

Installation Instructions
Instrucciones de instalación
Instructions d'installation
English/Español/Français

Kenmore®

Gas Range

Estufa a gas

Cuisinière à gaz

P/N W10884766B

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

www.kenmore.com
www.sears.com

Sears Canada Inc.
Toronto, Ontario, Canada M5B 2C3
www.sears.ca



IMPORTANT:

Installer: Leave installation instructions with the homeowner.

Homeowner: Keep installation instructions for future reference.

IMPORTANTE:

Instalador: Deje las instrucciones de instalación con el propietario.

Propietario: Conserve las instrucciones de instalación para referencia futura.

IMPORTANT :

Installateur : Remettre les instructions d'installation au propriétaire.

Propriétaire : Conserver les instructions d'installation pour référence ultérieure.

TABLE OF CONTENTS

RANGE SAFETY	2	Make Gas Connection.....	10
INSTALLATION REQUIREMENTS	4	Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged.....	11
Tools and Parts.....	4	Electronic Ignition System.....	11
Location Requirements.....	4	Remove/Replace Drawer.....	12
Electrical Requirements.....	6	Oven Door.....	12
Gas Supply Requirements.....	6	Complete Installation.....	13
INSTALLATION INSTRUCTIONS	8	GAS CONVERSIONS	14
Unpack Range.....	8	Propane Gas Conversion.....	14
Install Anti-Tip Bracket.....	8	Natural Gas Conversion.....	17
Adjust Leveling Legs.....	9	Adjust Flame Height.....	20
Level Range.....	10		

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

WARNING: If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the “What to do if you smell gas” instructions.

IMPORTANT: Do not install a ventilation system that blows air downward toward this gas cooking appliance. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with this gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.

In the State of Massachusetts, the following installation instructions apply:

- Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gas fitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- Acceptable Shut-off Devices: Gas Cocks and Ball Valves installed for use shall be listed.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 4 feet (121.9 cm).



⚠ WARNING

Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

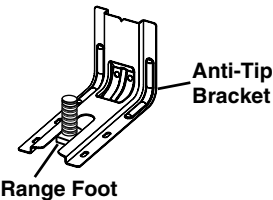
Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



To verify the anti-tip bracket is installed and engaged:

- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.
- See installation instructions for details.

INSTALLATION REQUIREMENTS

Tools and Parts

Gather the required tools and parts before starting installation. Read and follow the instructions provided with any tools listed here.

Tools Needed

- Tape measure
- Phillips screwdriver
- Flat-blade screwdriver
- 1/8" (3 mm) flat-blade screwdriver
- Level
- Drill
- Wrench or pliers
- Pipe wrench
- 15/16" (24 mm) combination wrench
- 1/8" (3.2 mm) drill bit (for wood floors)
- Marker or pencil
- Pipe-joint compound resistant to Propane gas
- 3/16" (4.8 mm) carbide-tipped masonry drill bit (for concrete/ceramic floors)
- Noncorrosive leak-detection solution

For Propane/Natural Gas Conversions

- 5/8" (16 mm) combination wrench
- 3/8" (10 mm) nut driver
- 9/32" (7 mm) nut driver
- Masking tape

Parts Supplied

Check that all parts are included.

- Propane/Natural Gas Conversion Kit
- #10 x 1⁵/₈" (4.1 cm) screws (for mounting anti-tip bracket) (2)
- Anti-tip bracket (inside oven cavity)

Anti-tip bracket must be securely mounted to the back wall or floor. Thickness of flooring may require longer screws to anchor bracket to subfloor. Longer screws are available from your local hardware store.

Parts Needed

Check local codes and consult gas supplier. Check existing gas supply and electrical supply. See the "Electrical Requirements" and "Gas Supply Requirements" sections.

Location Requirements

IMPORTANT: Observe all governing codes and ordinances. Do not obstruct flow of combustion and ventilation air.

- It is the installer's responsibility to comply with installation clearances specified on the model/serial/rating plate. The model/serial/rating plate is located behind the oven door on the top left-hand side of the oven frame.
- The range should be located for convenient use in the kitchen.
- Recessed installations must provide complete enclosure of the sides and rear of the range.
- All openings in the wall or floor where range is to be installed must be sealed.
- Cabinet opening dimensions that are shown must be used. Given dimensions are minimum clearances.
- The anti-tip bracket must be installed. To install the anti-tip bracket shipped with the range, see the "Install Anti-Tip Bracket" section.
- Grounded electrical supply is required. See the "Electrical Requirements" section.
- Proper gas supply connection must be available. See the "Gas Supply Requirements" section.
- Contact a qualified floor covering installer to check that the floor covering can withstand at least 200°F (93°C).
- Use an insulated pad or 1/4" (6.4 mm) plywood under range if installing range over carpeting.

