inferior de los gabinetes.
- La estufa debe ser la estufa especificada que es aprobada para ser instalada, ya sea sola o sobre un horno empotrado debajo del mostrador. Revise la etiqueta de instalación autorizada y la base la superficie de cocción con su número de modelo de estufa y las combinaciones aprobadas de estufas y hornos que se pueden instalar. Si no encuentra esta etiqueta, su estufa no puede ser aprobada para utilizarse en un horno empotrado debajo del mostrador. Contacte a su distribuidor para confirmar que su estufa este aprobada.
- La estufa debe instalarse en un lugar alejado de proyectos de las áreas fuertes, tales como ventanas, puertas y las rejillas de calefacción o ventiladores.
- Todas las aberturas en la pared o el piso donde se cocina en donde quede instalado deben ser sellados.
- Las dimensiones de la abertura del gabinete que se muestran se deben utilizar. Las dimensiones indicadas son los espacios mínimos.
- Deben ser conectada a tierra (polo a tierra) Consulte la sección “Conexión eléctrica” Una adecuada conexión de suministro de gas debe estar disponible. Consulte la sección “Conexión del gas”.
- La placa está diseñada para colgar del mostrador por su lado o por su lado trasero.
- El suministro de gas y eléctrico deben estar ubicados como se muestra en la sección “Dimensiones y Distancias que deben respetarse”. Se puede acceder sin necesidad de remover la estufa.
- Provea un hueco en la esquina trasera izquierda de la caja del recorte mostrado para proporcionar espacio para la entrada de gas, el cable eléctrico, y para permitir que la etiqueta sea visible.

IMPORTANTE: Para evitar daños en sus gabinetes, consulte con su constructor o distribuidor de gabinetes para asegurarse de que los materiales utilizados no se decoloren, despeguen o sufran otros daños.

Para comprobar el funcionamiento de los quemadores de la cocina:

1. Presione y gire las perillas a la posición de encendido. La llama del quemador de la cocina se debe encender dentro de 4 segundos. La primera vez que encienda los quemadores se pueden tardar más de 4 segundos debido al aire en la tubería de gas. No deje la perilla en la posición de encendido después de que se haya encendido el quemador.



W10796673_RevB_10-15.indd 9 08/10/2015 11:21:18

2. Si los quemadores no se encienden correctamente, gire la perilla de control a la posición de apagado. Asegúrese de que las tapas de los quemadores estén en la posición correcta.
3. Compruebe que el cable de alimentación esté enchufado. Compruebe que el disyuntor no se ha disparado o el fusible de la casa no se haya quemado.
4. Verifique que la válvula de cierre se encuentre en la posición abierta.
5. Compruebe el funcionamiento del quemador nuevamente.

Si uno o todos los quemadores no se encienden en este punto, consulte la sección “Guía para solución de problemas”, en la página 33.

Herramientas y piezas

Reúna las herramientas y piezas necesarias antes de comenzar la instalación.

Herramientas necesarias:
- Cinta métrica
- Destornillador de punta plana
- Destornillador Phillips
- Llave combinada 24mm (15/16”)
- Llave de tubo
- Llave inglesa o alicates
- Marcador o un lápiz
- Tubo resistente al gas propano
- Solución no es corrosivo para detección de fugas

Piezas suministradas:
- Regulador de presión de gas
- Rejillas del Quemador
- Tapas del Quemador
- Cuerpo del Quemador
- Los soportes de sujeción (2)
- Tornillos de sujeción (2)

Piezas necesarias:

Verifique los códigos locales y consulte con su proveedor. Verifique el suministro de gas existente y el suministro eléctrico. Vea las secciones “Conexión eléctrica” y “Conexión del gas”.

W10796673_RevB_10-15.indd 10 08/10/2015 11:21:18

2.2. MONTAJE

⚠ ADVERTENCIA

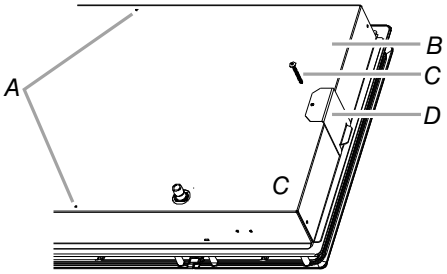
Riesgo de lesiones por exceso de peso

Use dos o más personas para mover e instalar su producto.

No seguir esta instrucción puede causar daños a su columna o heridas.

Decidir sobre la ubicación final de la parrilla. Evite perforar o cortar el cableado existente durante la instalación.

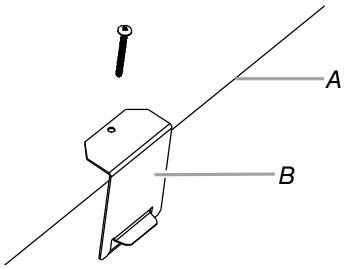
1. Determine si la construcción de su gabinete proporciona espacio para la instalación de soportes de sujeción en los extremos de base de la estufa. Esta es la ubicación recomendada. Los soportes de sujeción se pueden instalar en la parte delantera y trasera de la estufa de base fondo, si es necesario.



A. Agujeros de fijación de tornillo opcionales para ubicación delantera trasera.
B. Base inferior de la Estufa
C. Tornillo de sujeción
D. Soportes de sujeción (ubicaciones finales se recomienda)

2. Uso de 2 o más personas, coloque el lado derecho de la estufa hasta el borde donde ira ubicada esta.
   NOTA: Asegúrese de que el borde delantero de la estufa es paralelo al borde delantero del mostrador. Si la recolocación es necesaria, levante la estufa entera desde corte para evitar rayar la cubierta.

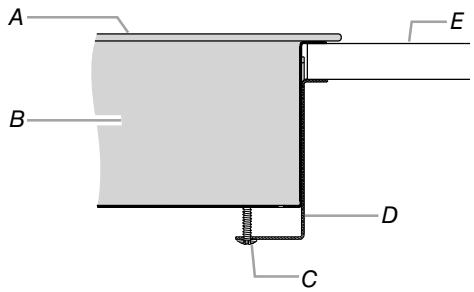
3. Quite los tornillos de fijación para la ubicación de los soportes de sujeción seleccionados de la parte inferior de la base de la estufa.



A. Borde del fondo de la base estufa.
B. Soportes de sujeción.

4. Fije los soportes a la base inferior estufa con tornillos de fijación del soporte. Apriete bien los tornillos.

W10796673_RevB_10-15.indd 11 08/10/2015 11:21:18



A. Estufa.
B. Base de la Estufa.
C. Tornillo de sujeción 2” (5,1cm).
D. Sujeción de montaje (se extiende mucho más allá de la base lo suficiente de la estufa para permitir la instalación de los tornillos de sujeción)
E. El mostrador.

NOTA: El cable de alimentación debe tener la longitud suficiente para que se pueda extraer hacia arriba.

2.3. CONEXIÓN ELÉCTRICA

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de choque eléctrico

Desconecte el interruptor automático o desconecte el producto de la corriente antes de efectuar cualquier manutención en él.

Reposicione todos los componentes antes de encender el producto.

No remueva el cable de la conexión a tierra.

Conecte el cable a un enchufe de pared con conexión a tierra.

No use un adaptador o triple.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

- La información relativa a voltaje se encuentra en la placa de características.
- Al instalar la placa de cocción, coloque un interruptor de circuito de varios polos con una separación del contacto de al menos 3 mm que ofrezca una desconexión total.

IMPORTANTE: La estufa debe estar conectada a tierra de acuerdo con los códigos y ordenanzas locales. Si los códigos lo permitan y un cable de tierra diferente es usado, se recomienda que un electricista calificado determine si la ruta de tierra es adecuada. Si el cable de alimentación está dañado, sólo deberá utilizarse un cable de características idénticas a las del original suministrado por el fabricante y deberá ser reemplazado por el fabricante o agente autorizado o un electricista calificado para evitar riesgos.

- 120 voltios, 60 Hz, únicamente aire acondicionado, de 15 amperios, es necesario un circuito eléctrico fundido. Fusible de retardo (tiempo) o disyuntor es también recomendado. Se recomienda un circuito separado que sea solo usado en esta estufa.

W10796673_RevB_10-15.indd 12 08/10/2015 11:21:18

- Los sistemas de encendido electrónico funcionan dentro de los límites de voltaje, la tierra y la polaridad son necesarias. Compruebe que la toma de 120 voltios proporciona el poder y está conectado a tierra correctamente (polo a tierra).
- Los diagramas de cableado se proporcionan con esta estufa. Ver la parte inferior de la estufa.

2.4. CONEXIÓN DEL GAS

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de incendio

Utilice siempre mangueras y reguladores de presión certificados.

Averigüe los plazos de validez de mangueras, reguladores de mangueras y reguladores de presión, si es necesario reemplacelos.

Fije y apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.

Instale el producto de acuerdo con las especificaciones descritas en el manual de instrucciones.

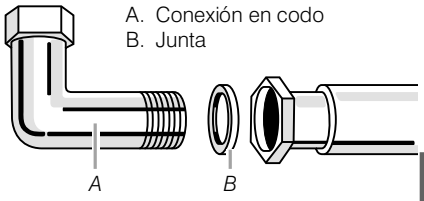
No seguir estas instrucciones puede ocasionar explosiones, incendios o daños a la integridad física de las personas.

IMPORTANTE: Esta operación debe realizarla un técnico calificado.

- El sistema de suministro de gas debe ser conforme con las normas locales.
- La conexión de la encimera de cocción al sistema de gas natural o a la bombona debe hacerse mediante un tubo de cobre o acero rígido que cuente con acoplamientos conformes con las normas locales, o mediante una manguera con superficie continua de acero inoxidable conforme con la normativa local. Interponga una junta (B) en la conexión en codo (A). La longitud máxima del tubo es de 2 m.

IMPORTANTE: Sí se utiliza tubería flexible de acero inoxidable o manguera flexible de acuerdo a las normas locales, debe instalarse de modo que no toque las partes móviles del mueble. Debe pasar por una zona sin obstrucciones y en la que sea posible inspeccionarlo en toda su longitud.

- Traz realizar la conexión con el suministro de gas, compruebe si hay fugas mediante la aplicación de agua jabonosa.
- Encienda los quemadores y gire los mandos de la posición máxima “Hi (alta)” a la posición mínima “Lo (baja)” para comprobar la estabilidad de la llama.



IMPORTANTE: Esta instalación debe cumplir con todos los códigos y ordenanzas locales. En ausencia de códigos locales, la instalación debe cumplir con el estándar nacional Americano, Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1 – última edición, o CAN / CGA B149 – última edición.

Tipo de gas

GAS NATURAL:

Esta estufa es de diseño certificado por CSA International para su uso con gas natural o, después de la conversión adecuada, para su uso con gas propano.

Esta estufa es de fábrica para su uso con gas natural. Para convertir a gas propano, consulte las instrucciones de conversión la sección ”Conversión a gas propano”. La placa de modelo, situado en la parte inferior izquierda del plato del quemador tiene información sobre el tipo de gas que pueden ser utilizados. Si los tipos de gas que figuran no incluyen el tipo de gas disponible, consulte con su proveedor local de gas.

CONVERSIÓN A GAS PROPANO:

La conversión debe ser realizada por un técnico de servicio calificado.

Ningún intento debe hacerse para convertir la estufa del gas especificado en el modelo de características de serie para su uso con un gas distinto, sin consultar con el proveedor del gas. Ver las instrucciones de conversión a gas proporcionadas en la página 36 de este manual.

