



KitchenAid®

Manual de instrucciones

Mesa de trabajo de empotrar a gas

KCGS356ESS

KCGS550ESS

KCGS556ESS

KCGS956ESS

TABLA DE CONTENIDO

LEA ESTO ANTES DE USAR LA ESTUFA	4
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	5
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	6
Qué hacer si huele a gas:	7
Notas importantes	7
PRECAUCIONES Y CONSEJOS GENERALES	8
Notas	9
INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN Y AJUSTE	10
INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL INSTALADOR	10
Para comprobar el funcionamiento de los quemadores de la cocina	11
Herramientas y piezas	12
MONTAJE	12
CONEXIÓN ELÉCTRICA	14
CONEXIÓN DEL GAS	15
Tipo de gas	16
Línea de suministro de gas	16
Conector de metal de amplitud flexible:	17
Regulador de presión de gas:	17
Pruebas de presión del suministro de gas	17
Pruebas de presión por encima de la línea media de calibre 1/2 psi (14" / 35,6 cm.c.a.)	18
Línea de pruebas de presión en el manómetro psi media (14" / 35,6 cm.c.a.) o inferior	18
REALIZAR CONEXIÓN DE GAS	18
Conexión flexible típica	18
Complete conexión	20
Complete instalación	21
SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO	21
VERIFIQUE EL FUNCIONAMIENTO DE LOS QUEMADORES DE LA ESTUFA	22
SI LOS QUEMADORES NO SE ENCIENDEN CORRECTAMENTE:	22
Verifique la altura de llama	22
AJUSTE LA ALTURA DE LLAMA	22
Ajuste para válvula individual	23
DIMENSIONES DEL PRODUCTO	24
DIMENSIONES Y DISTANCIAS QUE DEBEN RESPETARSE	26
Dimensiones de abertura - Vista superior	27
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	29
INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO	30

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	30
Ensamblaje de los quemadores	30
Quemadores estándar y doble llama	30
Quemadores de llama ultra de dos niveles	31
Ubicación de la rejilla	31
FUNCIONES DE LA COCINA	32
Quemadores de la cocina	32
QUEMADOR DE DOBLE LLAMA O ULTRA DE DOS NIVELES	32
QUEMADOR DE COCCIÓN A FUEGO LENTO EVEN-HEAT™	33
ACABADO COOKSHIELD™ (EN LOS MODELOS DE LA SERIE KCGS5)	33
QUEMADOR ANTORCHA EVEN-HEAT™ (EN LOS MODELOS DE LA SERIE KCGS9)	33
PLANCHA (EN LOS MODELOS DE LA SERIE KCGC9)	34
REENCENDIDO (EN LOS MODELOS DE LA SERIE KCGC9)	35
PERILLA LUMINOSA (EN LOS MODELOS DE LA SERIE KCGC9)	35
COCINAR CON SU COCINA	35
Selección del tamaño adecuado de la llama	35
Consejos prácticos para utilizar los quemadores	36
RECIPIENTES	36
CONSERVAS	36
LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE LA ESTUFA	37
LIMPIEZA DE LAS PIEZAS DE LA ESTUFA	38
Limpieza del quemador: Consejos	38
GUÍA PARA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	40
CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE EMBALAJE	42
Producto	42
Desecho	42
SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA	42

LEA ESTO ANTES DE USAR LA ESTUFA

NOTA: 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; las 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 (la estufa se entrega para su uso con gas natural).

NOTA: Chispas continua de encendedores puede ser causada por la polaridad invertida en el cableado de la casa.

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

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

Si tiene preguntas sobre las características, funcionamiento, rendimiento, partes, accesorios o llamada de servicio consulte este Manual de Instrucciones o la tarjeta de garantía del producto.

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

KitchenAid®

FABRICANTE: WHIRLPOOL CORPORATION
MODELO: **KGCG356ESS** MESA DE TRABAJO A GAS
CATEGORÍA: I2H CLASE 3
TIPO DE GAS: NATURAL
PRESIÓN DE SUMINISTRO: 20 mbar
POTENCIA NOMINAL: 16,0 kW
TENSIÓN Y FRECUENCIA: 120 V / 60 Hz



- 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
- NO INSTALE ESTE GASODOMÉSTICO EN RECINTOS QUE NO DISPONGAN DE VENTILACIÓN SUFICIENTE
- ESTE GASODOMÉSTICO DEBE SER INSTALADO ÚNICAMENTE POR PERSONAL CALIFICADO

HECHO EN ESTADOS UNIDOS

KitchenAid®

FABRICANTE: WHIRLPOOL CORPORATION
MODELO: **KGCG550ESS** MESA DE TRABAJO A GAS
CATEGORÍA: I2H CLASE 3
TIPO DE GAS: NATURAL
PRESIÓN DE SUMINISTRO: 20 mbar
POTENCIA NOMINAL: 15,1 kW
TENSIÓN Y FRECUENCIA: 120 V / 60 Hz



- 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
- NO INSTALE ESTE GASODOMÉSTICO EN RECINTOS QUE NO DISPONGAN DE VENTILACIÓN SUFICIENTE
- ESTE GASODOMÉSTICO DEBE SER INSTALADO ÚNICAMENTE POR PERSONAL CALIFICADO

HECHO EN ESTADOS UNIDOS

KitchenAid®

FABRICANTE: WHIRLPOOL CORPORATION
MODELO: **KGCG556ESS** MESA DE TRABAJO A GAS
CATEGORÍA: I2H CLASE 3
TIPO DE GAS: NATURAL
PRESIÓN DE SUMINISTRO: 20 mbar
POTENCIA NOMINAL: 16,1 kW
TENSIÓN Y FRECUENCIA: 120 V / 60 Hz



- 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
- NO INSTALE ESTE GASODOMÉSTICO EN RECINTOS QUE NO DISPONGAN DE VENTILACIÓN SUFICIENTE
- ESTE GASODOMÉSTICO DEBE SER INSTALADO ÚNICAMENTE POR PERSONAL CALIFICADO

HECHO EN ESTADOS UNIDOS

KitchenAid®

FABRICANTE: WHIRLPOOL CORPORATION
MODELO: **KGCG956ESS** MESA DE TRABAJO A GAS
CATEGORÍA: I2H CLASE 3
TIPO DE GAS: NATURAL
PRESIÓN DE SUMINISTRO: 20 mbar
POTENCIA NOMINAL: 16,3 kW
TENSIÓN Y FRECUENCIA: 120 V / 60 Hz



- 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
- NO INSTALE ESTE GASODOMÉSTICO EN RECINTOS QUE NO DISPONGAN DE VENTILACIÓN SUFICIENTE
- ESTE GASODOMÉSTICO DEBE SER INSTALADO ÚNICAMENTE POR PERSONAL CALIFICADO

HECHO EN ESTADOS UNIDOS

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 inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

⚠ ADVERTENCIA

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

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

- 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.
- 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.
- Desconecte el interruptor automático o desenchufe de la corriente antes de efectuar cualquier manutención 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 reemplácelos.
- 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 (interruptor) 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 estufa, coloque un interruptor automático 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.
- Este gasodoméstico (clase 3) se ha diseñado para utilizarse exclusivamente para la cocción de alimentos en ambientes domésticos. No use este aparato para calentar la casa. Si lo hace, podría provocar un envenenamiento por monóxido de carbono y recalentar la estufa. 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 esté bien ventilada o instale una campana extractora con conducto de salida.