IMPORTANT: To avoid damage to your cabinets, check with your builder or cabinet supplier to make sure that the materials used will not discolor, delaminate, or sustain other damage. This oven has been designed in accordance with the requirements of UL and CSA International and complies with the maximum allowable wood cabinet temperatures of 194°F (90°C).

Mobile Home: Additional Installation Requirements

The installation of this range must conform to the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280). When such standard is not applicable, use the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A or local codes.

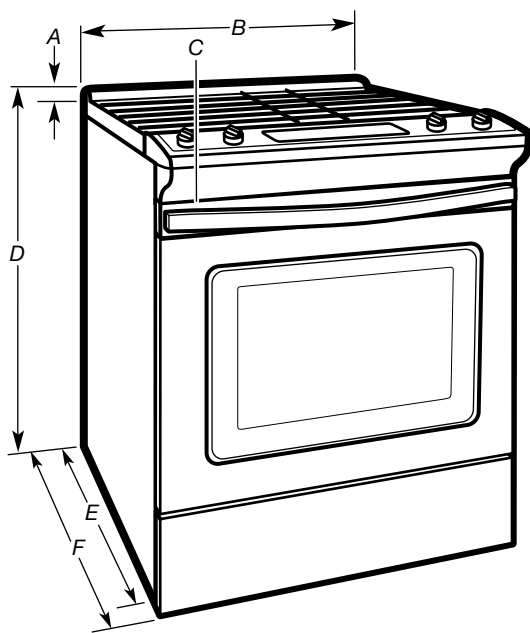
In Canada, the installation of this range must conform with the current standards CAN/CSA - A240 — latest edition — or with local codes.

Mobile Home Installations Require:

- When this range is installed in a mobile home, it must be secured to the floor during transit. Any method of securing the range is adequate as long as it conforms to the standards listed above.

Product Dimensions

This manual covers several models. Your model may appear different from the models depicted. Dimensions given are maximum dimensions across all models.



- A. $1\frac{3}{16}$ " (3.0 cm) height from cooktop to top of vent
- B. $29\frac{7}{8}$ " (75.9 cm)
- C. Model/serial/rating plate (located behind the oven door on the top left-hand side of the oven frame)
- D. 36" (91.4 cm) height to top of cooktop edge with leveling legs screwed in all the way*
- E. $28\frac{25}{64}$ " (72.1 cm) max. depth from front of console to back of range
- F. $29\frac{1}{64}$ " (73.7 cm) max. depth from handle to back of range

IMPORTANT: Range must be level after installation. Follow the instructions in the "Level Range" section. Using the cooktop as a reference for leveling the range is not recommended.

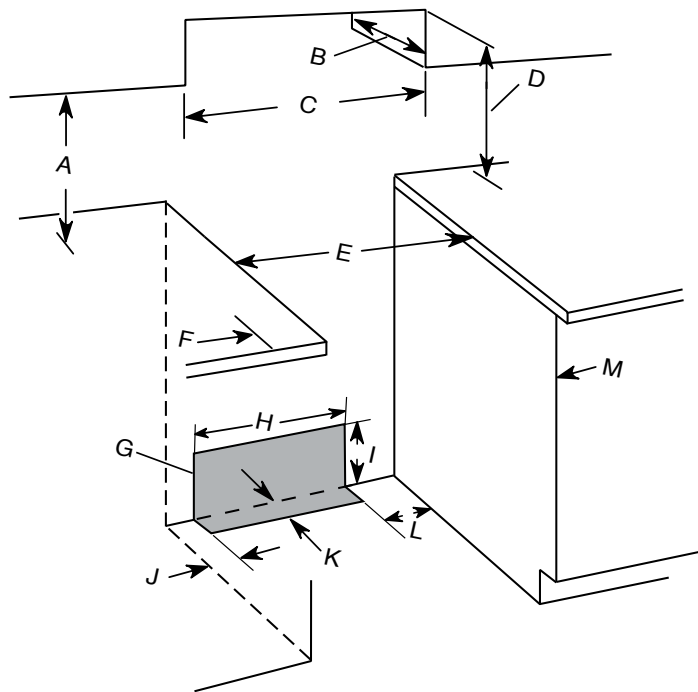
*Range can be raised approximately 1" (2.5 cm) by adjusting the leveling legs.

Cabinet Dimensions

Cabinet opening dimensions shown are for 25" (64.0 cm) countertop depth, 24" (61.0 cm) base cabinet depth, and 36" (91.4 cm) countertop height.