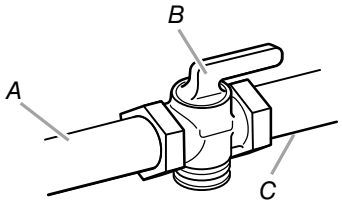
Línea de suministro de gas

Proporcionar una línea de suministro de gas de 3/4“ (1,9 cm) tubo rígido a la ubicación de la estufa. Un tubo de tamaño más pequeño en carreras largas puede resultar en un suministro de gas insuficiente. Unión de tubos compuestos que resisten la acción del gas propano debe ser utilizado. No utilice cinta de teflón. Con el gas propano, las tuberías o tamaño de la tubería deben ser de 1/2“ como mínimo. Por lo general, los proveedores de gas propano determinan el tamaño y los materiales utilizados en el sistema.

Conector de metal de amplitud flexible:

- Si los códigos locales lo permiten, use un 1/2“ (1,3 cm) o de 3/4” (1,9 cm) I.D Un conector flexible de acero inoxidable del tubo de gas para conectar la estufa a la línea de suministro de gas rígido.
- Una rosca macho de 1/2“ (1,3 cm) es necesaria para la conexión a las roscas hembra de la entrada al regulador de presión.
- No doblar, ni dañar el tubo de metal flexible a la hora de mover la estufa.
- Debe incluir una válvula de cierre: La línea de suministro de gas debe estar equipada con una válvula de cierre manual. Esta válvula debe estar ubicada en la misma habitación, pero por fuera a la caja, estufa. Se debe estar en un lugar que permita la facilidad de abrir y cerrar. No bloquee el acceso a la válvula de cierre. La válvula es para abrir o cerrar el suministro de gas a la estufa.

W10796673_RevB_10-15.indd 14 08/10/2015 11:21:19



A. Linea de suministro de gas
B. Válvula de cierre posición “abierta”
C. A la estufa

Regulador de presión de gas:
El regulador de presión del gas suministrado con esta estufa debe ser utilizado. La presión de entrada al regulador debe ser el siguiente para un correcto funcionamiento:
GAS NATURAL:
• Presión mínima: 5” (12,7 cm) PMC
• Presión máxima: 7” a 14” (17,8 cm a 35,5 cm) PMC

GAS PROPANO:
• Presión mínima: 11” (27,9 cm) PMC
• Presión máxima: 14” (35,5 cm) PMC
Póngase en contacto con su proveedor local, si no está seguro acerca de la presión de entrada.

Pruebas de presión del suministro de gas
La presión del suministro de gas, para el regulador de ensayo debe ser al menos 1” presión de columna de agua por encima de la presión del colector mostrado en el modelo de serie en el plato de la estufa.

Pruebas de presión por encima de la línea media de calibre psi (14” WCP)
La estufa y su válvula de cierre individual deben ser desconectados del sistema de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema a presiones de más de 1/2 psi (3,5 kPa).

Línea de pruebas de presión en el manómetro psi media (14” PMC) o inferior.
La estufa debe estar aislada del sistema de suministro de gas, cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de suministro de gas, a presiones iguales o inferiores a 1/2 psi (3,5 kPa).

W10796673_RevB_10-15.indd 15 08/10/2015 11:21:19

2.5. REALIZAR CONEXIÓN DE GAS

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de incendio

Utilice siempre mangueras y reguladores de presión certificados.

Averigüe los plazos de validez de mangueras, reguladores de mangueras y reguladores de presión, si es necesario reemplacelos.

Fije y apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.

Instale el producto de acuerdo con las especificaciones descritas en el manual de instrucciones.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar explosiones, incendios o daños a la integridad física de las personas.

Conexión flexible típica

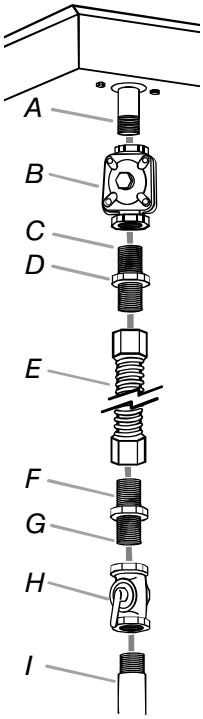
1. Aplique el tubo de articulación compuesto hecho para uso con gas natural y gas LP al extremo del hilo más pequeño de los adaptadores conectores flexibles (ver C y G en la siguiente ilustración).

2. Una un adaptador para el regulador de presión de gas y el otro adaptador a la válvula de cierre de gas. Apriete los dos adaptadores.

3. Use una Llave combinada 24 mm (15/16”) y alicates de bloqueo para fijar el conector flexible a los adaptadores. Compruebe que el conector no esté doblado.

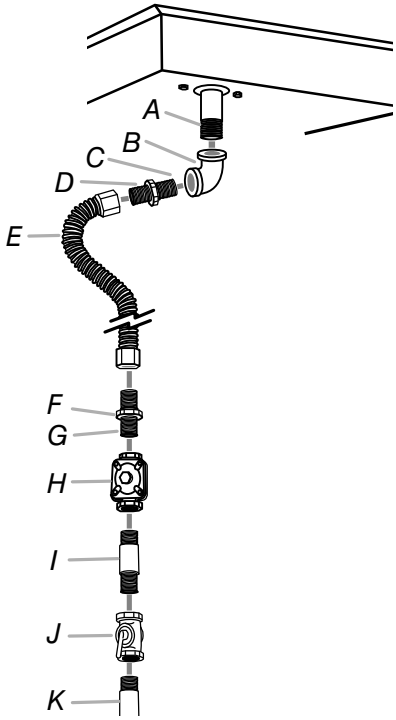
IMPORTANTE: Todas las conexiones deben ser la apretadas con llave maestra. No hacer conexiones con el regulador de gas demasiado apretado. Hacer las conexiones demasiado apretadas puede romper el regulador y causar una fuga de gas. No permita que el regulador encender el tubo cuando apriete las conexiones.

Ningún electrodoméstico / obstrucciones bajo la estufa



A. Tubería de entrada
B. Regulador de presión de gas
C. Pezón
D. Adaptador (debe tener 1/2” rosca macho)
E. Conector flexible
F. Adaptador
G. Use un compuesto de unión de tuberías
H. Válvula de cierre de gas manual
I. 1/2” o 3/4” tubería de gas

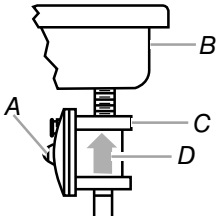
Instalación sugerida para evitar interferencia bajo la estufa



A. Tubería de entrada
B. Codo de tubería 3/8”
C. Pezón
D. Adaptador (debe tener 3/8” rosca macho)
E. Conector flexible (pasar a través de la pared entre gabinetes)
F. Adaptador (debe tener 3/8” rosca macho)
G. Pezón
H. Regulador de presión de gas (suministrado)
I. 1/2” o 3/4” tubería de gas
J. Válvula de cierre de gas manual
K. 1/2” o 3/4” tubería de gas

W10796673_RevB_10-15.indd 17 08/10/2015 11:21:19

4. Instale el regulador de presión con la flecha apuntando hacia la parte superior de la base de la estufa y en una posición donde usted puede llegar a la tapa del regulador.

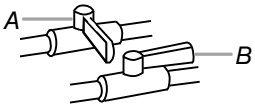


A. Tapa de acceso
B. Parte trasera de la estufa
C. Regulador de presión de gas
D. Flecha hacia arriba. Regulador debe ser instalado con la flecha apuntando hacia arriba e la parte inferior de la estufa.

- Utilice únicamente el compuesto para juntas de tuberías realizadas para usarse con gas natural y LP.
- No utilice cinta de teflón. Usted tendrá que determinar los accesorios que se requieren dependiendo de su instalación.

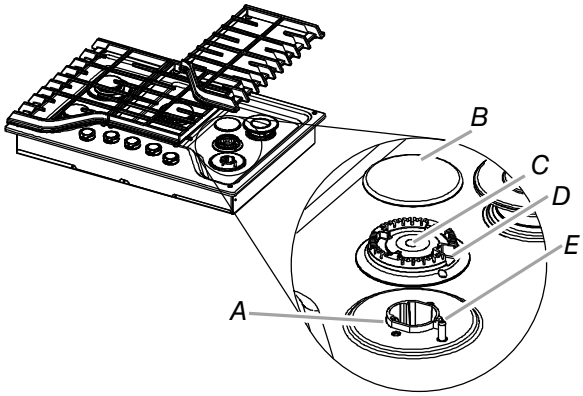
Complete conexión

1. Abra la válvula de cierre manual en la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando el mango es paralelo a la tubería de gas.



A. Válvula cerrada
B. Válvula abierta

2. Pruebe todas las conexiones cepillando en un aprobado no corrosivo de detección de fugas. Si aparecen burbujas, existe una fuga. Corrija cualquier fuga que encuentre.
3. Retire las tapas de los quemadores de superficie, la base del quemador y las rejillas del paquete de piezas. Alinee las muescas de las tapas de los quemadores con alfileres en la base del quemador.
   Alinear soporte de orificio en la base del quemador con el electrodo de encendido. Las tapas de los quemadores deben estar al mismo nivel para colocarlas correctamente. Si las tapas de los quemadores no están colocadas correctamente, los quemadores de superficie no se encenderán. Coloque las parrillas de los quemadores sobre las tapas de los quemadores.



A. Soporte del inyector
B. Tapa del quemador
C. Abertura del tudo de gas
D. Base del quemador
E. Ignición del electrodo

W10796673_RevB_10-15.indd 18 08/10/2015 11:21:19

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de choque eléctrico

Desconecte el interruptor automático o desconecte el producto de la corriente antes de efectuar cualquier manutención en él.

Reposicione todos los componentes antes de encender el producto.

No remueva el cable de la conexión a tierra.

Conecte el cable a un enchufe de pared con conexión a tierra.

No use un adaptador o triple.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

4. Conecte a un tomacorriente de tres terminales a tierra.

Complete instalación

SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO

Los quemadores de la estufa utilizan encendido electrónico en lugar de pilotos permanentes. Cuando la perilla de control de estufa se empuja hacia adentro y girado a la posición “ENCENDER” la, el sistema crea una chispa para encender el quemador. Esta chispa continúa, siempre y cuando el mando de control está presionado y girado a “ENCENDER”.

VERIFIQUE EL FUNCIONAMIENTO DE LOS QUEMADORES DE LA ESTUFA

- Presione y gire la perilla de control a la posición “ENCENDER”.
- Las llamas de los quemadores de la superficie y la llama parrilla debe encenderse dentro de 4 segundos. La primera vez que el quemador está encendido puede tardar más de 4 segundos a la luz por el aire en la tubería de gas.
- Compruebe que la llama “Hi (alta)” de un color azul. Debe estar limpia y suave. Sin punta amarilla, soplando o el levantamiento de la llama debe ocurrir. Ocasionales destellos de color naranja son normales y reflejan los diferentes elementos en el aire o gas.
- Después de verificar el funcionamiento correcto del quemador, gire las perillas de control en “OFF”.