PRECAUCIONES Y CONSEJOS GENERALES

- Para utilizar la estufa correctamente, lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para consultas futuras.
- Mantenga el material de embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliuretano, etc.) fuera del alcance de los niños. Descártelos inmediatamente después de la instalación del producto.
- Compruebe que la estufa 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 pegada en la parte posterior de la estufa.

Notas

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

INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN Y AJUSTE

Tras desembalar la estufa 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.

INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL INSTALADOR

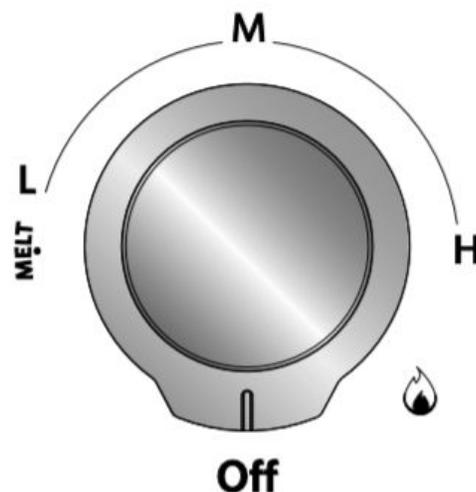
- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del gasodoméstico sean compatibles. Observe todos los códigos y ordenanzas vigentes. No obstruya el flujo de aire para combustión y ventilación. Las condiciones de reglaje para 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 estufa 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.
- Para la instalación y adecuado funcionamiento del gasodoméstico se debe dar cumplimiento a las siguientes normas:
 - NTC 2505 (Instalaciones para suministros de gas en edificaciones residenciales y comerciales.)
 - NTC 2832-1 (Gasodomésticos para la cocción de alimentos. Requisitos de seguridad)
 - NTC 3632 (Instalación de gasodomésticos para cocción de alimentos.)

- Resolución 41385 de 2017 y 90902 de 2013, Reglamento Técnico de Instalaciones Internas de gas
- Es responsabilidad del instalador cumplir con las distancias de instalación especificadas en este manual. Consulte la sección [DIMENSIONES Y DISTANCIAS QUE DEBEN RESPETARSE](#).
- 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 quede instalado el producto para cocinar 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 estufa 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.
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](#).

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 24 mm (15/16")
- Llave de tubo
- Llave inglesa o alicates
- Marcador o un lápiz
- Tubo resistente al gas
- 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)

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](#).

MONTAJE

ADVERTENCIA

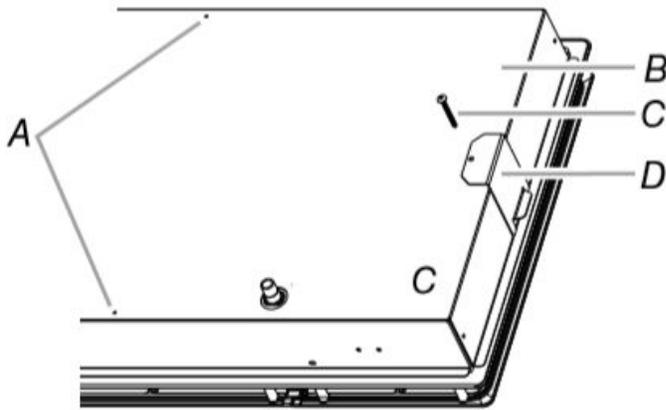
Riesgo de lesiones por exceso de peso

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

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

Defina la ubicación final de la estufa. Evite perforar o cortar el cableado existente durante la instalación.

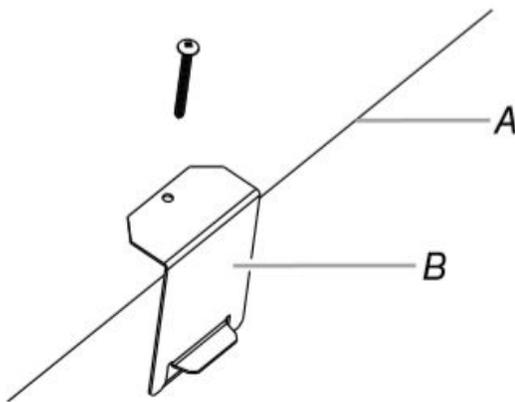
1. Determine si la construcción de su gabinete proporciona espacio para la instalación de soportes de sujeción en los extremos de base de la estufa. Esta es la ubicación recomendada. Los soportes de sujeción se pueden instalar en la parte delantera y trasera de la estufa de base fondo, si es necesario.



- 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)

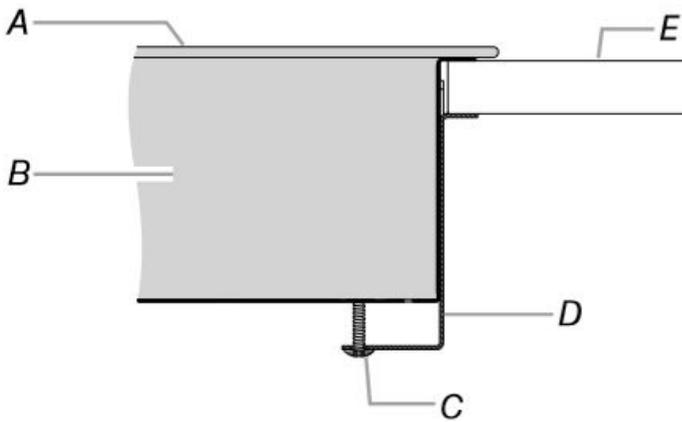
2. Uso de 2 o más personas, coloque el lado derecho de la estufa hasta el borde donde irá ubicada esta.

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.



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

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



- A. Estufa.
- B. Base de la Estufa.
- C. Tornillo de sujeción 2" (5,1 cm).
- 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.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de choque eléctrico

Desconecte el interruptor automático o desconecte el producto de la corriente antes de efectuar cualquier mantenimiento 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 tensión eléctrica se encuentra en la placa de características.
- Al instalar la estufa, coloque un interruptor automático 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 AC, 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.
- 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.

CONEXIÓN DEL GAS

ADVERTENCIA



Riesgo de incendio

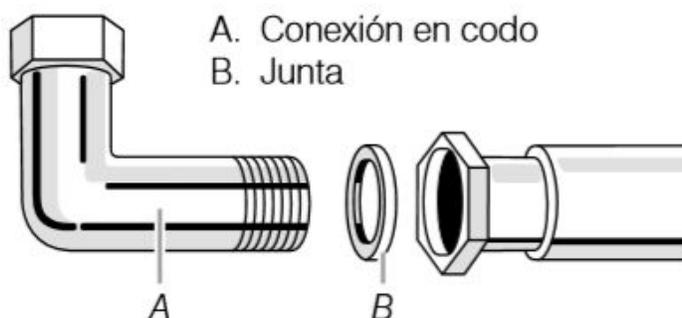
Utilice siempre mangueras y reguladores de presión certificados. Averigüe los plazos de validez de mangueras, reguladores de mangueras y reguladores de presión, si es necesario reemplácelos. Fije y apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación. Instale el producto de acuerdo 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 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: Si 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.