IMPORTANT: If installing a range hood or microwave hood combination above the range, follow the range hood or microwave hood combination installation instructions for dimensional clearances above the cooktop surface.

Range may be installed next to combustible walls with zero clearance.



- A. 18" (45.7 cm) upper side cabinet to countertop
- B. 13" (33 cm) max. upper cabinet depth
- C. 30" (76.2 cm) min. opening width
- D. For minimum clearance to top of cooktop, see NOTE.
- E. 30" (76.2 cm) min. opening width
- F. 3" (7.6 cm) min. clearance from both sides of range to side wall or other combustible material
- G. The shaded area is recommended for installation of rigid gas pipe and grounded outlet.
- H. $13\frac{1}{8}$ " (33.3 cm)
- I. $7\frac{11}{16}$ " (19.5 cm)
- J. $4\frac{13}{16}$ " (12.2 cm)
- K. $3\frac{11}{16}$ " (9.4 cm)
- L. 12" (30.5 cm)
- M. Cabinet door or hinges should not extend into the cutout.

NOTE: 24" (61.0 cm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is shielded by not less than $\frac{1}{4}$ " (6.4 mm) flame-retardant millboard covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015" (0.4 mm) stainless steel, 0.024" (0.6 mm) aluminum or 0.020" (0.5 mm) copper.

30" (76.2 cm) minimum clearance between the top of the cooking platform and the bottom of an uncovered wood or metal cabinet.

Electrical Requirements

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

- Plug into a grounded 3 prong outlet.
- Do not remove ground prong.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.
- Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

IMPORTANT: The range must be electrically grounded in accordance with local codes and ordinances, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

This range is equipped with an electronic ignition system that will not operate properly if plugged into an outlet that is not properly polarized.

If codes permit and a separate ground wire is used, it is recommended that a qualified electrical installer determine that the ground path is adequate.

A copy of the above code standards can be obtained from:

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

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

- A 120-volt, 60 Hz., AC-only, 15-amp fused, grounded, and polarized electrical circuit is required. A time-delay fuse or circuit breaker is also recommended. It is recommended that a separate circuit serving only this range be provided.
- Electronic ignition systems operate within wide voltage limits, but proper grounding and polarity are necessary. Check that the outlet provides 120-volt power and is correctly grounded.
- This gas range is not required to be plugged into a GFCI (Ground-Fault Circuit Interrupter) outlet. It is recommended that you not plug an electric spark ignition gas range or any other major appliance into a GFCI wall outlet as it may cause the GFCI to trip during normal cycling.
- Performance of this range will not be affected if operated on a GFCI-protected circuit. However, occasional nuisance tripping of the GFCI breaker is possible due to the normal operating nature of electronic gas ranges.
- The tech sheet and wiring diagram are located on the back of the range in a plastic bag.

NOTE: The metal chassis of the range must be grounded in order for the control panel to work. If the metal chassis of the range is not grounded, no keypads will operate. Check with a qualified electrician if you are in doubt as to whether the metal chassis of the range is grounded.

Gas Supply Requirements

⚠ WARNING



Explosion Hazard

- Use a new CSA International approved gas supply line.
- Install a shut-off valve.
- Securely tighten all gas connections.
- If connected to propane, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column.
- Examples of a qualified person include:
 - licensed heating personnel,
 - authorized gas company personnel, and
 - authorized service personnel.
- Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

Observe all governing codes and ordinances.

IMPORTANT: This installation must conform with all local codes and ordinances. In the absence of local codes, installation must conform with American National Standard, National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 — latest edition — or CAN/CGA B149 — latest edition.

IMPORTANT: Leak testing of the range must be conducted according to the manufacturer's instructions.

Type of Gas

Natural Gas:

This range is factory set for use with Natural gas. See the "Gas Conversions" section. The model/serial/rating plate located on the oven frame behind the top left-hand side of the oven door has information on the types of gas that can be used. If the types of gas listed do not include the type of gas available, check with the local gas supplier.

Propane Gas Conversion:

Conversion must be done by a qualified service technician.

No attempt shall be made to convert the appliance from the gas specified on the model/serial/rating plate for use with a different gas without consulting the serving gas supplier. See the "Gas Conversions" section.

Gas Supply Line

- Provide a gas supply line of 3/4" (19 mm) rigid pipe to the range location. A smaller size pipe on longer runs may result in insufficient gas supply. With Propane gas, piping or tubing size can be 1/2" (13 mm) minimum. Usually, Propane gas suppliers determine the size and materials used in the system.
- NOTE:** Pipe-joint compounds that resist the action of Propane gas must be used. Do not use TEFLON[†] tape.