SI LOS QUEMADORES NO SE ENCIENDEN CORRECTAMENTE:

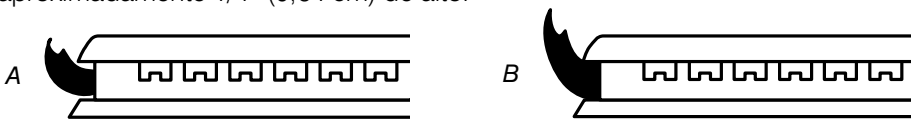
- Gire la perilla de control del quemador de superficie en la posición “OFF”.
- Compruebe que el cable de corriente está enchufado y el interruptor automático no se ha disparado o quemado un fusible.
- Compruebe que las válvulas de cierre de gas estén en la posición “abierta”.
- Verifique que las tapas de los quemadores están bien colocados en las bases de los quemadores.

Vuelva a revisar el funcionamiento de los quemadores de superficie. Si el quemador no se enciende en este punto, póngase en contacto con su distribuidor o compañía de servicio autorizado para obtener ayuda.

Verifique la altura de llama

AJUSTE LA ALTURA DE LLAMA

El quemador de superficie la llama “bajo” debe ser una llama azul constante de aproximadamente 1/4” (0,64 cm) de alto.



A. Llama baja “Lo (baja)”

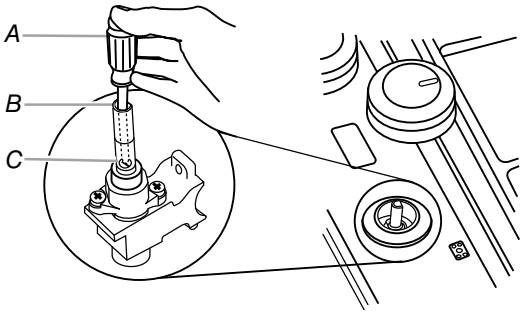
B. Llama alta “Hi (alta)”

Ajuste para válvula individual

1. Ajuste la llama del quemador para “Lo (baja)”.

2. Retire la perilla de control.

3. Mantenga el mando de tallo con un par de alicates. Use un pequeño destornillador de punta plana para girar el tornillo situado en el centro del tallo de la perilla de control hasta que la llama es del tamaño adecuado.
   Gire el tornillo hacia la derecha para disminuir la altura de la llama o la izquierda para aumentar la altura de la llama.



A. 3/32“ (# 0 [2.0 mm]) destornillador de punta plana (pieza de destornillador debe tener un mínimo de 2” [5,1 cm] de largo)
B. Apertura perilla de control
C. Lugar de ajuste del tornillo

4. Vuelva a colocar la perilla de control.

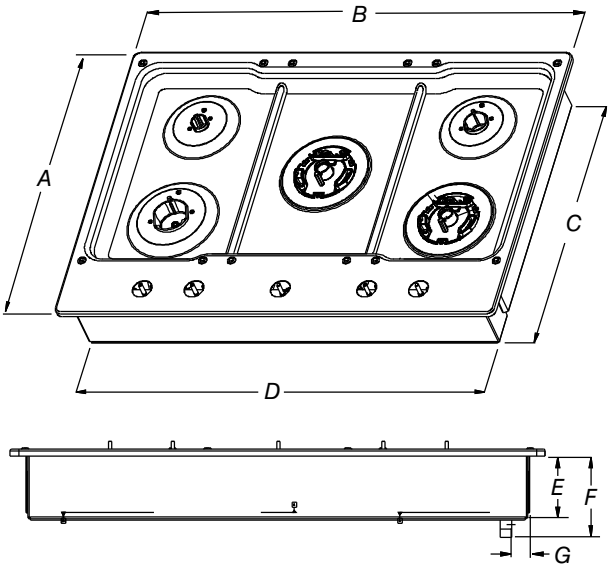
5. Prueba de la llama girando el control de “Lo (baja)” a “Hi (alta)”, comprobar la llama en cada ajuste.

IMPORTANTE: El ajuste de la válvula doble debe ser realizado por un instalador o una agencia de servicio calificada.

W10796673_RevB_10-15.indd 20 08/10/2015 11:21:20

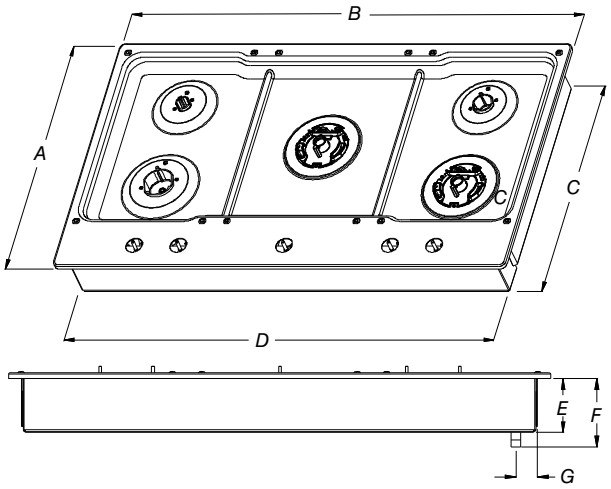
2.6. DIMENSIONES DEL PRODUCTO

Modelos WCG97US0DS y WCG51US0DS



A. 21” (53,3 cm)
B. 30” (76,2 cm)
C. 18 7/8” (48,0 cm)
D. 28 3/8” (72,1 cm)
E. 3 3/8” (8,6 cm)
F. 4 1/8” (10,5 cm)
G. 1 1/2” (3,8 cm)

Modelo WCG97US6DS

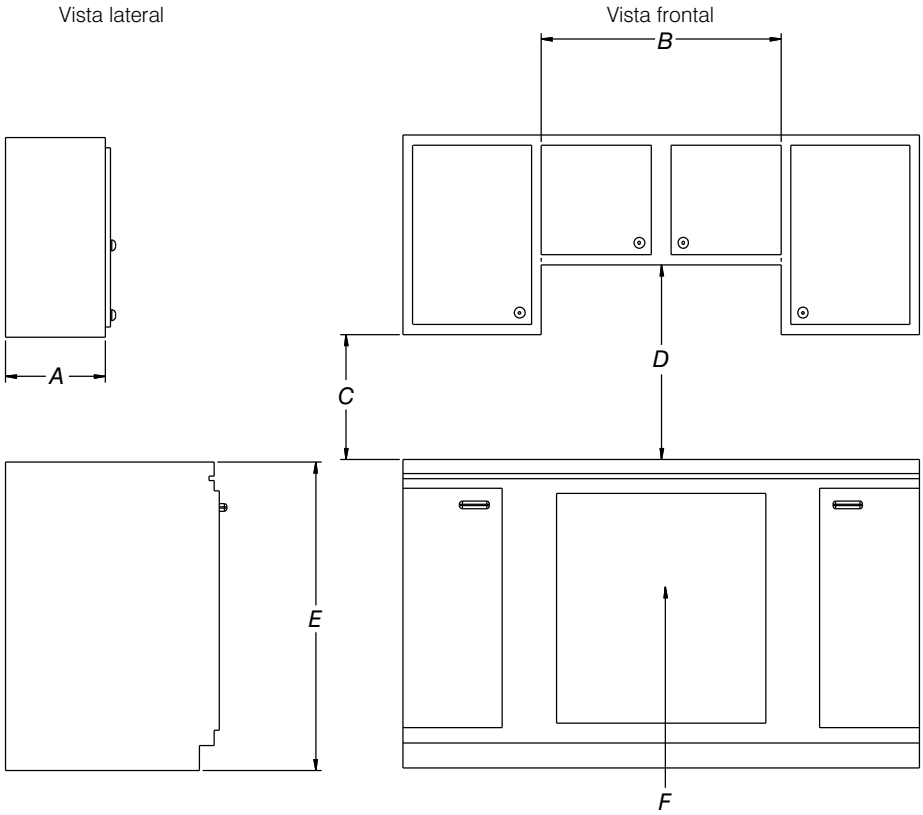


A. 21” (53,3 cm)
B. 36” (91,4 cm)
C. 18 7/8” (48,0 cm)
D. 33 3/4” (85,7 cm)
E. 3 3/8” (8,6 cm)
F. 4 /18” (10,5 cm)
G. 1 1/2” (3,8 cm)

W10796673_RevB_10-15.indd 21 08/10/2015 11:21:20

2.7. DIMENSIONES Y DISTANCIAS QUE DEBEN RESPETARSE (mm)

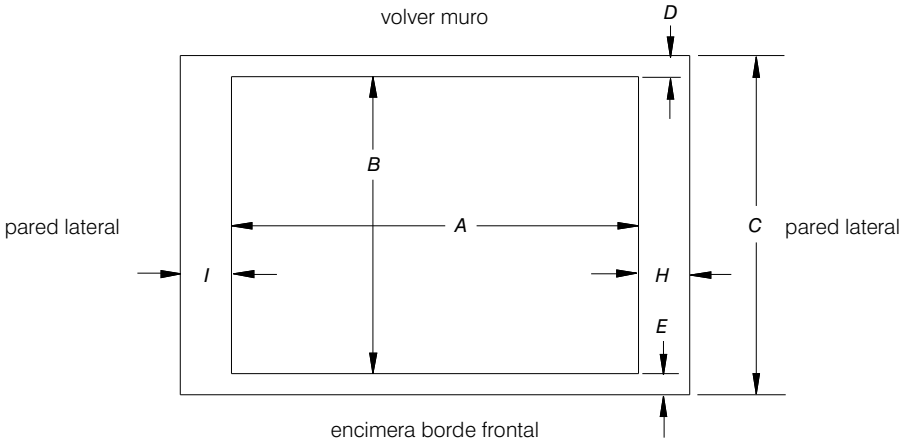
Si se instala un extractor sobre la superficie de cocción, consulte las instrucciones del extractor para averiguar cuál es la distancia correcta.



A. 13” (33 cm) de profundidad recomendada del gabinete superior.
B. 30” (76,2 cm) a modelos WCG97US0DS y WCG51US0DS
36” (91,4 cm) a modelo WCG97US6DS
C. 18” (45,7 cm) de espacio libre mínimo de gabinete superior a la cubierta en mínimos espacios horizontales a la parrilla.
D. 30” (76,2 cm) espacio libre mínimo entre la parte superior de la plataforma de la estufa y el fondo de armario de madera o de metal (24” [61 cm] de remoción mínima si el fondo de armario de madera o metal está cubierto por no menos de 1/4” [0,6 cm] de madera resistente al fuego cubiertos con no menos del nº 28 de chapa de acero MSG, 0,015” [0,04 cm] de acero inoxidable, o 0,024” [0,06 cm] de aluminio o 0,020” [0,05 cm] de cobre).
E. 36” (91,4 cm) parte superior de la encimera al piso.
F. Gas L. apertura de la línea - la pared: en cualquier lugar de 5” (12,7 cm) por debajo de piso inferior de la cubierta del gabinete: en cualquier lugar dentro de 6” (15,2 cm) de la pared posterior se recomienda.

W10796673_RevB_10-15.indd 22 08/10/2015 11:21:21

Dimensiones de abertura - Vista superior



DIMENSIONES DE CORTE (APERTURA DEL PRODUCTO)						
Modelos de 30” (76,2 cm)						
Modelos	A			B		
	Mínimo	Recomendado	Máximo	Mínimo	Recomendado	Máximo
WCG97US0 WCG51US0	72,4 cm	73,4 cm	74,3 cm	48,3 cm	49,5 cm	50,8 cm
Modelos de 36” (91,4 cm)						
WCG97US6	86,0 cm	87,0 cm	89,5 cm	48,3 cm	49,5 cm	50,8 cm

MUROS LATERALES (SUPERFICIES DE COMBUSTIBLE)	
Modelos	H-I
WCG97US0 y WCG51US0 WCG97US6	Todos tienen que ser de 20,3 cm o más.