- Tras realizar la conexión con el suministro de gas, compruebe si hay fugas mediante la aplicación de agua jabonosa o preferiblemente un detector de fugas.
- Encienda los quemadores y gire los mandos de la posición máxima (H) 🔥 a la posición mínima (L) 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. En Colombia debe cumplir con la Resolución 41385 de 2017 y 90902 de 2013, Reglamento Técnico de Instalaciones Internas de gas de Ministerio de Minas y Energía

Tipo de gas

GAS NATURAL:

Esta estufa es de fábrica para su uso con gas natural. La placa de modelo tiene información sobre el tipo de gas que puede ser utilizado. Si no incluye el tipo de gas disponible, consulte con su proveedor local de gas.

Línea de suministro de gas

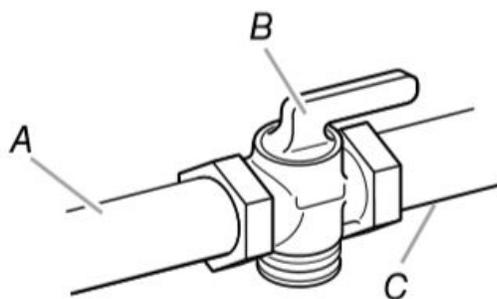
Proporcionar una línea de suministro de gas de 3/4" (1,9 cm) tubo rígido a la ubicación de la estufa. Un tubo de tamaño más pequeño en carreras largas puede resultar en un suministro de gas insuficiente. Unión de tubos



compuestos que resisten la acción del gas debe ser utilizado. No utilice cinta de teflón.

Conector de metal de amplitud flexible:

- Si los códigos locales lo permiten, use un conector flexible de 1/2" o de 3/4" de diámetro interno 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. 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.



- A. Línea 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: 17 mbar (1,7 kPa)

Presión máxima: 25 mbar (2,5 kPa)

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 la etiqueta de la estufa.

Pruebas de presión por encima de la línea media de calibre 1/2 psi (14" / 35,6 cm.c.a.)

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" / 35,6 cm.c.a.) 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).

REALIZAR CONEXIÓN DE GAS

 ADVERTENCIA	
	<p>Riesgo de incendio</p> <p>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 reemplácelos.</p> <p>Fije y apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.</p> <p>Instale el producto de acuerdo con las especificaciones descritas en el manual de instrucciones.</p> <p>No seguir estas instrucciones puede ocasionar explosiones, incendios o daños a la integridad física de las personas.</p>

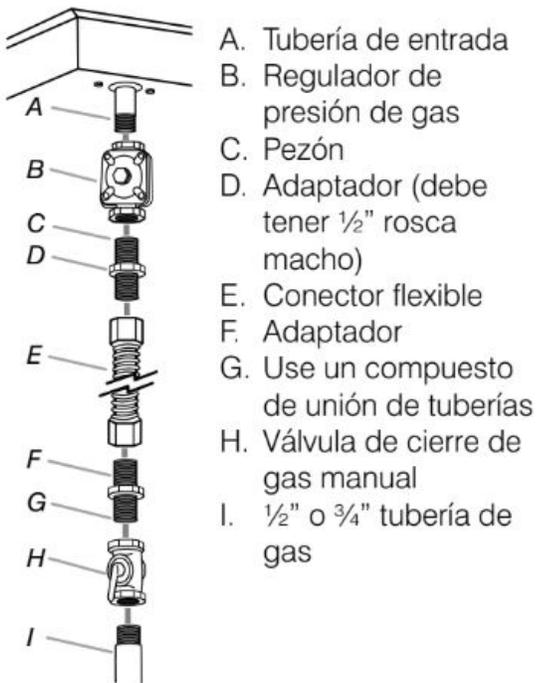
Conexión flexible típica

1. Aplique el tubo de articulación compuesto hecho para uso con gas natural 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.

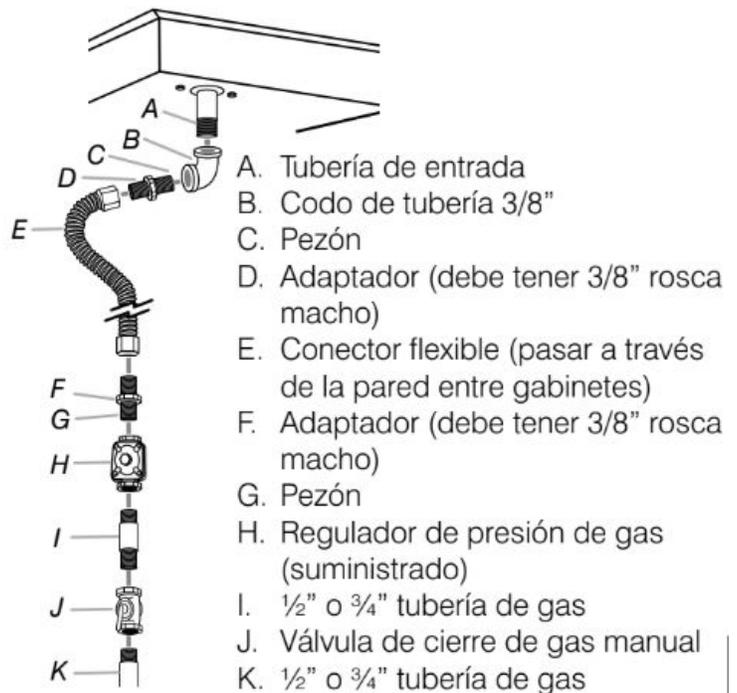
3. Use una Llave combinada 24 mm (15/16") y alicates de bloqueo para fijar el conector flexible a los adaptadores. Compruebe que el conector no esté doblado.

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 encender el gasodoméstico cuando esté apretando las conexiones.

Ningún electrodoméstico / obstrucciones bajo la estufa

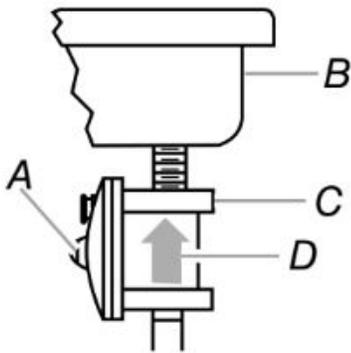


Instalación sugerida para evitar interferencia bajo la estufa



NOTA: Si usa un tubo flexible, no puede hacer contacto con partes móviles de la unidad de alojamiento (por ejemplo un cajón) y que no pase por ningún espacio susceptible de congestionarse

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.

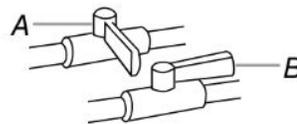


- A. Tapa de acceso
- B. Parte trasera de la estufa
- C. Regulador de presión de gas
- D. Flecha hacia arriba. Regulador debe ser instalado con la flecha apuntando hacia arriba e la parte inferior de la estufa.