[†]TEFLON is a registered trademark of Chemours.

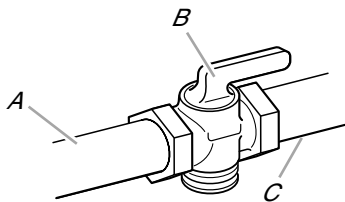
Flexible Metal Appliance Connector:

- If local codes permit, a new CSA design-certified, 4 to 5 ft (122 to 152.4 cm) long, 1/2" or 3/4" (13 or 19 mm) I.D. (inside diameter), flexible metal appliance connector may be used for connecting range to the gas supply line.



- A 1/2" (13 mm) male pipe thread is needed for connection to the female pipe threads of the inlet to the appliance pressure regulator.
- Do not kink or damage the flexible metal tubing when moving the range.
- Must include a shut-off valve:

Install a manual gas line shut-off valve in an easily accessible location. Do not block access to shut-off valve. The valve is for turning on or shutting off gas to the cooktop.



- A. Gas supply line
- B. Shut-off valve open position
- C. To range

Gas Pressure Regulator

The gas pressure regulator supplied with this range must be used. The inlet pressure to the regulator should be as follows for proper operation:

Natural Gas:

Minimum pressure: 15.2 cm WCP

Maximum pressure: 35.5 cm WCP

Propane Gas:

Minimum pressure: 27.9 cm WCP

Maximum pressure: 35.5 cm WCP

Contact local gas supplier if you are not sure about the inlet pressure.

Burner Input Requirements

Input ratings shown on the model/serial/rating plate are for elevations up to 2,000 ft (609.6 m).

For elevations above 2,000 ft (609.6 m), ratings are reduced at a rate of 4% for each 1,000 ft (304.8 m) above sea level (not applicable for Canada).

Gas Supply Pressure Testing

Gas supply pressure for testing regulator must be at least 2.5 cm water column pressure above the manifold pressure shown on the model/serial/rating plate.

Line Pressure Testing Above 1/2 psi (3.5 kPa) Gauge (35.5 cm WCP)

The range and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).

Line Pressure Testing at 1/2 psi (3.5 kPa) Gauge (35.5 cm WCP) or Lower

The range must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Unpack Range

! WARNING

Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install range.
Failure to do so can result in back or other injury.

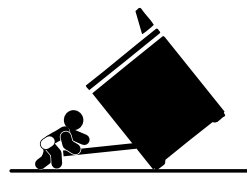
1. Remove shipping materials, tape, and film from the range. Keep cardboard bottom under range. Do not dispose of anything until the installation is complete.
2. Remove oven racks and parts package from oven and shipping materials.
3. To remove cardboard bottom, first take four cardboard corners from the carton. Stack one cardboard corner on top of another. Repeat with the other two corners. Place them lengthwise on the floor behind the range to support the range when it is laid on its back.
4. Using two or more people, firmly grasp the range and gently lay it on its back on the cardboard corners.
5. Remove cardboard bottom.

The leveling legs can be adjusted while the range is on its back. See the "Adjust Leveling Legs" section.

NOTE: To place range back up into a standing position, put a sheet of cardboard or hardboard on the floor in front of range to protect the flooring. Using two or more people, stand range back up onto the cardboard or hardboard.

Install Anti-Tip Bracket

! WARNING



Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

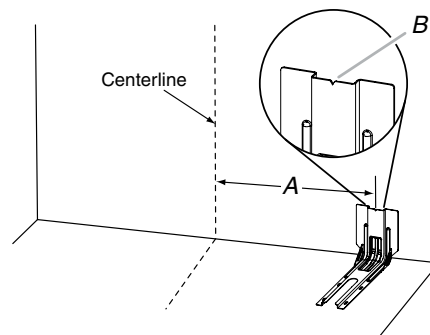
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

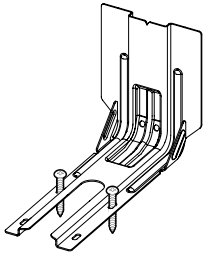
1. Remove the anti-tip bracket from the inside of the oven.
2. Determine which mounting method to use: floor or wall.
If you have a stone or masonry floor, you can use the wall mounting method. If you are installing the range in a mobile home, you must secure the range to the floor. This anti-tip bracket and screws can be used with wood or metal studs.
3. Determine and mark centerline of the cutout space. The mounting bracket can be installed on either the left-hand or right-hand side of the cutout. Position mounting bracket against the wall in the cutout so that the V-notch of the bracket is $12\frac{1}{2}$ " (31.8 cm) from centerline, as shown.