DIMENSIONES DE LA ENCIMERA FRONTAL Y EL MURO TRASERO			
Modelos	C	D	E
WCG97US0 y WCG51US0 WCG97US6	63,5 cm	7,3 cm	7,9 cm

Notas:

- Después de hacer el recorte del mostrador, algunas instalaciones pueden requerir entallar por las paredes laterales de la base del gabinete para despejar la base de la estufa. Para evitar esta modificación, utilizar un gabinete de base con paredes laterales más anchas que el recorte.
- Si el gabinete tiene un cajón, el despeje de 4” (10,2 cm) de profundidad desde el mostrador hasta la parte superior del cajón (o cualquier otro obstáculo) en el

W10796673_RevB_10-15.indd 23 08/10/2015 11:21:21

gabinete de base. La profundidad del cajón puede ser necesario acortar para evitar interferir con el regulador.

IMPORTANTE: Si un horno empotrado en pared es instalado bajo esta placa de cocción la toma de tierra y la pipa de suministro de gas deben estar localizados en un gabinete adyacente.
Esta placa de cocción y sus fuentes de suministro eléctrico y de gas deben ser instaladas antes de que el horno sea empotrado.

2.8. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabla de los inyectores Categoría II2H3B/P Tipo Clase 3
Suministro eléctrico: 120 V / 60 Hz

WCG97US0DS							
Tipo de gas empleado	Tipo de quemador	Referencia de inyector	Potencia nominal (MJ/h)	Potencia reducida (MJ/h)	Presión del gas (mbar)		
					min.	nom.	máx.
Gas natural (G20)	quemador doble llama	175 (interno) 57 (externo)	16,7	1,7	12,5	15,0	20,0
	quemador semirrápido (2x)	130	8,8	2,9			
	quemador semirrápido (1x)	135	9,8	2,8			
	quemador auxiliar	95	4,7	1,0			
Gas licuado de petroleo (G30)	quemador doble llama	85 (interno) 48 (externo)	12,0	2,4	24,9	29,0	34,9
	quemador semirrápido (2x)	75	6,7	3,5			
	quemador semirrápido (1x)	79	9,5	3,8			
	quemador auxiliar	66	5,9	1,7			

W10796673_RevB_10-15.indd 24 08/10/2015 11:21:21

WCG97US6DS							
Tipo de gas empleado	Tipo de quemador	Referencia de inyector	Potencia nominal (MJ/h)	Potencia reducida (MJ/h)	Presión del gas (mbar)		
					min.	nom.	máx.
Gas natural (G20)	quemador doble llama	180 (interno) 57 (externo)	16,9	1,6	12,5	15,0	20,0
	quemador semirrápido (2x)	130	8,8	3,0			
	quemador rápido	150	11,9	3,1			
	quemador auxiliar	95	3,9	1,1			
Gas licuado de petroleo (G30)	quemador doble llama	85 (interno) 48 (externo)	13,0	3,2	24,9	29,0	34,9
	quemador semirrápido (2x)	75	7,7	3,8			
	quemador rápido	97	12,5	3,9			
	quemador auxiliar	66	5,8	1,8			

WCG51US0DS							
Tipo de gas empleado	Tipo de quemador	Referencia de inyector	Potencia nominal (MJ/h)	Potencia reducida (MJ/h)	Presión del gas (mbar)		
					min.	nom.	máx.
Gas natural (G20)	quemador rápido	175	14,78	3,8	12,5	15,0	20,0
	quemador rápido	150	12,06	3,24			
	quemador semirrápido	130	8,64	3,24			
	quemador auxiliar	95	4,68	1,08			
Gas licuado de petroleo (G30)	quemador rápido	97	15,01	4,1	24,9	29,0	34,9
	quemador rápido	108	12,42	3,96			
	quemador semirrápido	75	8,64	3,24			
	quemador auxiliar	66	5,4	1,8			

3. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO, DESTINADAS AL USUARIO

IMPORTANTE:

- **Asegúrese que el área donde se instala la cocina esté bien ventilada; mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.**
- **No deje que la llama del quemador supere el borde de la sartén.**
- **Cuando esté usando la placa, toda el área de la placa se puede poner caliente.**
- **Sólo utilice la cocina a gas con el montaje correcto de las rejillas. Observe el montaje correcto en la imagen en la página 28.**

- Después de usar la placa, compruebe que los mandos están en posición de cerrado (OFF) y cierre la válvula de suministro de gas o la válvula de la bombona.
- El aceite y la grasa sobrecalentados pueden arder con facilidad. Vigilar la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite (p. ej.: ron, coñac o vino).
- Antes de proceder a su limpieza, espere a que la placa se enfríe.

DIMENSIONES MÍNIMAS DE LOS RECIPIENTES PARA CADA QUEMADOR			
Quemador	**Ø de recipiente**	**Quemador**	**Ø de recipiente**
Rápido	min. 14 cm	Doble llama	min. 13 cm
Semirrápido	min. 12 cm	Ultra de dos niveles	min. 17 cm
Auxiliar	min. 9 cm		

3.1. CONSEJOS DE USO CLAVE

Conversión de gas de LP

IMPORTANTE: Esta cocina está ajustada de fábrica para funcionar con gas natural. Si desea utilizar propano líquido (LP), llame a un profesional certificado para instalar el kit de conversión de gas LP (incluido).

Ubicación de los quemadores y las tapas

Todas las tapas y las bases de los quemadores se deben instalar correctamente antes de encender la cocina. Verifique que la base y la tapa del quemador sean del tamaño adecuado.

Consulte la sección “Ensamblaje de los quemadores” para obtener los detalles adecuados para instalar la base del quemador adecuadamente.

W10796673_RevB_10-15.indd 26 08/10/2015 11:21:21

Encendido de los quemadores
Todos los quemadores emiten un chasquido o una chispa cuando se presiona la perilla. Los quemadores solo se encienden si se empuja la perilla y luego se gira en el sentido opuesto a las manecillas del reloj hasta “Lo (baja)”.

Para encender los quemadores:
1. Empurre la perilla.

2. Gire la perilla en el sentido opuesto a las manecillas del reloj hasta “Lo (baja)”. Espere hasta que vea una llama.

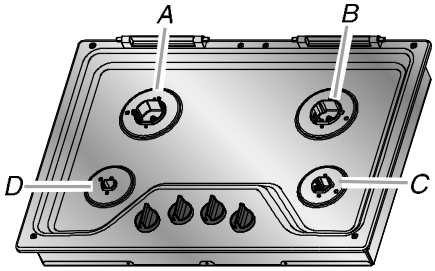
3. Gire la perilla a cualquier lugar entre la posición alta y baja hasta la posición deseada.

FALLA DE ALIMENTACIÓN: En caso de una falla de alimentación, los quemadores se pueden encender manualmente. Acerque un fósforo encendido al quemador y gire la perilla a la izquierda hasta “Lo (baja)”.

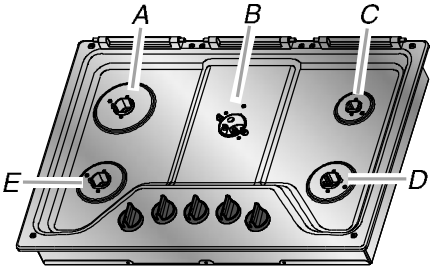
- En el evento de que se extingan accidentalmente las llamas del quemador, apague el control del quemador y no intente volver a encenderlo por lo menos durante 1 min.

3.2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Ensamblaje de los quemadores
Verifique su número de modelo. Después, consulte lo siguiente para obtener la información específica de sus quemadores.



WCG51US0D
A. Quemador rápido (SpeedHeat™)
B. Quemador estándar
C. Quemador estándar
D. Quemador auxiliar (Accusimmer®)

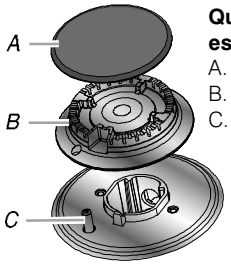


WCG9
A. Quemador estándar
B. Quemador de doble llama (FlexHeat™)
C. Quemador auxiliar (Accusimmer® Plus)
D. Quemador estándar
E. Quemador estándar

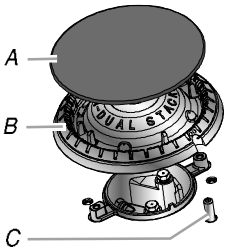
W10796673_RevB_10-15.indd 27 08/10/2015 11:21:21

Quemadores estándar y doble llama

- Las tapas y los esparcidores de los quemadores se incluyen con su cocina.
- Asegúrese siempre de que el tamaño del quemador coincida con el de la tapa.
- Alinee siempre el orificio del esparcidor con el del electrodo.
- La cocina viene con una tapa Melt (Derretir) extra. Se trata de una tapa grande con las inscripciones “MELT” (Derretir) y “FOR SMALLEST BURNER” (Para el quemador más pequeño). Utilice esta tapa sobre los quemadores pequeños, en la posición C en los modelos de la serie WCG9 y en posición D en los modelos de la serie WCG5.
- Los quemadores estándar y de doble llama se ensamblan de manera similar. Tenga en cuenta que no hay ningún agujero en el esparcidor del quemador de doble llama para insertar el electrodo. El electrodo del quemador apilado (C) se alinea con la muesca en semicírculo en el esparcidor (B).



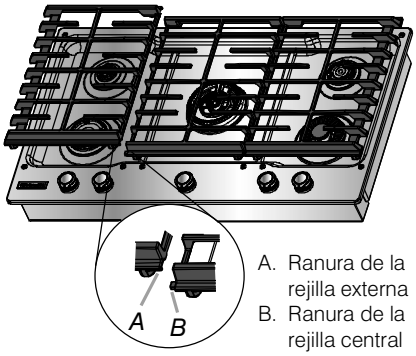
Quemador estándar
A. Tapa
B. Esparcidor
C. Electrodo



Quemador de doble llama
A. Tapa
B. Esparcidor
C. Electrodo

Ubicación de la rejilla

Para instalar las rejillas, alinee los pies de la rejilla central con las marcas de la cocina. Después, instale dos rejillas externas, alineando las pestañas de la rejilla central con las ranuras de las rejillas externas. Asegúrese de alinear las ranuras y las pestañas para obtener una alineación correcta de las rejillas.



A. Ranura de la rejilla externa
B. Ranura de la rejilla central

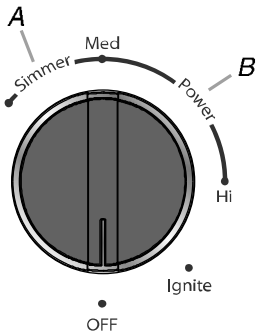
W10796673_RevB_10-15.indd 28 08/10/2015 11:21:22

3.3. FUNCIONES DE LA COCINA

Quemadores de la cocina

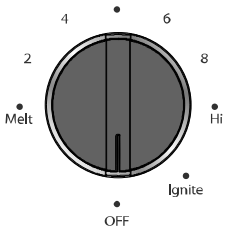
QUEMADOR DE DOBLE LLAMA (FLEXHEAT™)
Estos quemadores cuentan con la flexibilidad de dos quemadores en uno, con lo que proporcionan rangos de calor desde un hervor rápido a una cocción precisa a fuego lento.

- **POWER:** Seleccione “Hi (alta)” para preparar grandes cantidades de comida o hervir líquidos rapidamente. Para obtener los mejores resultados, gira la perilla hasta “Hi (alta)” en el rango de “Power” (Potencia).
- **SIMMER:** Utilice Simmer (Cocinar a fuego lento) para cocinar alimentos lentamente o mantener el fuego bajo. Para obtener los mejores resultados, gire la perilla hasta el final de la gama Simmer.