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

Complete conexión

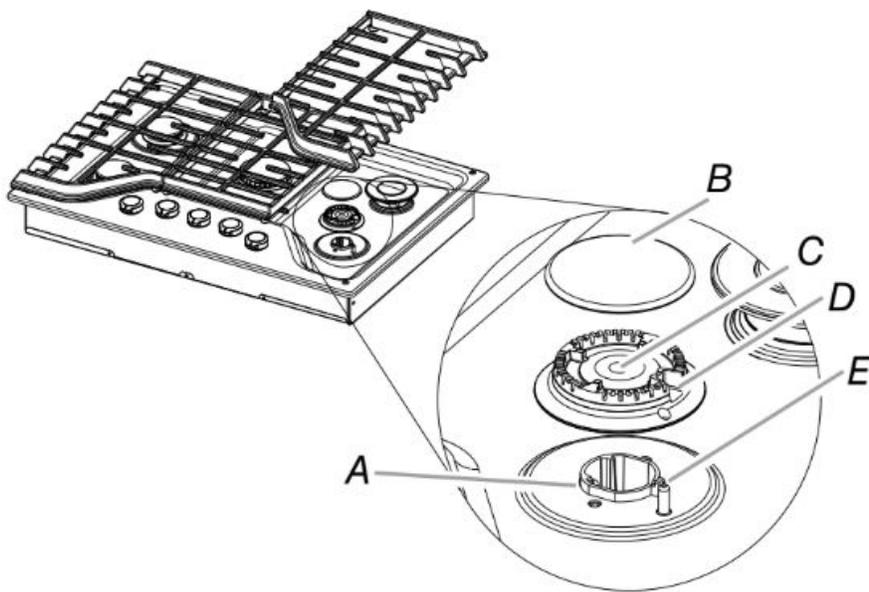
1. Abra la válvula de cierre manual en A la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando el mango es paralelo a la tubería de gas



- 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 el 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 de inyector
- B. Tapa del quemador
- C. Abertura del tubo de gas
- D. Base del quemador
- E. Ignición del electrodo

⚠ **ADVERTENCIA**



Riesgo de choque eléctrico

Desconecte el interruptor automático o desconecte el producto de la corriente antes de efectuar cualquier mantenimiento 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", 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 “H - 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:

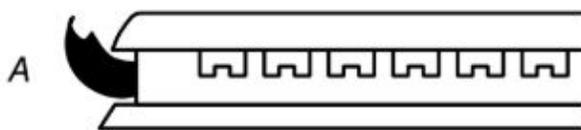
- Gire la perilla de control del quemador de superficie en la posición “OFF”.
- Compruebe que el cable de corriente está enchufado y el interruptor automático no se ha disparado o quemado un fusible.
- Compruebe que las válvulas de cierre de gas estén en la posición “abierta”.
- Verifique que las tapas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

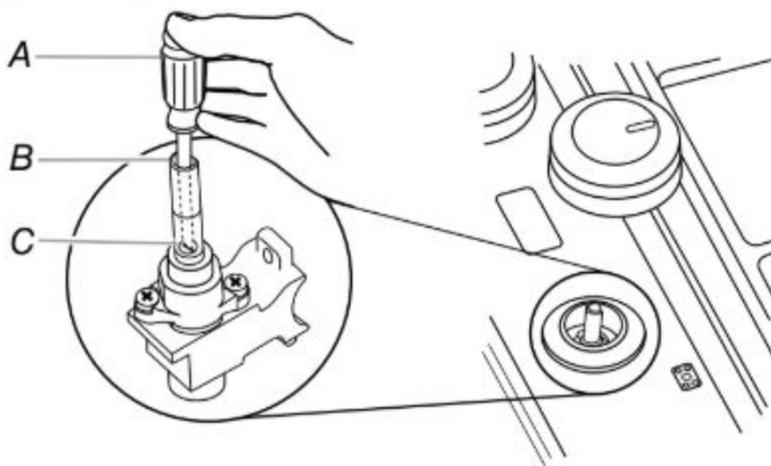


B. Llama alta "H"

Ajuste para válvula individual

1. Ajuste la llama del quemador para “L - 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.



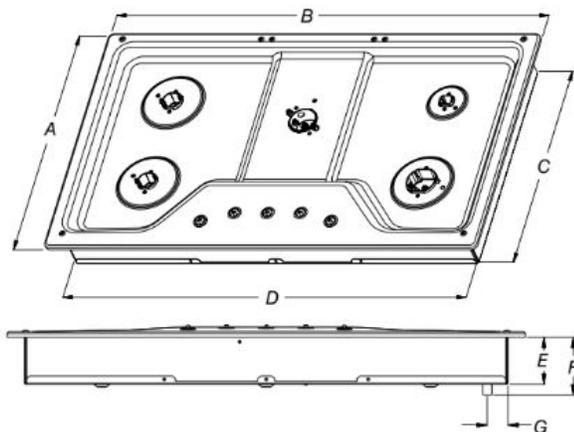
- A. 3/32" (# 0 [2.0 mm])
destornillador de punta plana
(pieza de destornillador debe
tener un mínimo de 2"
[5,1 cm] de largo)
- B. Apertura perilla de control
- C. Lugar de ajuste del tornillo

4. Vuelva a colocar la perilla de control.
5. Prueba de la llama girando el control de “L - baja” a “H - 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

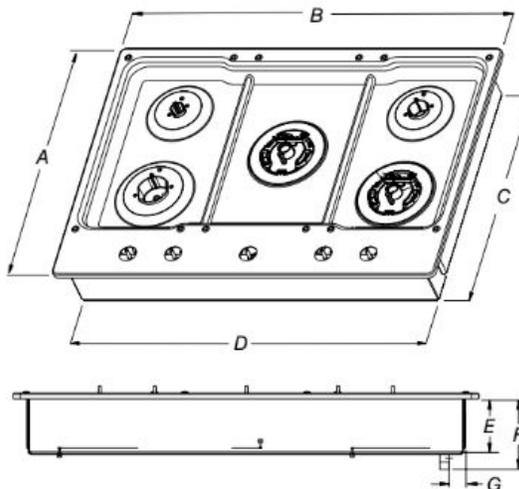
DIMENSIONES DEL PRODUCTO

Modelo KCGS356ESS



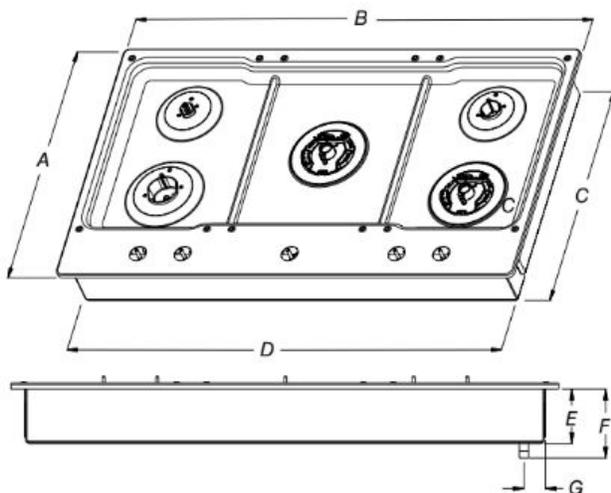
- A. 21" (53,3 cm)
- B. 36" (91,4 cm)
- C. 18 7/8" (48,0 cm)
- D. 33 3/4" (85,7 cm)
- E. 3 3/8" (8,6 cm)
- F. 4 1/8" (10,5 cm)
- G. 1 1/2" (3,8 cm)