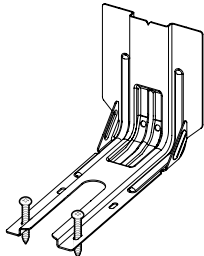
- A. $12\frac{1}{2}$ " (31.8 cm)
B. Bracket V-notch

4. Drill two 1/8" (3 mm) holes that correspond to the bracket holes of the determined mounting method. See the following illustrations.

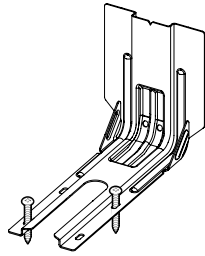
Floor Mounting



Rear position

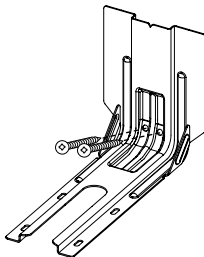


Front position

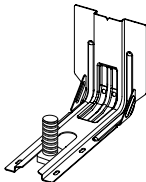


Diagonal (2 options)

Wall Mounting



5. Using the two #10 x 1⁵/₈" (4.1 cm) Phillips-head screws provided, mount anti-tip bracket to the wall or floor.
6. Move range close enough to opening to allow for final electrical connections. Remove shipping base, cardboard, or hardboard from under range.
7. Move range into its final location, making sure rear leveling leg slides into anti-tip bracket.



8. Move range forward onto shipping base, cardboard, or hardboard to continue installing the range, using the following installation instructions.

Adjust Leveling Legs

1. If range height adjustment is necessary, use a wrench or pliers to loosen the four leveling legs.

This may be done with the range on its back or with the range supported on two legs after the range has been placed back to a standing position.

NOTE: To place range back up into a standing position, put a sheet of cardboard or hardboard in front of range. Using two or more people, stand range back up onto the cardboard or hardboard.

⚠ WARNING



Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

2. Measure the distance from the top of the counter to the floor.
3. Measure the distance from the top of the cooktop to the bottom of the leveling legs. This distance should be the same. If it is not, adjust the leveling legs to the correct height. The leveling legs can be loosened to add up to a maximum of 1" (2.5 cm). A minimum of 3/16" (5 mm) is needed to engage the anti-tip bracket.

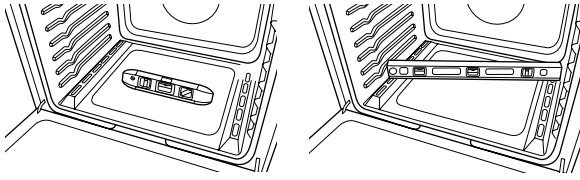
NOTE: If height adjustment is made when range is standing, tilt the range back to adjust the front legs, and then tilt forward to adjust the rear legs.

4. When the range is at the correct height, check that there is adequate clearance under the range for the anti-tip bracket. Before sliding range into its final location, check that the antitip bracket will slide under the range and onto the rear leveling leg prior to anti-tip bracket installation.

NOTE: If a Trim Kit will be used, the top of the cooktop should be higher than the counter. See the Installation Instructions included with the Trim Kit for the correct height.

Level Range

- Place level on the oven bottom, as indicated in one of the two figures below, depending on the size of the level. Check with the level side to side and front to back.



- If range is not level, use a wrench or pliers to adjust leveling legs up or down until the range is level.

Make Gas Connection

⚠ WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.
Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

If connected to propane, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column.

Examples of a qualified person include:
licensed heating personnel,
authorized gas company personnel, and
authorized service personnel.

Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

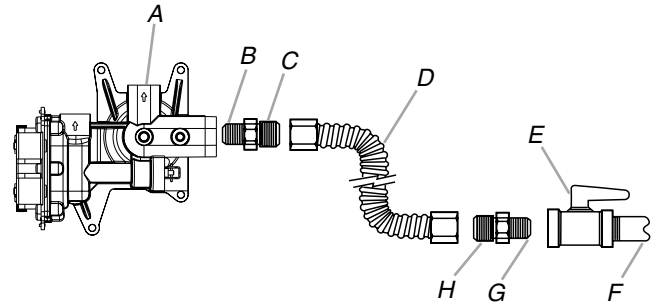
This range is factory set for use with Natural gas. To use this range with Propane gas, see the "Gas Conversions" section before connecting this range to the gas supply. Gas conversions from Natural gas to Propane gas or from Propane gas to Natural gas must be done by a qualified installer.