Quemador de doble llama
A. Rango de cocción a fuego lento
B. Rango de potencia

QUEMADORES ACCUSIMMER® Y ACCUSIMMER® PLUS
El quemador Even-Heat™ Simmer es para hacer salada al fuego lento. Coloque el perilla más cerca Melt, para un nivel más delicado.



QUEMADORES ACCUSIMMER® PLUS
NOTA: La tapa Melt está disponible en modelos de la serie WCG9 solamente.

- **MELT:** Para derretir chocolate o mantequilla, o para obtener un fuego aún más suave, la tapa Melt (Derretir) se puede utilizar en lugar de la tapa estándar del quemador en el quemador más pequeño.

Retire la tapa del quemador pequeño y reemplácela con la tapa Melt que es un poco más grande, para obtener un fuego lento delicado. Para obtener un fuego lento menos delicado utilice la tapa pequeña.

W10796673_RevB_10-15.indd 29 08/10/2015 11:21:25

3.4. CUIDADO Y LIMPIEZA

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la cocina esté fría. Se sugiere que use primero jabón, agua y un paño suave o una esponja, a menos que se indique lo contrario. Las salpicaduras de alimentos que contienen ácidos, como el vinagre y los tomates, se deben limpiar en cuanto se enfríe la cocina. Estos derrames pueden afectar el acabado.

Tipo de superficie	Recomendación de limpieza
Perillas de control (plástico)	Las perillas se deben limpiar con agua y jabón o en el lavavajillas. Para quitar las perillas, asegúrese de que estén en la posición “OFF”. No retire los sellos bajo las perillas.
Rejillas de los quemadores	**Jabón y agua:** Utilice un estropajo de plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave, agua y jabón. **Lavavajillas:** Las rejillas se pueden limpiar en el lavavajillas. Retire toda la comida quemada antes de colocar las rejillas en el estante más bajo en el lavavajillas. Para el astillado, no golpee las parrillas entre sí o contra superficies, como recipientes de hierro fundido. Aunque las parrillas son durables, gradualmente perderán su brillo debido a la exposición a altas temperaturas.
Tapas de los quemadores	Utilice un estropajo de plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave, agua y jabón. No ponga las tapas en lavavajillas o vuelva a montar las tapas de los quemadores cuando se encuentren mojadas.
Base del quemador	Los agujeros en las bases de los quemadores deben mantenerse limpios para obtener un encendido adecuado y una llama completa y uniforme. Consulte “Consejos de uso clave”, en la página 26.
Esmalte de porcelana Superficie de la estufa	Utilice un paño no abrasivo fregado y limpiador de vidrio o un limpiador líquido suave, con affresh® Cocina y Appliance Limpia, Número de pieza W10355010.

W10796673_RevB_10-15.indd 30 08/10/2015 11:21:25

Tipo de superficie	Recomendación de limpieza
Acero inoxidable Superficie de la estufa	• Para obtener los mejores resultados, utilice un paño suave o una esponja no cero. • Frote en la dirección del grano para evitar daños en la superficie. • Use detergente líquido o producto de limpieza, tales como affresh® Cocina y Appliance Limpia, Número de pieza W10355010. • Para los acabados de acero inoxidable, orden affresh® limpiador de acero inoxidable, Número de pieza W10355016. • No utilice estropajos, limpiadores abrasivos, limpiador de estufas, almohadillas de lana de acero, paños ásperos o toallas de papel abrasivas. • Para pedir affresh® limpiadores, llame al Centro de Experiencia del Cliente de Whirlpool al 1-800-442-9991 o visite www.whirlpool.com y haga clic en “Servicio de asistencia técnica” y luego en “Herramientas y piezas”.

3.5. COCINAR CON SU COCINA

Selección del tamaño adecuado de la llama

El tamaño de la llama debe coincidir con los recipientes que está utilizando. Al ajustar el calor, mire llama, no la perilla. Una llama más grande que la parte inferior del recipiente desperdicia la energía y calentará el mango.

- Llama alta: comenzar a cocinar, hervir agua o cocinar en olla.
- Llama media: cocinar a fuego lento, freír o saltear, espesar salsas, cocinar al vapor o guisar.
- Llama baja: mantener la cocción de alimentos, cocinar a fuego lento o mantener la comida caliente.

RECUERDE: Cuando la cocina está en uso, el área completa de la cocina puede calentarse.

RECIPIENTES

Los recipientes ideales deben tener una base plana, los lados rectos y una tapa de ajuste bien. El material debe ser de espesor medio a grueso.

Las superficies ásperas pueden rayar la cocina. Se pueden utilizar recipientes de aluminio y cobre, pero pueden dejar marcas permanentes en las rejillas o la cocina. Use la siguiente tabla como guía del material de los recipientes.

IMPORTANTE: No deje recipientes vacíos en una zona de cocción de superficie caliente o en un quemador.

CONSERVAS

Cuando haga conservas por periodos prolongados, alterne el uso de los quemadores entre los lotes de conserva para permitir que la zona usada más recientemente se enfríe.

- Centre la olla en la rejilla.
- No coloque la olla sobre 2 quemadores al mismo tiempo. Para obtener más información, póngase en contacto con su departamento agrícola local o una empresa que fabrique productos de conservas caseras.

Recipientes	**Características**
Aluminio	• Calienta rápida y uniformemente. • Espesor mediano o grueso es mejor para la mayoría de las tareas culinarias.
Hierro Fundido	• Calienta lenta y uniformemente. • Bueno para dorar y freír. • Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o cerámica el vidrio	• Siga las instrucciones del fabricante. • Calienta lenta y uniformemente. • Resultados ideales en fuego lento medio.
Cobre	• Calienta muy rápida y uniformemente.
loza de barro	• Siga las instrucciones del fabricante. • Use fuego lento.
Porcelana esmalte sobre acero o hierro fundido	• Consulte el acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	• Calienta rápidamente pero de forma desigual. • Un centro o base de aluminio o cobre sobre el acero proporciona un calentamiento uniforme.

W10796673_RevB_10-15.indd 32 08/10/2015 11:21:25

3.6. GUÍA PARA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Siga la placa no funciona bien, antes de llamar al Servicio de asistencia técnica, consulte la guía de solución de problemas para determinar el problema.

Si experimenta	Soluciones recomendadas
Nada funciona	**⚠ ADVERTENCIA** **Riesgo de choque eléctrico** Desconecte el interruptor automático o desconecte el producto de la corriente antes de efectuar cualquier manutención en él. Reposicione todos los componentes antes de encender el producto. No remueva el cable de la conexión a tierra. Conecte el cable a un enchufe de pared con conexión a tierra. No use un adaptador o triple. No use un cable eléctrico de extensión. No seguir estas instrucciones puede ocasionar muerte, incendio o choque eléctrico. Verifique lo siguiente: • Asegúrese de que el cable de alimentación esté enchufado a una toma de tres puntas con conexión a tierra. • Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. Si el problema continúa, llame a un electricista. • Asegúrese de que la cocina esté conectada correctamente al suministro de gas. Comuniquese con un técnico de servicio o consulte las instrucciones de instalación.
Los quemadores no funcionan	Si es la primera vez que usa la cocina, encienda cualquiera de las perillas de los quemadores para liberar el aire de las tuberías de gas. Asegúrese de que la perilla de control esté presionada antes de girarla a un ajuste. El puerto del quemador (agujero) puede estar obstruido o el encendedor puede estar sucio. Consulte “Cuidado y limpieza”.
Cuando se pulsa una perilla, todos los quemadores emiten una chispa	La emisión de chispas o chasquidos de todos los quemadores es normal. Los quemadores solo se encenderán se presiona la perilla y la gira hasta la posición “Lo (baja)”.

W10796673_RevB_10-15.indd 33 08/10/2015 11:21:26

Si experimenta	Soluciones recomendadas
El quemador está haciendo un sonido de chasquido	Si el quemador se encuentra húmedo o sucio, limpielo y/o deje que se seque.
Las llamas del quemador son desiguales, amarillas y/o ruidosas	Llamas amarillas – Llamar al servicio técnico Puntas amarillas en conos externos – Normal para gas LP Llamas Suaves Azules – Normal para gas natural Si utiliza gas LP (propano), es probable que la cocina se haya convertido incorrectamente. Comuniquese con un técnico de servicio. El puerto del quemador (agujero) puede estar obstruido. Consulte “Cuidado y limpieza”. Verifique que las tapas del quemador estén colocadas correctamente. Consulte “Ubicación de los quemadores y las tapas” en la sección “Consejos de uso clave”.
Se produce un exceso de calor alrededor de la de la cocina o el recipiente	Asegúrese de que el recipiente sea aproximadamente del mismo tamaño que el área de cocción y el quemador de la superficie. El recipiente no debe exceder el área de cocción por más de media pulgada (13 mm). Ajuste la llama de manera que no envuelva el recipiente.
Los resultados de cocción no son lo que esperaba	Asegúrese se está utilizando el recipiente adecuado. Consulte la sección “Cocinar con su cocina”. Verifique el nivel de calor. Consulte “Se produce un exceso de calor alrededor de la de la cocina o el recipiente”. Verifique el nivel de la cocina. Consulte las instrucciones de instalación.
La llama es demasiado alta o baja	Asegúrese de que el suministro de gas de la cocina sea el correcto (LP o gas natural). Estas cocinas vienen ajustadas de fábrica para funcionar con gas natural. Consulte las instrucciones de instalación para verificar que el regulador de presión esté instalado correctamente y la tubería de presión y de gas sean las correctas.

W10796673_RevB_10-15.indd 34 08/10/2015 11:21:26

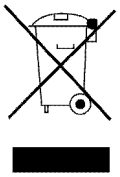
3.7. CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

EMBALAJE
En sus nuevos proyectos, Whirlpool S.A. utilizó en sus embalajes material reciclable y de fácil separación, posibilitando que el consumidor efectúe el desecho de las bolsas plásticas, de las piezas de icopor y del cartón de forma consciente, destinándolos preferiblemente a los recicladores.

PRODUCTO
Este producto fue construido con materiales que se pueden reciclar y/o reutilizar. Por lo tanto, al deshacerse de este producto, busque compañías especializadas en desarmarlos correctamente.

DESECHO
Al deshacerse de este producto, al final de su vida útil, requerimos que observe íntegramente la legislación local vigente en su región para que el desecho se efectúe en total conformidad con la reglamentación existente.

No debe eliminar el producto junto con los residuos domésticos generales. Para mas información ponerse en contacto con la autoridad local o con la tienda donde adquirió el producto. Antes de eliminar el producto antiguo corte el cable de alimentación para evitar accidentes.



3.8. SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de llamar al Servicio de asistencia técnica, asegúrese de que dispone de la siguiente información:
- Tipo de problema o fallo;
- Modelo exacto (se indica en la etiqueta de las instrucciones y la garantía del producto);
- El número de servicio, que aparece después de la palabra SERVICE en la placa de características situada debajo de la placa y en la etiqueta de la garantía;
- Su dirección completa y el número de teléfono.

Si es necesario efectuar reparaciones, póngase en contacto con un servicio posventa autorizado, según se indica en la garantía.