Modelo KCGS550ESS



- A. 21" (53,3 cm)
- B. 30" (76,2 cm)
- C. 19 3/8" (49,2 cm)
- D. 28 3/8" (72,1 cm)
- E. 3 5/8" (9,2 cm)
- F. 4 9/16" (11,6 cm)
- G. 1 3/8" (3,4 cm)

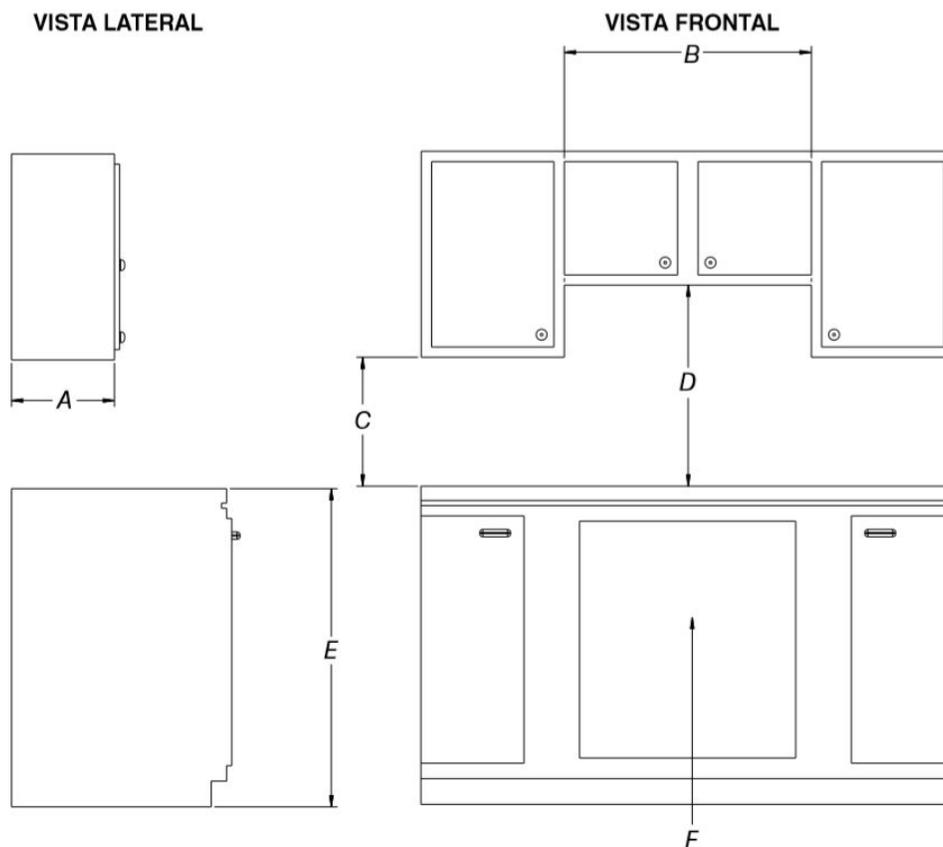
Modelo KCGS556ESS y KCGS956ESS



- A. 21" (53,3 cm)
- B. 36 1/4" (92,0 cm)
- C. 19 3/8" (49,2 cm)
- D. 34 3/8" (88,1 cm)
- E. 3 5/8" (9,2 cm)
- F. 4 5/16" (10,9 cm)
- G. 1 7/16" (3,6 cm)

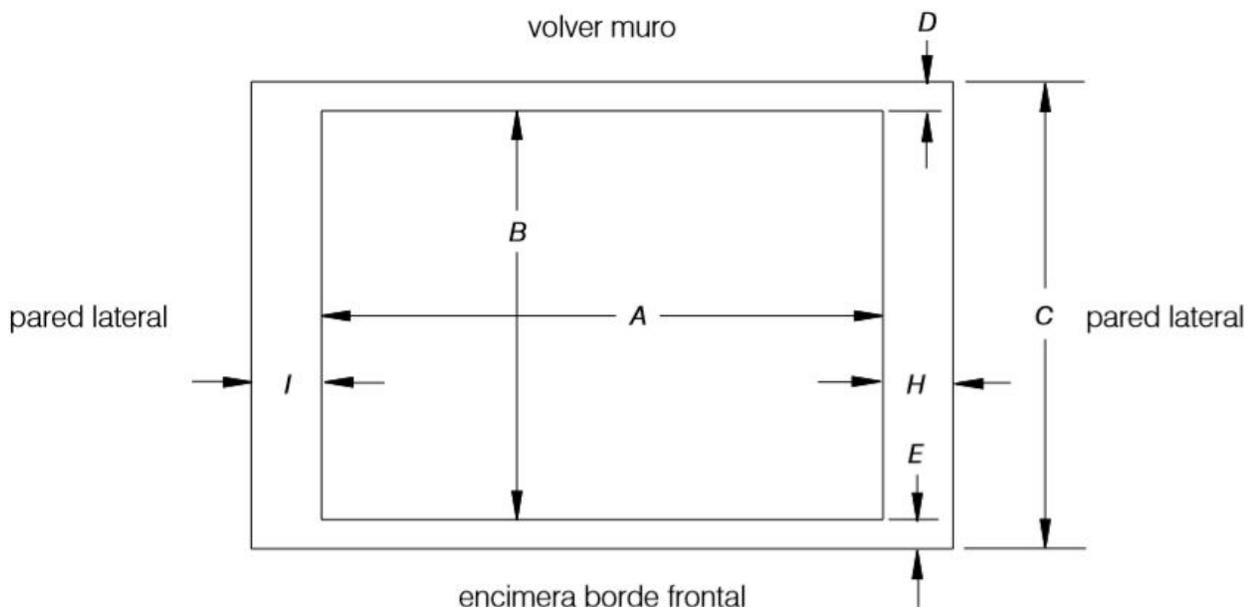
DIMENSIONES Y DISTANCIAS QUE DEBEN RESPETARSE

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 KCGS550ESS
36" (91,4 cm) a modelos KCGS356ESS, KCGS556ESS y KCGS956ESS
- 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 n° 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 del piso inferior de la cubierta del gabinete: en cualquier lugar dentro de 6" (15,2 cm) de la pared posterior se recomienda

Dimensiones de abertura - Vista superior



DIMENSIONES DE CORTE (APERTURA DEL PRODUCTO)

Modelos de 30" (76,2 cm)

Modelos	A			B		
	Mínimo	Recomen- -dado	Máximo	Mínimo	Recomen- -dado	Máximo
KCGS550	72,4 cm	73,4 cm	74,3 cm	49,5 cm	50,2 cm	50,8 cm

Modelos de 36" (91,4 cm)

KCGS350 KCGS556 KGCS956	88,4 cm	89,4 cm	90,3 cm	49,5 cm	50,2 cm	50,8 cm
-------------------------------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

MUROS LATERALES (SUPERFICIES DE COMBUSTIBLE)

Modelos	H e I
KCGS5 y KCGS9	La suma de H e I debe ser al menos de 112,0 cm, siendo cada lado individualmente, al menos de 20,3 cm.
KGCS356	La suma de H e I debe ser al menos de 122,0 cm, siendo cada lado individualmente, al menos de 30,5 cm.
Todos los otros modelos	Ambos tienen que ser de 20,3 cm o más.