Typical Flexible Connection

- Apply pipe-joint compound made for use with Propane gas to the smaller thread ends of the flexible connector adapters. See B and G in the following illustration.
- Attach one adapter to the gas pressure regulator and the other adapter to the gas shut-off valve. Tighten both adapters, being certain not to move or turn the gas pressure regulator.

- Use a 15/16" (24 mm) combination wrench and an adjustable wrench to attach the flexible connector to the adapters.

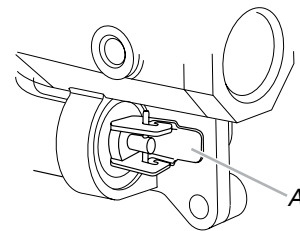
IMPORTANT: All connections must be wrench-tightened. Do not make connections to the gas regulator too tight. Making the connections too tight may crack the regulator and cause a gas leak. Do not allow the regulator to turn when tightening fittings.



- | | |
|--|--|
| A. Gas pressure regulator | E. Manual gas shut-off valve |
| B. Use pipe-joint compound. | F. 1/2" (13 mm) or 3/4" (19 mm) gas pipe |
| C. Adapter (must have 1/2" [13 mm] male pipe thread) | G. Use pipe-joint compound. |
| D. Flexible connector | H. Adapter |

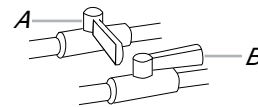
Complete Connection

- Check that the gas pressure regulator shut-off valve is in the on position.



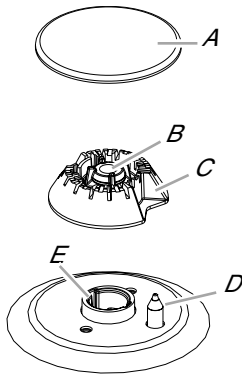
A. Gas pressure regulator shut-off valve shown in the on position

- Open the manual shut-off valve in the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.



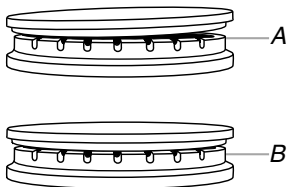
- A. Closed valve
B. Open valve

- Test all connections by brushing on an approved non-corrosive leak-detection solution. If bubbles appear, a leak is indicated. Correct any leak found.
- Remove cooktop burner caps and bases from package containing parts.
- Align the gas tube opening in the burner base with the orifice holder on the cooktop and the igniter electrode with the notch in the burner base.



- A. Burner cap
- B. Gas tube opening
- C. Burner base
- D. Igniter electrode
- E. Orifice holder

Burner caps should be level when properly positioned. If burner caps are not properly positioned, surface burners will not light. The burner cap should not rock or wobble when properly aligned.



- A. Incorrect
- B. Correct

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

6. Plug into a grounded 3 prong outlet.

Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged

1. Slide range into final location, making sure rear leveling leg slides into anti-tip bracket.
2. Remove the storage drawer. See the "Remove/Replace Drawer" section.
3. Use a flashlight to look underneath the bottom of the range.
4. Visually check that the rear range foot is inserted into the slot of the anti-tip bracket.

Electronic Ignition System

Initial Lighting and Gas Flame Adjustments

Cooktop and oven burners use electronic igniters in place of standing pilots. When the cooktop control knob is turned to the Lite position, the system creates a spark to light the burner. All cooktop burners will spark, but only the burner with the control knob turned to the Lite position will produce a flame. This sparking continues as long as the control knob is turned to the Lite position.

When the oven control is turned to the desired setting, sparking occurs and ignites the gas.

Check Operation of Cooktop Burners

Standard Surface Burners

Push in and turn each control knob to the Lite position.

The flame should light within 4 seconds. The first time a burner is lit, it may take longer than 4 seconds to light because of air in the gas line.

If Burners Do Not Light Properly:

- Turn cooktop control knob to the Off position.
- Check that the range is plugged into a grounded 3 prong outlet. Check that the circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
- Check that the gas shut-off valves are set to the open position.
- Check that burner caps are properly positioned on burner bases.

Repeat startup. If a burner does not light at this point, turn the control knobs to the Off position and contact your dealer or authorized service company for assistance. Please reference the back cover of the Use & Care Guide to contact service.

If the cooktop low burner flame needs to be adjusted for any of the burners, see the "Adjust Flame Height" section.

Check Operation of Oven Bake Burner

1. Press BAKE.
2. Press the Start keypad.

The oven burner should light within 8 seconds. The first time a burner is lit, it may take longer than 8 seconds to light because of air in the gas line.

3. After 2 minutes, open the oven door and check that the oven is warm.

If Burner Does Not Light Properly:

- Press the Cancel keypad.
- Check that the range is plugged into a grounded three prong outlet. Check that the circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
- Check that the gas shut-off valves are set to the open position.