4. INSTRUCCIONES PARA CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES

IMPORTANTE:

- **El cambio de los inyectores de gas debe ser realizado por un instalador, la compañía de gas o un representante del fabricante.**
- Un profesional calificado debe realizar las conversiones de gas natural a gas LP. Antes de continuar con la conversión, cierre el suministro de gas de la cocina antes de desconectar la energía eléctrica.
- **Este aparato está preparado para funcionar a gas natural, con presión de suministro 20 mbar.**
- Cualquier sello de seguridad destruido o roto debe reemplazarse, previa verificación de la correcta instalación y funcionamiento de los dispositivos.

Utilice reguladores de presión adecuados para las presiones de gas que se indican en las instrucciones de instalación.

- Los inyectores para GLP están incluidos con el aparato.
- Ayuste el suministro al mínimo.

NOTA: Si se utiliza gas de petroleo líquido (GLP), el tornillo para ajustar el suministro al mínimo debe apretarse al máximo.

IMPORTANTE: Si tiene dificultades para girar los mandos de los quemadores, póngase en contacto con el Servicio de asistencia técnica para que sustituyan las tapas del quemador.

4.1. HERRAMIENTAS Y PIEZAS

Reúna las herramientas y piezas necesarias para realizar una conversión de gas LP correcta.

Herramientas necesarias

- Destornillador plano
- Destornillador de 3/32” (#0 [2 mm]) (el mango del destornillador debe ser de un mínimo de 2” [5,1 cm] de largo)
- Llave ajustable
- Destornillador para tuercas de 7 mm
- Llave de 7 mm
- Adaptador T10 de Torx®

Piezas necesarias

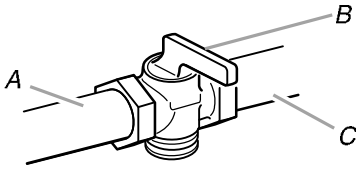
Para todos los modelos, WCG97US0DS, WCG51US0DS, WCG97US6DS utilice las siguientes piezas:

- Paquete de agujero de LP (W10676661)
- Instrucciones de conversión (W10597146A)

W10796673_RevB_10-15.indd 36 08/10/2015 11:21:26

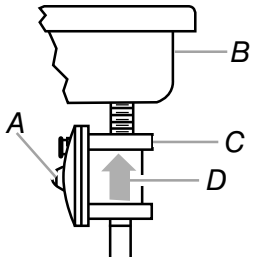
4.2. CONVERSIÓN DE GAS NATURAL A GAS LP

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



A. Hacia la cocina
B. Válvula de cierre (posición cerrada)
C. Tubería de suministro de gas

2. Desconecte la cocina o la alimentación.
   Para convertir el regulador de presión de gas

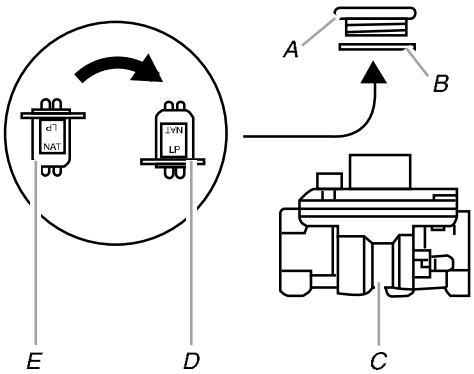


A. Tapa de acceso
B. Parte trasera de la cocina
C. Regulador de presión de gas
D. Flujo de gas

3. Determine cuál es su tipo de regulador:
   ESTILO 1: La tapa tiene una ranura y “NAT” impreso en ella.
   Retire la tapa de acceso utilizando un destornillador plano o una moneda, girando la tapa de acceso en el sentido opuesto a las manecillas del reloj.
   El regulador de presión de gas tiene dos ajustes que están estampados a cada lado de la tapa. Gire la tapa y vuelva a instalarla en el regulador con el estampado “LP” visible desde el exterior del regulador.

   ESTILO 2: La tapa no tiene una ranura y es necesario usar una llave para retirarla.
   Retire la tapa de acceso utilizando una llave, girando la tapa de acceso en el sentido opuesto a las manecillas del reloj.
   Retire el retenedor de resorte de la tapa empujando contra la parte plana del retenedor. Observe el retenedor de resorte para ubicar la posición “NAT” o “LP”. Gire el retenedor de resorte hasta que “LP” se vea en la parte inferior. Ubique el retenedor de resorte en la tapa nuevamente. Vuelva a instalar la tapa en el regulador.

W10796673_RevB_10-15.indd 37 08/10/2015 11:21:26



A. Tapa de acceso
B. Junta
C. Regulador de presión de gas
D. Posición LP
E. Posición NAT

4. Pruebe el regulador de presión de gas y la tubería de suministro de gas. El regulador se debe revisar en una columna de agua de un mínimo de 1” (2,5 cm) sobre la presión establecida. La presión de entrada al regulador debe ser la siguiente para el funcionamiento y para verificar el ajuste del regulador:

Gas LP:
Presión mínima de 10” (25,4 cm) de columna de agua
Presión de suministro de 14” (35,5 cm) de columna de agua

Prueba de presión del suministro de gas
Prueba de presión de tubería por sobre 1/2 psi de manómetro (14” de columna de agua)
La cocina y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones de prueba de más de 1/2 psi (3,5 kPa).

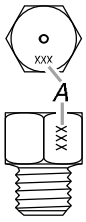
Prueba de presión de tubería a 1/2 psi de manómetro (14” de columna de agua) o menos
La cocina debe aislarse del sistema de tubería de suministro de gas cerrando la válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o menores a 1/2 psi (3,5 kPa).

5. Si se encuentran instaladas las rejillas de los quemadores, retírelas. Utilice las siguientes tablas para hacer coincidir la tuerca del agujero de gas correcta con la ubicación del quemador y el modelo que convertirá.

W10796673_RevB_10-15.indd 38 08/10/2015 11:21:26

Tabla de tuercas para el agujero de gas LP para el kit W10676661

Clasificación del quemador	Color	Estampado (A)	Tamaño
5,8 MJ/h	Verde	66	0,66 mm
7,7 MJ/h (SR)	Blanco	75	0,75 mm
7,9 MJ/h	Naranjo	79	0,79 mm
12,6 MJ/h (R)	Rojo	97	0,97 mm
13,0 MJ/h Interno	Café	85	0,85 mm
13,0 MJ/h Externo	Café	48	0,48 mm



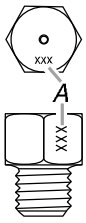
A. Estampado de tamaño

Modelos de quemador para el kit W10676661

Modelo nº	Delantero izquierdo	Trasero izquierdo	Central interno	Central externo	Trasero derecho	Delantero derecho
WCG51US0D MGC7430D ICS500DS00	66 Verde	108 Amarillo	N/C	N/C	97 Rojo	75 Blanco
WCG75US0D MGC9530D	66 Verde	115 Rosado	N/C	N/C	97 Rojo	75 Blanco
WCG97US0D KCGS350E ICS655DS00	75 Blanco	79 Naranjo	85 Café	85 Café	66 Verde	75 Blanco
WCG51US6D MGC7536D	75 Blanco	75 Blanco	108 Amarillo	N/C	66 Verde	97 Rojo
WCG97US6D MGC9536D KCGS356E	75 Blanco	75 Blanco	85 Café	85 Café	66 Verde	97 Rojo

Tabla de tuercas para el agujero de gas LP para el kit W10676662

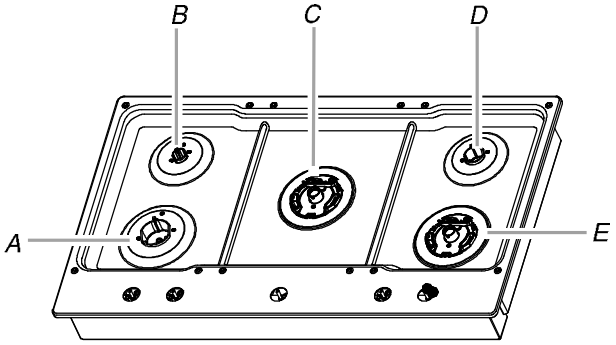
Clasificación del quemador	Color	Estampado (A)	Tamaño
2,2 MJ/h	Blanco	66	0,66 mm
3,2 MJ/h	Verde	70	0,70 mm
4,7 MJ/h	Negro	89	0,89 mm
2,5 MJ/h Interno	Azul	45	0,45 mm
2,5 MJ/h Externo	Café	97	0,97 mm
2,88 MJ/h Interno	Azul	45	0,45 mm
2,88 MJ/h Externo	Amarillo	101	1,01 mm



A. Estampado de tamaño

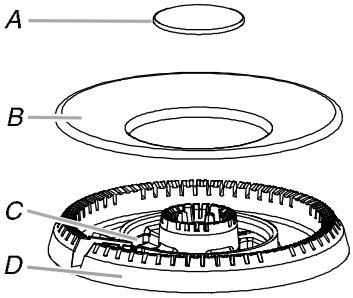
W10796673_RevB_10-15.indd 39 08/10/2015 11:21:26

Ubicaciones de los quemadores

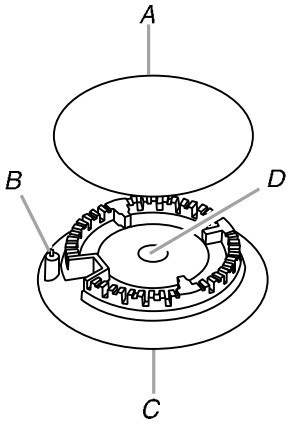


A. Delantero frontal
B. Trasero izquierdo
C. Central
D. Trasero derecho
E. Delantero derecho

6. Retire todas las tapas y las bases de los quemadores (consulte la sección "Ensamblaje de los quemadores") para obtener una referencia de los quemadores).
   Para quitar la base de los quemadores de doble llama y de llama ultra de dos niveles utilice un destornillador T10 de Torx® para retirar el tornillo.

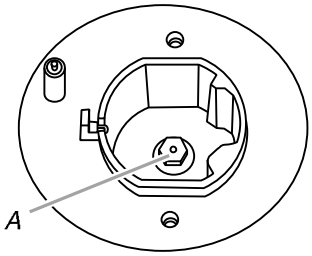


Quemador ultra de dos niveles
A. Tapa del quemador interno
B. Tapa del quemador externo
C. Abertura del tubo de gas
D. Base del quemador



Estándar y de doble llama
A. Tapa del quemador
B. Electrodo encendedor
C. Base del quemador
D. Abertura del tubo de gas

7. Para convertir un quemador estándar:
- Use una llave de 7 mm para soltar y retirar la tuerca del agujero (A).
- Deje la tuerca a un lado.
- Reemplácela con la tuerca para el agujero de gas LP correcta. Consulte las tablas de tuercas para agujero de gas LP.

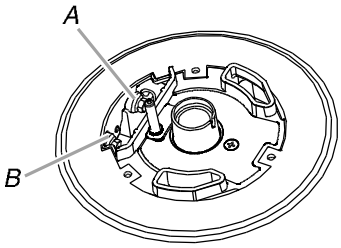


A. Tuerca

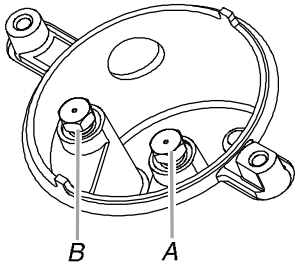
W10796673_RevB_10-15.indd 40 08/10/2015 11:21:26

8. Para convertir los quemadores de doble llama y ultra de dos niveles:

- Use una llave de 7 mm para soltar y retirar la tuerca del agujero interior (A) y la tuerca del agujero exterior (B).
- Deje las tuercas a un lado.
- Reemplácelas con las tuercas para el agujero de gas LP correctas. Consulte las tablas de tuercas para agujero de gas LP.