DIMENSIONES DE LA ENCIMERA FRONTAL Y EL MURO TRASERO

Modelos	C	D	E
KCGS550	63,5 cm	7,3 cm	6,9 cm
Todos los otros modelos			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 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 estufa de cocción la toma de tierra y la pipa de suministro de gas deben estar localizados en un gabinete adyacente.

Esta estufa y sus fuentes de suministro eléctrico y de gas deben ser instaladas antes de que el horno sea empotrado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabla de los inyectores

Categoría II2H3B/P

Clase 3

Suministro eléctrico: 120 V / 60 Hz

Tipo de gas: G20

Presión mín / nom / máx: 17 / 20 / 25 mbar

Modelo	Quemador	Inyector	Potencia nominal (kW)	Potencia reducida (kW)
KCGS356ESS	Doble llama	57 (interno) 185 (externo)	5,57	1,50
	Rápido	150	3,60	1,50
	Semirrápido (2x)	130	2,67	1,50
	Auxiliar	95	1,47	1,00
KCGS550ESS	Doble llama	91 (interno) 160 (externo)	5,04	1,50
	Rápido (2x)	140	3,00	1,50
	Semirrápido	115	2,14	1,00
	Auxiliar	105	1,90	1,00
KCGS556ESS	Ultra de dos niveles	91 (interno) 160 (externo)	5,86	1,50
	Rápido (2x)	140	3,22	1,50
	Semirrápido	115	2,05	1,00
	Auxiliar	105	1,76	1,00
KCGS956ESS	Ultra de dos niveles	91 (interno) 185 (externo)	6,15	1,50
	Rápido (antorcha)	67 (interno) 125 (externo)	3,43	1,50
	Rápido	140	2,93	1,50
	Semirrápido	115	2,05	1,00
	Auxiliar	105	1,76	1,00

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

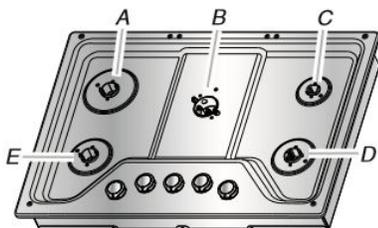
IMPORTANTE:

- 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 estufa, toda el área de la estufa se puede poner caliente.
- Sólo utilice la cocina a gas con el montaje correcto de las rejillas. Observe el montaje correcto en la sección [Ubicación de la rejilla](#).
- Después de usar la estufa, 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 estufa se enfríe.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

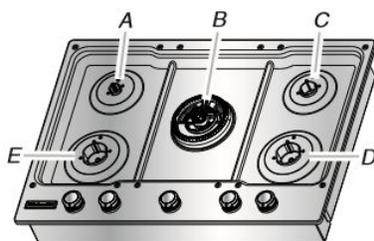
Ensamblaje de los quemadores

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



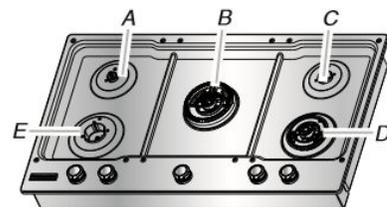
KCGS350ESS

- A. Quemador estándar
- B. Quemador de doble llama
- C. Quemador estándar (cocina a fuego lento Even-Heat™)
- D. Quemador estándar
- E. Quemador estándar



KCGS550ESS y KCGS556ESS

- A. Quemador estándar
- B. Quemador ultra de dos niveles (cocina a fuego lento Even-Heat™)
- C. Quemador estándar
- D. Quemador estándar
- E. Quemador estándar



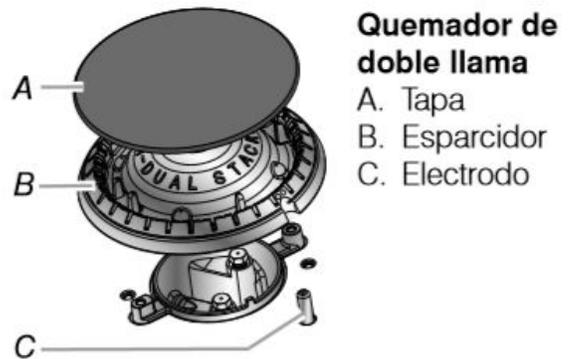
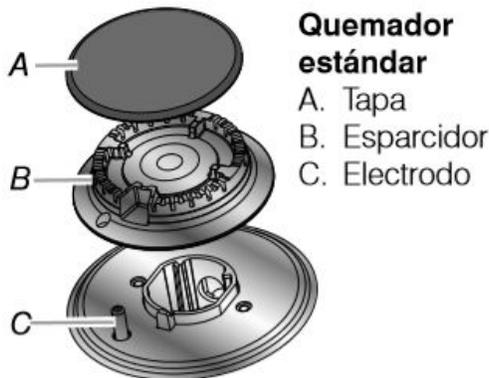
KCGS550ESS y KCGS556ESS

- A. Quemador estándar
- B. Quemador ultra de dos niveles (cocina a fuego lento Even-Heat™)
- C. Quemador estándar
- D. Quemador antorcha (Even-Heat™)
- E. Quemador estándar

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 KCGS3 y en posición A en los modelos de la serie KCGS5 y KCGS9.
- 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).



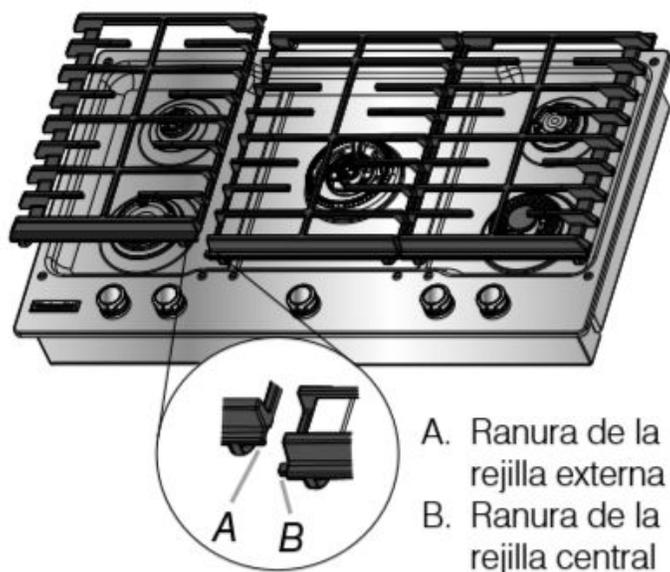
Quemadores de llama ultra de dos niveles

Instale las tapas externa e interna en el quemador ultra de dos niveles.

Ubicación de la rejilla

Para instalar las rejillas, alinee los pies de la rejilla central con las marcas de la cocina. Después, instale las 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

FUNCIONES DE LA COCINA

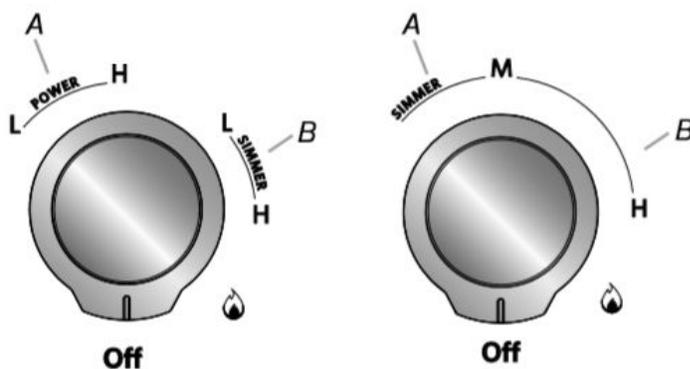
Quemadores de la cocina

QUEMADOR DE DOBLE LLAMA O ULTRA DE DOS NIVELES

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 H para preparar grandes cantidades de comida o hervir líquidos rápidamente. Para obtener los mejores resultados, gire la perilla hasta “H” 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 “L” en el rango de “Simmer”.



Quemador ultra de dos niveles

A. Rango de potencia
 B. Rango de cocción a fuego lento

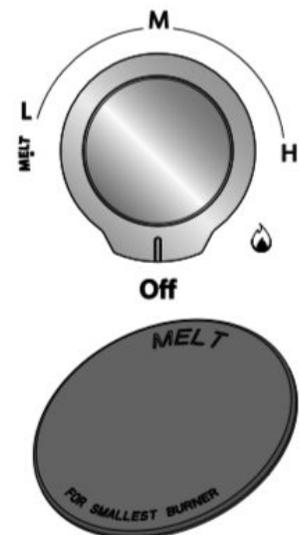
Quemador de doble llama

A. Rango de cocción a fuego lento
 B. Rango de potencia

QUEMADOR DE COCCIÓN A FUEGO LENTO EVEN-HEAT™

El quemador de cocción a fuego lento Even-Heat™ está diseñado para hacer salsas. Ubique la perilla entre “L” y “H”, según el nivel de fuego lento que desee.

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.

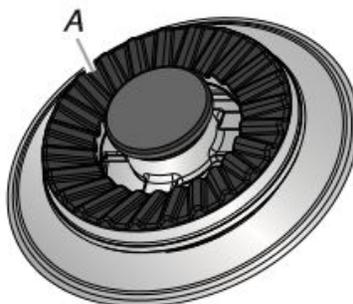


ACABADO COOKSHIELD™ (EN LOS MODELOS DE LA SERIE KCGS5)

El acabado CookShield™ ayuda a mantener sus recipientes brillantes y como nuevos. CookShield™ conserva el acero inoxidable al protegerlo de las manchas, la decoloración y la coloración amarillenta, mientras facilita la limpieza de la suciedad pegada con el calor. El acero inoxidable con un acabado CookShield™ se debe limpiar de la misma manera que el acero inoxidable tradicional. Con un paño suave o una esponja no abrasiva con agua jabonosa caliente podrá retirar la mayor parte de la suciedad.

QUEMADOR ANTORCHA EVEN-HEAT™ (EN LOS MODELOS DE LA SERIE KCGS9)

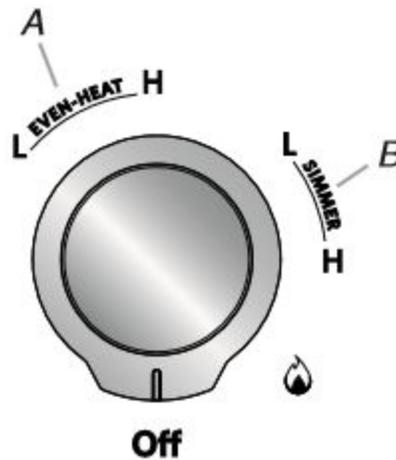
El quemador Even-Heat™ tiene un esparcidor particular que distribuye el calor a través de la olla. También tiene dos quemadores en uno, el quemador Even-Heat™ y quemador de cocción a fuego lento (simmer).



A - Esparcidor de la llama

- Even-Heat™: Seleccione H para hervir líquidos rápidamente. Para mejores

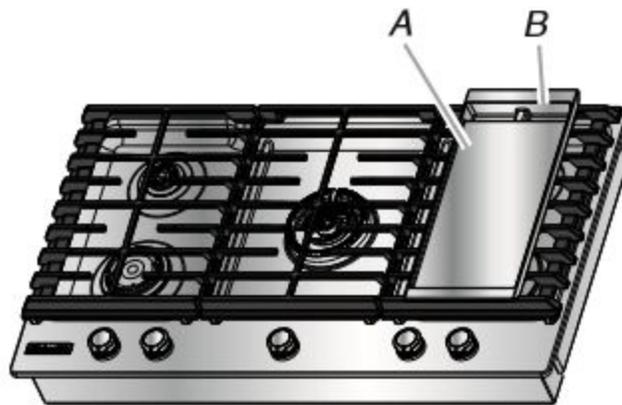
- resultados, rote la perilla a “H” en el rango “Even-Heat™”.
- Simmer: Use Simmer lento para cocinar comida a fuego lento o para mantener un fuego lento. Para mejores resultados, rote el botón a “L” en el rango “Simmer” range.



A. Rango Even-Heat™
B. Rango Simme

PLANCHA (EN LOS MODELOS DE LA SERIE KCGC9)

La plancha brinda una superficie amplia para cocinar carnes, pancakes, sandwiches, etc. La bandeja de goteo (escurridora) se puede localizar hacia el frente o atrás de la encimera.



A. Plancha
B. Bandeja de goteo (escurridora)

La plancha se puede utilizar en cualquier fogón, pero para un mejor desempeño utilícela en el quemador central. Las pestañas de ubicación en la parte inferior central de la plancha se ajustan sobre los rieles de la parrilla para colocarla correctamente.

Esparsa una fina capa de aceite de cocina sobre la superficie de la plancha para evitar que se peguen los alimentos.

IMPORTANTE: para evitar daños en el acabado antiadherente de la plancha, no use aerosoles antiadherentes para cocinar. Para precalentar y cocinar, use fuego bajo a medio bajo.

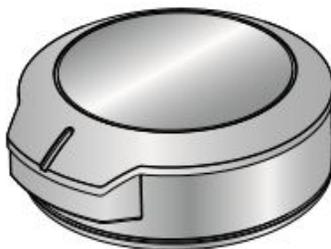
REENCENDIDO (EN LOS MODELOS DE LA SERIE KCGC9)

La función de reencendido volverá a encender automáticamente la llama del quemador si se apaga durante el uso. Tenga en cuenta que todos los encendedores se encienden cuando se utiliza un solo quemador.

NOTA: Para los quemadores que no tienen la función de reencendido, 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

PERILLA LUMINOSA (EN LOS MODELOS DE LA SERIE KCGC9)

Se iluminará un anillo de luz blanca debajo de la perilla para indicar que el quemador correspondiente está en uso.



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.

Consejos prácticos para utilizar los quemadores

La estufa dispone de fogones de distintos diámetros. Para conseguir un rendimiento óptimo de los quemadores se recomienda respetar las normas siguientes:

- Utilice recipientes cuya base tenga un diámetro igual o ligeramente superior al de los fogones.
- Utilice exclusivamente ollas y sartenes con fondo plano.
- Utilice la cantidad de agua correcta para cocinar alimentos con el recipiente tapado.
- No utilice ollas que sobresalgan por el borde de la estufa.

IMPORTANTE: El uso inadecuado de las parrillas puede dañar la estufa: no coloque las parrillas boca abajo ni las arrastre sobre la estufa.