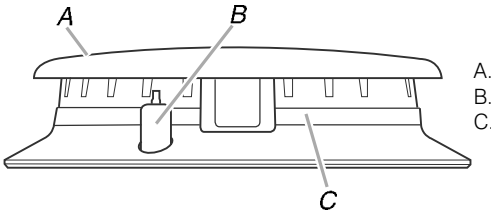
Quemador ultra de dos niveles
A. Tuerca del agujero interno
B. Tuerca del agujero externo



Quemador de doble llama
A. Tuerca para el agujero interno
B. Tuerca para el agujero externo

9. Reemplace la hoja de aislamiento.

10. Reemplace las bases y tapas de los quemadores.
El electrodo de encendido es de cerámica y se puede romper durante la conversión. Asegúrese de que el electrodo pase a través del agujero en el quemador sin problemas mientras reemplaza la base del quemador.



A. Tapa del quemador
B. Electrodo
C. Base del quemador

11. Abra la válvula de cierre en la tubería de suministro de gas. La válvula está abierta cuando el mango se encuentra paralelo a la tubería de gas.

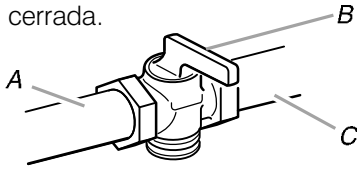
12. Conecte la cocina o vuelva a conectar la alimentación.
RECUERDE: En cuanto haya terminado la conversión de todos los quemadores de la cocina, verifique que no haya fugas pasando una capa de una solución de detección de fugas no corrosiva aprobada. Si aparecen burbujas, se indica que existe una fuga. Corrija todas las fugas que encuentre.

13. Para ajustar las válvulas simples y dobles, consulte la sección “Ajuste de la altura de la llama”.

W10796673_RevB_10-15.indd 41 08/10/2015 11:21:28

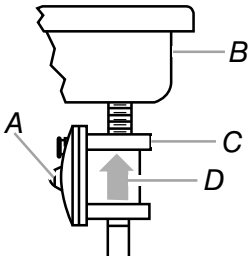
4.3. CONVERSIÓN DE GAS LP A GAS NATURAL

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



A. Hacia la cocina
B. Válvula de cierre (posición cerrada)
C. Tubería de suministro de gas

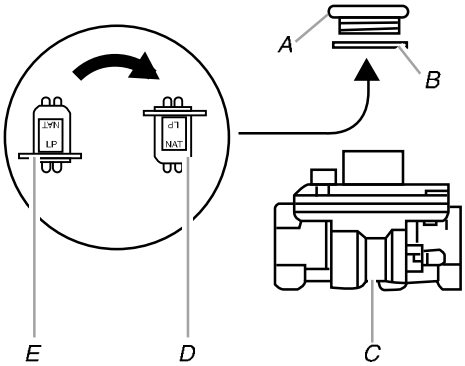
2. Desconecte la cocina o la alimentación.
   Para convertir el regulador de presión de gas



A. Tapa de acceso
B. Parte trasera de la cocina
C. Regulador de presión de gas
D. Flujo de gas

3. Determine cuál es su tipo de regulador:
   ESTILO 1: La tapa tiene una ranura y "LP" impreso en ella.
   Retire la tapa de acceso utilizando un destornillador plano o una moneda, girando la tapa de acceso en el sentido opuesto a las manecillas del reloj.
   El regulador de presión de gas tiene 2 opciones estampadas a cada lado de la tapa. Gire la tapa y vuelva a instalarla en el regulador con el estampado "NAT" visible desde el exterior del regulador.

   ESTILO 2: La tapa no tiene una ranura y es necesario usar una llave para retirarla.
   Retire la tapa de acceso utilizando una llave, girando la tapa de acceso en el sentido opuesto a las manecillas del reloj.
   Retire el retenedor de resorte de la tapa empujando contra la parte plana del retenedor. Observe el retenedor de resorte para ubicar la posición "NAT" o "LP". Gire el retenedor de resorte hasta que "NAT" se vea en la parte inferior. Ubique el retenedor de resorte en la tapa nuevamente. Vuelva a colocar la tapa en el regulador.

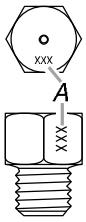


A. Tapa de acceso
B. Junta
C. Regulador de presión de gas
D. Posición NAT
E. Posición LP

4. Si se encuentran instaladas las rejillas de los quemadores, retírelas. Utilice las siguientes tablas para hacer coincidir la tuerca del agujero de gas correcta con la ubicación del quemador y el modelo que convertirá.

Tabla de tuercas para el agujero de gas GN para el kit W10676661

Clasificación del quemador	Color	Estampado (A)	Tamaño
3,9 MJ/h	Verde	95	0,95 mm
8,9 MJ/h	Blanco o sin color	130	1,30 mm
9,1 MJ/h	Naranjo	135	1,35 mm
12,0 MJ/h	Rojo o Azul	150	1,50 mm
15,5 MJ/h Interno	Rojo	175	1,75 mm
15,5 MJ/h Externo	Rojo	57	0,57 mm
16,9 MJ/h Interno	Blanco	185	1,85 mm
16,9 MJ/h Externo	Blanco	57	0,57 mm



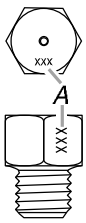
A. Estampado de tamaño

Modelos de quemador para el kit W10676661

Modelo nº	Delantero izquierdo	Trasero izquierdo	Central interno	Central externo	Delantero derecho	Trasero derecho interno	Delantero derecho externo
WCG51US0D MGC7430D ICS500DS00	95 Verde	175 Amarillo	N/C	N/C	150 Rojo	130 Blanco	130 Blanco
WCG75US0D MGC9530D	95 Verde	189 Rosado	N/C	N/C	150 Rojo	130 Blanco	130 Blanco
WCG97US09 KCGS350E ICS655DS00	130 Sin color	135 Naranjo	175 Rojo	175 Rojo	95 Verde	130 Sin color	130 Sin color
WCG51US6D MGC7536D	130 Blanco	130 Blanco	175 Amarillo	175 Amarillo	95 Verde	150 Rojo	150 Rojo
WCG97US6D MGC9536D	130 Sin color	130 Sin color	180 Café	57 Café	95 Verde	150 Azul	150 Azul
KCGS356E	130 Sin color	130 Sin color	185 Blanco	57 Blanco	95 Verde	150 Azul	150 Azul

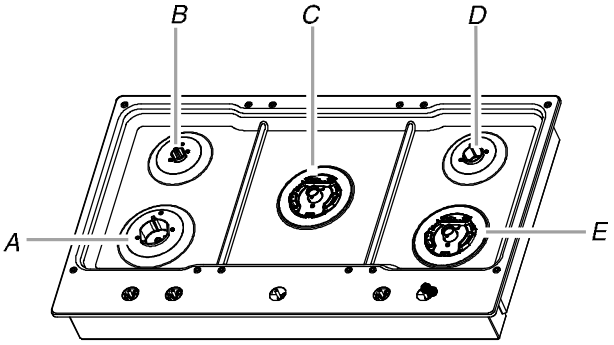
Tabla de tuercas para el agujero de gas GN para el kit W10676662

Clasificación del quemador	Color	Estampado (A)	Tamaño
5,94 MJ/h	Rojo	105	1,05 mm
6,84 MJ/h	Negro	115	1,15 mm
10,08 MJ/h	Blanco	140	1,40 mm
16,92 MJ/h Interno	Azul	91	0,91 mm
16,92 MJ/h Externo	Verde	160	1,60 mm
20,16 MJ/h Interno	Azul	91	0,91 mm
20,16 MJ/h Externo	Celeste	108	1,08 mm



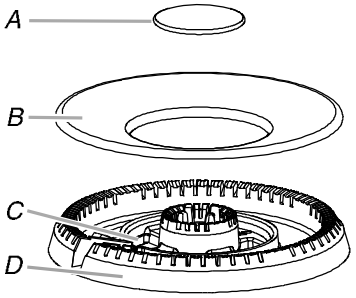
A. Estampado de tamaño

Ubicaciones de los quemadores

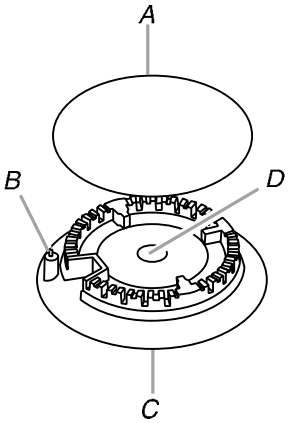


A. Delantero frontal
B. Trasero izquierdo
C. Central
D. Trasero derecho
E. Delantero derecho

5. Retire todas las tapas y las bases de los quemadores (consulte la sección "Ensamblaje de los quemadores" para obtener una referencia de los quemadores).
   Para quitar la base de los quemadores de doble llama y de llama ultra de dos niveles utilice un destornillador T10 de Torx® para retirar el tornillo.

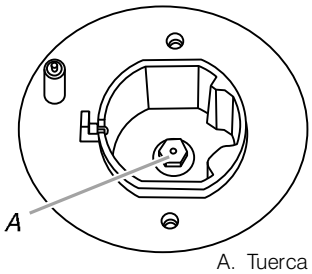


Quemador ultra de dos niveles
A. Tapa del quemador interno
B. Tapa del quemador externo
C. Abertura de la tubería de gas
D. Base del quemador



Estándar y de doble llama
A. Tapa del quemador
B. Electrodo encendedor
C. Base del quemador
D. Abertura del tubo de gas

6. Para convertir un quemador estándar:
- Use una llave de 7 mm para soltar y retirar la tuerca del agujero (A).
- Deje la tuerca a un lado
- Reemplácelas con la tuerca para el agujero de gas natural correcta. Consulte las tablas de tuercas para agujero de gas natural.

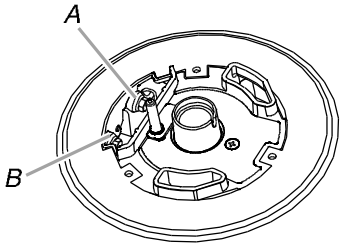


A. Tuerca

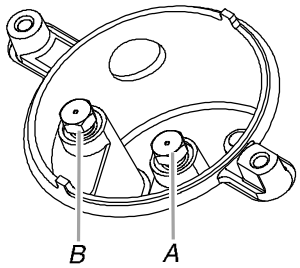
W10796673_RevB_10-15.indd 44 08/10/2015 11:21:29

7. Para convertir los quemadores de doble llama y ultra de dos niveles:

- Use una llave de 7 mm para soltar y retirar la tuerca del agujero interior (A) y la tuerca del agujero exterior (B).
- Deje las tuercas a un lado.
- Reemplácelas con las tuercas para los agujeros de gas natural correctas. Consulte las tablas de tuercas para agujero de gas natural.



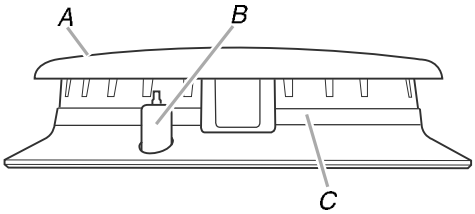
Quemador ultra de dos niveles
A. Tuerca del agujero interno
B. Tuerca del agujero externo



Quemador de doble llama
A. Tuerca para el agujero interno
B. Tuerca para el agujero externo

8. Reemplace la hoja de aislamiento.

9. Reemplace las bases y tapas de los quemadores.
El electrodo de encendido es de cerámica y se puede romper durante la conversión. Asegúrese de que el electrodo pase a través del agujero en el quemador sin problemas mientras reemplaza la base del quemador.