No utilice:

- Planchas de hierro colado ni cacerolas u ollas de piedra o barro.
- Difusores de calor como rejillas metálicas o de otro tipo.
- Dos quemadores simultáneamente para un recipiente (por ejemplo, un recipiente para pescado)

RECIPIENTES

Los recipientes ideales deben tener una base plana, los lados rectos y una tapa que 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 períodos prolongados, alterne el uso de los quemadores entre los lotes de conservas 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.

Quemador	Ø de recipiente
Rápido	min. 14 cm
Semirrápido	min. 12 cm
Auxiliar	min. 9 cm
Doble llama (KCGS356ESS)	min. 13 cm
Ultra de dos niveles (KCGS550ESS y KCGS556ESS)	min. 17 cm

NOTA: Hacer juntas herméticas a presión sobre la rosca en el evento de desmonte de los inyectores.

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE LA ESTUFA


ADVERTENCIA



Riesgo de choque eléctrico

Desconecte el interruptor automático o desconecte el producto de la corriente antes de efectuar cualquier mantenimiento 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.

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.

Para obtener los mejores resultados en la limpieza de la superficie de acero inoxidable de la cocina, utilice un paño suave o una esponja no abrasiva.

Frote en la dirección de la textura para evitar daños en la superficie.

Use detergente líquido o un limpiador multipropósito para limpiar acero inoxidable.

- No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpiadores con cloro ni estropajos metálicos.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.

- No emplee productos inflamables.
- No deje sustancias ácidas o alcalinas, como vinagre, mostaza, sal, azúcar o zumo de limón sobre la estufa.

LIMPIEZA DE LAS PIEZAS DE LA ESTUFA

- Para limpiarlas, es necesario quitar las parrillas, las tapas y los quemadores.
- Enjuague y seque con cuidado. Vuelva colocar los quemadores y las tapas en su sitio.
- Al colocar las parrillas, asegúrese de que el área de las parrillas donde se apoyan las ollas está alineada con el quemador.
- Los modelos equipados con dispositivo de encendido eléctrico y dispositivos de seguridad requieren una limpieza exhaustiva del extremo de la bujía para asegurarse un funcionamiento correcto. Compruebe estos elementos con frecuencia y si fuera necesario, límpielos con un paño húmedo. Los restos de alimentos quemados deben eliminarse con un palillo o una aguja.

Limpieza del quemador: Consejos

Los quemadores deben mantenerse limpios. Los desbordamientos se deben limpiar inmediatamente, ya que pueden obstruir las aberturas de los quemadores.

- Retire la tapa del quemador de la base. Limpie la tapa del quemador con agua caliente jabonosa y luego enjuáguela.
- Retire la base del quemador y limpie la abertura del tubo de gas debajo de la base.
- Limpie los orificios obstruidos del quemador con un alfiler, una aguja o un alambre delgado. No utilice un palillo de madera ni los limpie en el lavavajillas.
- Limpie suavemente el encendedor con un paño húmedo.

Tipo de superficie	Recomendación de limpieza
Perillas de control	<p>Las perillas se deben limpiar con jabón y agua. No limpie las perillas en el lavavajillas, use limpiadores abrasivos o lana de acero. Para quitar las perillas, asegúrese de que estén en la posición OFF. No retire los sellos bajo las perillas.</p>
Rejillas de los quemadores	<p>Jabón y agua: Utilice un estropajo de plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave, agua y jabón. Lavavajillas: Las rejillas se pueden lavar en el lavavajillas. Retire toda la comida quemada antes de colocar las rejillas en el estante más bajo en el lavavajillas. Para evitar el astillado, no golpee las rejillas entre sí o contra superficies, como recipientes de hierro fundido. Aunque las parrillas son durables, perderán su brillo gradualmente debido a la exposición a altas temperaturas.</p>
Tapas de los quemadores	<p>Utilice un estropajo de plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave, agua y jabón. No ponga las tapas en el lavavajillas o vuelva a montar las tapas de los quemadores cuando se encuentren mojadas.</p>
Base del quemador	<p>Los agujeros en las bases de los quemadores deben mantenerse limpios para obtener un encendido adecuado y una llama completa y uniforme. Consulta “Limpieza del quemador: Consejos” en la parte superior de esta página.</p>

GUÍA PARA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la estufa 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	<div data-bbox="565 533 1458 1226" style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p style="text-align: center;">⚠ ADVERTENCIA</p> <p style="text-align: center;">Riesgo de choque eléctrico</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <p>Desconecte el interruptor automático o desconecte el producto de la corriente antes de efectuar cualquier mantenimiento 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.</p> </div> </div> <p>Verifique lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. Comuníquese con un técnico de servicio o consulte las instrucciones de instalación.
Los quemadores no funcionan	<p>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.</p>

	<p>El puerto del quemador (agujero) puede estar obstruido o el encendedor puede estar sucio. Consulte la sección Limpieza del quemador: Consejos.</p> <p>Verifique que la base y las tapas del quemador estén colocadas correctamente. Consulte la sección Quemadores de la cocina</p>
<p>Las llamas del quemador son desiguales, amarillas y/o ruidosas</p>	<p>Observar las llamas de su producto. Si las llamas se ven amarillas, llame al servicio técnico. Llamas normales tienen puntas amarillas en los conos exteriores o son llamas azules suaves.</p> <p>No utilice gas LP (propano).</p> <p>El puerto del quemador (agujero) puede estar obstruido o el encendedor puede estar sucio. Consulte la sección Limpieza del quemador: Consejos.</p> <p>Verifique que las tapas del quemador estén colocadas correctamente. Consulte la sección Quemadores de la cocina</p>
<p>Cuando se pulsa una perilla, todos los quemadores emiten una chispa</p>	<p>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 "Lite" (L).</p>
<p>El quemador está haciendo un sonido de chasquido</p>	<p>Si el quemador se encuentra húmedo o sucio, límpielo y/o deje que se seque.</p>
<p>Se produce un exceso de calor alrededor de la de la cocina o el recipiente</p>	<p>Asegúrese de que el recipiente sea aproximadamente del mismo tamaño que el área de cocción y el quemador de la superficie.</p> <p>El recipiente no debe exceder el área de cocción por más de media pulgada (13 mm).</p> <p>Ajuste la llama de manera que no envuelva el recipiente.</p>
<p>Los resultados de cocción no son lo que esperaba</p>	<p>Asegúrese se está utilizando el recipiente adecuado. Consulte la sección COCINAR CON SU COCINA.</p> <p>Verifique el nivel de calor. Consulte "Se produce un exceso de calor alrededor de la cocina o el recipiente" en la línea de arriba esta tabla.</p> <p>Verifique el nivel de la cocina. Consulte las instrucciones de instalación.</p>

<p>La llama es demasiado alta o baja</p>	<p>Asegúrese de que el suministro de gas de la cocina sea el correcto (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 sean las correctas.</p>
--	--

CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE EMBALAJE

En sus nuevos proyectos, Whirlpool 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 poliestireno expandido 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 más 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.

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 estufa 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.



Whirlpool Colombia S.A.S.
Calle 99 No. 10-19 Piso 6,
Bogotá D.C.

KitchenAid[®]
FOR THE WAY IT'S MADE.[®]