A. Tapa del quemador
B. Electrodo
C. Base del quemador

10. Abra la válvula de cierre en la tubería de suministro de gas. La válvula está abierta cuando el mango se encuentra paralelo a la tubería de gas.

11. Conecte la cocina o vuelva a conectar la alimentación.
RECUERDE: En cuanto haya terminado la conversión de todos los quemadores de la cocina, verifique que no haya fugas pasando una capa de una solución de detección de fugas no corrosiva aprobada. Si aparecen burbujas, se indica que existe una fuga. Corrija todas las fugas que encuentre.

W10796673_RevB_10-15.indd 45 08/10/2015 11:21:31

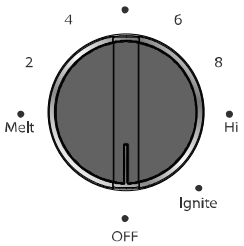
12. Para ajustar las válvulas simples y dobles, consulte la sección “Ajuste de la altura de la llama”.

4.4. ENCENDIDO DE LOS ENCENDEDORES ELECTRÓNICOS

Los quemadores de la cocina utilizan encendedores electrónicos en lugar de pilotos permanentes. Cuando se pulsa la perilla de control de la cocina, el sistema genera una chispa para encender el quemador. Esta chispa continúa hasta que se gira la perilla de control al ajuste deseado.

Para comprobar el funcionamiento de los quemadores de la cocina:

1. Presione y gire las perillas a la posición de encendido. La llama del quemador de la cocina se debe encender dentro de 4 segundos. La primera vez que encienda los quemadores se pueden tardar más de 4 segundos debido al aire en la tubería de gas. No deje la perilla en la posición de encendido después de que se haya encendido el quemador.



2. Si los quemadores no se encienden correctamente, gire la perilla de control a la posición de apagado. Asegúrese de que las tapas de los quemadores estén en la posición correcta.

3. Compruebe que el cable de alimentación esté enchufado. Compruebe que el disyuntor no se ha disparado o el fusible de la casa no se haya quemado.

4. Verifique que la válvula de cierre se encuentre en la posición abierta.

5. Compruebe el funcionamiento del quemador nuevamente.
   Si uno o todos los quemadores no se encienden en este punto, consulte la sección “Guía para solución de problemas”, en la página 33.

W10796673_RevB_10-15.indd 46 08/10/2015 11:21:32

4.5. AJUSTE DE LA ALTURA DE LA LLAMA

Todas las llamas de los quemadores se establecieron de fábrica en la posición más baja disponible para proporcionar un reencendido constante y confiable del quemador. Sin embargo, puede ajustar todos los quemadores.

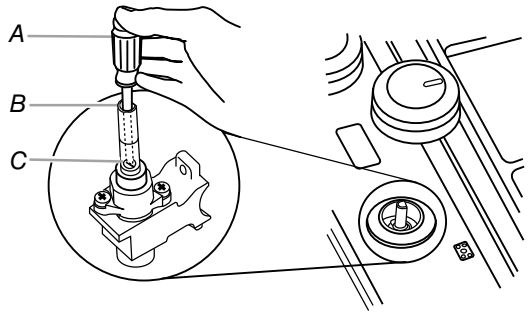
Para ajustar:
La llama se puede ajustar con los tornillos de ajuste debajo de la perilla de control.
NOTA: Consulte la sección "Ensamblaje de los quemadores" para obtener información de todos los quemadores para determinar si son de llama simple o doble. Ajuste las válvulas según corresponda.

Ajuste de la válvula simple

1. Ajuste la llama del quemador en "Lo (baja)".

2. Retire la perilla de control.

3. Sostenga la varilla de la perilla con un alicate. Utilice un destornillador plano de 3/32" (#0 [2 mm]) para girar el tornillo que se encuentra ubicado dentro del eje de la varilla de la perilla de control hasta que la llama sea del tamaño adecuado.



A. Destornillador de 3/32" (#0 [2 mm]) (el mango del destornillador debe ser de un mínimo de 2" [5,1 cm] de largo)
B. abertura de al varilla de la perrilla de control
C. Ajuste de la ubicación del tornillo

4. **Para la conversión de gas LP:**
   Apriete completamente el tornillo "C" para establecer la altura mínima de la llama.
   Para la conversión de gas natural:
   Apriete el tornillo "C" para reducir la altura de la llama. Suelte el tornillo para aumentar la altura de la llama. Consulte la sección "Verifique la altura de llama".

W10796673_RevB_10-15.indd 47 08/10/2015 11:21:32

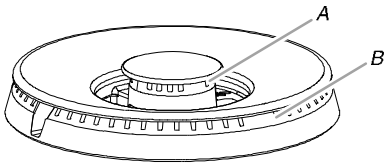
5. Reemplace la perilla de control.

6. Pruebe la llama girando el control de “Lo (baja)” a “Hi (alta)”, verificando la llama en cada ajuste.

Ajuste de la válvula de doble

Para ajustar la llama de la corona interna:

1. Ajuste la llama de la corona interna en “Lo (baja)”.

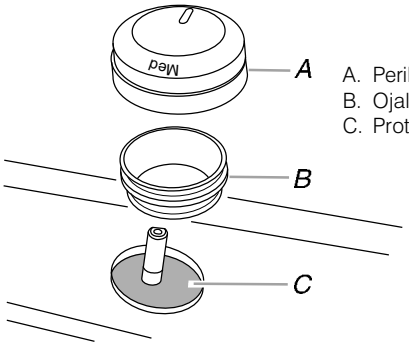


A. Corona interna
B. Corona externa

2. Retire la perilla de control.

3. Retire el ojal de caucho negro.

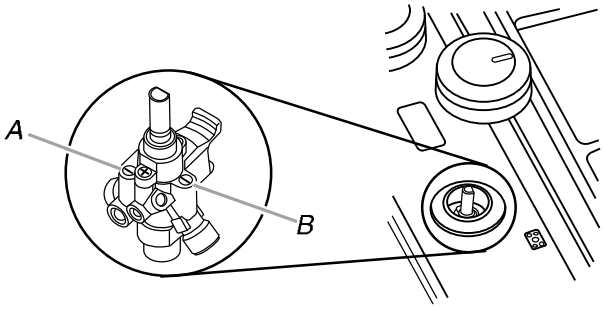
4. Utilizando un alicate de punta fina, retire el protector gris dentro de la abertura de la válvula del quemador.



A. Perilla de control
B. Ojal de caucho negro
C. Protector gris

5. **Para la conversión de gas LP:**
   Apriete completamente el tornillo “A” para establecer la altura mínima de la llama.
   Para la conversión de gas natural:
   Apriete el tornillo “A” para reducir la altura de la llama. Suelte el tornillo para aumentar la altura de la llama. Consulte la sección “Verifique la altura de llama”.

W10796673_RevB_10-15.indd 48 08/10/2015 11:21:32

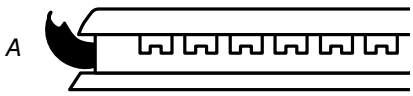


A. Tornillo de ajuste de la corona interna
B. Tornillo de ajuste de la corona externa

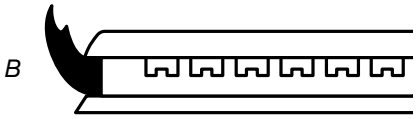
6. Reemplace la perilla de control.
   Para ajustar la llama de la corona externa:
   a) Ajuste la llama de la corona externa en “Lo (baja)”.
   b) Retire la perilla de control.
   c) Para la conversión de gas LP:
   Apriete completamente el tornillo “B” para establecer la altura mínima de la llama.
   Para la conversión de gas natural:
   Apriete el tornillo “B” para reducir la altura de la llama. Suelte el tornillo para aumentar la altura de la llama. Consulte la sección “Verifique la altura de llama”.
   d) Reemplace el protector gris. Utilice un destornillador para ayudar a empujar el protector en la posición adecuada.
   e) Reemplace el ojal de caucho negro.
   f) Reemplace la perilla de control.
   g) Pruebe la llama girando el control de “Lo (baja)” a “Hi (alta)”, verificando la llama en cada ajuste.

4.6. AJUSTE DEL QUEMADOR COMPLETO

1. Verifique que las llamas del quemador tengan el tamaño y la forma adecuados. La llama baja del quemador de la cocina debe ser una llama azul constante de aproximadamente 1/4” (0,64 cm) de altura.



A. Llama baja “Lo (baja)”



B. Llama alta “Hi (alta)”

2. Complete la etiqueta de conversión y péguela en la parte inferior de la cocina, junto a la etiqueta de clasificación. No cubra la etiqueta de calificación con la etiqueta de conversión.

IMPORTANTE: Deje las tuercas para el orificio de gas en bolsas plásticas para utilizarlas en el futuro y guarde el paquete con la documentación.

W10796673_RevB_10-15.indd 49 08/10/2015 11:21:32

5. CONSEJOS PARA COCINAR MÁS SEGURO

Accidentes en la vivienda son comunes, el que todos conocemos. Y muchos de estos pueden suceder cuando usted está cocinando. Algunas medidas de sentido común pueden proteger a usted y su familia si usted se está preparando una cena elaborada o un aperitivo. Siga estos consejos para ayudar a mantener su caja fuerte de la cocina.

Cómo ayudar a prevenir los incendios en la cocina

- Permanezca en la cocina cuando esté usando su producto. Muchos incendios en la cocina se deben a la ausencia de alguna persona en ese ambiente.
- No deje el mango de la olla expuestos por fuera del producto. Un golpe en el mango puede derramar algún líquido o alimento causando quemaduras dolorosas.
- Supervise los niños cuando ellos están realizando alguna actividad en la cocina. Tome todos los cuidados cuando les está enseñando a cocinar.
- Use camisas de manga corta o dóblelas cuando cocine. Mantenga su delantal firmemente atado.
- Mantenga limpio las superficies de la cocina. La acumulación de grasas pueden pegar fuego.
- Mantenga telas inflamables lejos de elementos o quemadores. Proporcionar un almacenamiento fresco y bien ventilado para fluidos y disolventes de limpieza. No guarde gasolina en su casa.
- Tenga un detector de humo en su casa. Revíselo mensualmente para asegurarse que está funcionando; substituya las baterías cuando sea necesario.

Cómo apagar los incendios de cocina

- Llame a los bomberos de inmediato
- Corte el aire en incendio con grasa cubriéndolo con la tapa de una cacerola. No retire la tapa hasta que la cacerola se enfríe. Apague el elemento o quemador.
- Cierre la puerta del horno, apague el quemador para apagar el fuego.
- Tenga un extintor del tipo correcto y asegúrese de que sabe cómo usarlo.
- Apague otros tipos de incendio de cocina usando bicarbonato de sodio. No utilice agua o harina para apagar un incendio.
- Guarde este manual en un lugar seguro y de fácil acceso para que pueda usarlo en caso de un incendio.

W10796673_RevB_10-15.indd 50 08/10/2015 11:21:32

W10796673_RevB_10-15.indd 51 08/10/2015 11:21:32

W10796673 - Rev. B - 10/15

Whirlpool®
HOME APPLIANCES

W10796673_RevB_10-15.indd 52 08/10/2015 11:21:33