Repeat steps 1 through 3. If the burner does not light at this point, press the Cancel keypad and contact your dealer or authorized service company for assistance. Please reference the back cover of the Use & Care Guide to contact service.

If the bake burner flame needs to be adjusted, see the "Adjust Flame Height" section.

Refer to the Use & Care Guide for proper operation of the oven controls.

Check Operation of Oven Broil Burner

1. Close the oven door.
2. Press BROIL.
3. Press the Start keypad.

The oven burner should light within 8 seconds. The first time a burner is lit, it may take longer than 8 seconds to light because of air in the gas line.

4. After 2 minutes, open the oven door and check that the oven is warm.

If Burner Does Not Light Properly:

- Press the Cancel keypad.
- Check that the range is plugged into a grounded 3 prong outlet. Check that the circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
- Check that the gas shut-off valves are set to the open position.

Repeat steps 1 to 3. If the burner does not light at this point, press the Cancel keypad and contact your dealer or authorized service company for assistance. Please reference the back cover of the Use & Care Guide to contact service.

If the broil burner flame needs to be adjusted, see the "Adjust Flame Height" section.

Refer to the Use & Care Guide for proper operation of the oven controls.

Remove/Replace Drawer

Remove all items from inside the storage drawer, and then allow the range to cool completely before attempting to remove the drawer.

To Remove:

1. Open the drawer to its fully open position.
2. Raise the front edge and then lift out.

To Replace:

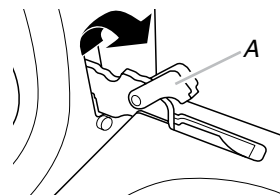
1. Align the forward drawer notches with the notches in the drawer rails on both sides. Place the rear alignment tabs into the drawer rails on both sides.
2. Push the drawer in all the way.
3. Gently open and close the drawer to ensure it is seated properly on the rails on both sides.

Oven Door

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

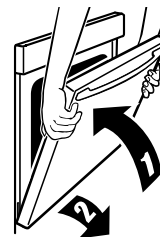
To Remove:

1. Open oven door all the way.
2. Pinch the hinge latch between two fingers and pull forward. Repeat on other side of oven door.



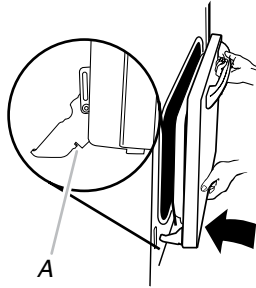
A. Hinge latch

3. Close the oven door as far as it will shut.
4. Lift the oven door while holding both sides. Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven doorframe.



To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door. Be sure that the hinge notches are engaged in the oven doorframe.



A. Hinge notch

2. Open the oven door.
The door should be able to open all the way.
3. Move the hinge levers back to the locked position.
Check that the door is free to open and close and is level while closed. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

Complete Installation

1. Check that all parts are now installed. If there is an extra part, go back through the steps to see which step was skipped.
2. Check that you have all of your tools.
3. Check that you have all of the range accessories, especially oven racks. These accessories may be in the range packaging.
4. Dispose of/recycle all packaging materials.
5. Check that the range is level. See the “Level Range” section.
6. Use a mild solution of liquid household cleaner and warm water to remove waxy residue caused by shipping material. Dry thoroughly with a soft cloth. For more information, see the “Range Care” section of the Use & Care Guide.
7. Read the Use & Care Guide.
8. Turn on surface burners and oven. See the Use & Care Guide for specific instructions on range operation.

NOTE: Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times.

If Range Does Not Operate, Check the Following:

- Household fuse is intact and tight or circuit breaker has not tripped.
 - Gas pressure regulator shut-off valve is in the open position.
 - Range is plugged into a grounded 3 prong outlet.
 - Electrical supply is connected.
9. When the range has been on for 5 minutes, check for heat. If the range is cold, turn off the range and check that the gas supply line shut-off valve is open.
 - If the gas supply line shut-off valve is closed, open it and then repeat the 5-minute test as outlined above.
 - If the gas supply line shut-off valve is open, close it, and contact a qualified technician.

If You Need Assistance or Service:

Please reference the back cover of the Use & Care Guide to contact service.

GAS CONVERSIONS

Gas conversions from Natural gas to Propane gas or from Propane gas to Natural gas must be done by a qualified installer.

⚠ WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

If connected to propane, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column.

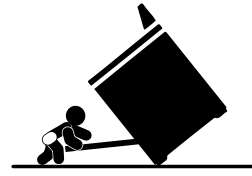
Examples of a qualified person include:

licensed heating personnel,
authorized gas company personnel, and
authorized service personnel.

Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

Propane Gas Conversion

⚠ WARNING



Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

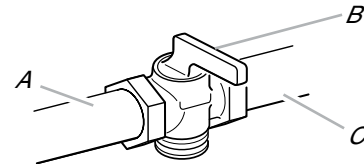
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

1. Turn the manual shut-off valve to the closed position.

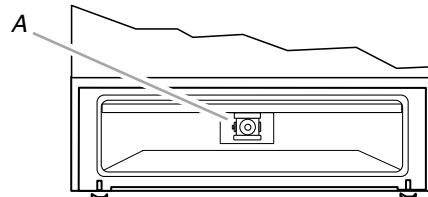


- A. Gas supply line
- B. Manual shut-off valve closed position
- C. To range

2. Unplug range or disconnect power.

To Convert Gas Pressure Regulator (Natural Gas to Propane Gas)

1. Remove the storage drawer. See the "Remove/Replace Drawer" section.
2. Locate gas pressure regulator at rear of the drawer compartment.

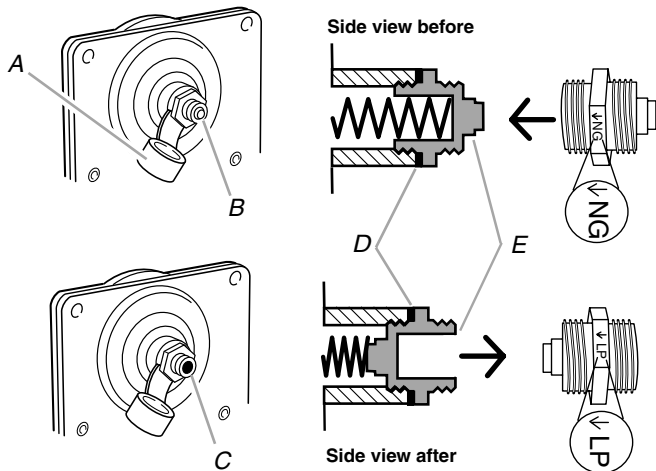


- A. Gas pressure regulator

IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

- Remove plastic cover from gas pressure regulator cap.
- Turn gas pressure regulator cap counterclockwise with a 5/8" (16 mm) combination wrench to remove.

NOTE: Do not remove the spring beneath the cap.

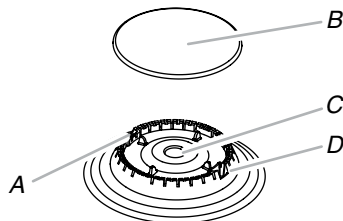


- A. Plastic cover
- B. Gas pressure regulator cap with solid end facing out
- C. Gas pressure regulator cap with hollow end facing out
- D. Washer
- E. Gas pressure regulator cap

- Turn over the gas pressure regulator cap and reinstall on regulator so that the hollow end faces out and the marking "↓ LP" is facing the direction shown in the above drawing.
- Replace plastic cover over gas pressure regulator cap.

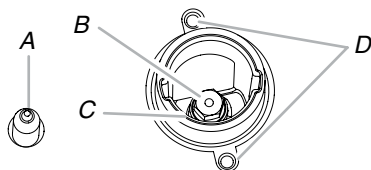
To Convert Surface Burners (Natural Gas to Propane Gas)

- Remove burner cap.
- Remove the burner base.



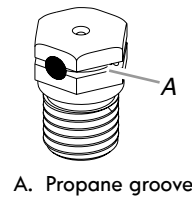
- A. Igniter electrode
- B. Burner cap
- C. Gas tube opening
- D. Burner base

- Apply masking tape to the end of a 9/32" (7 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning it counterclockwise and lifting out. Set gas orifice spud aside.



- A. Igniter electrode
- B. Orifice spud
- C. Orifice spud holder
- D. Screws

- Remove the orifice spuds shipped in the literature package in the oven. Gas orifice spuds are stamped with a number, marked with one or two color dots, and have a groove in the hex area. Replace the Natural gas orifice spud with the correct Propane gas orifice spud.



Refer to the following chart for correct Propane gas orifice spud ratings and to spud holder card for proper placement.

Propane Gas Orifice Spud Chart for Surface Burners

Burner Rating/Type	Color	Size (mm)	ID number	Placement
15,000 BTU/ Stacked*	Silver	1.05	L105	LF
	Black/Orange	0.32	L32	
14,200 BTU/Ultra/ Stacked*	Silver	1.05	L105	LF/RF
8,000 BTU/ Semi	Red/Orange	0.85	L85	RR/CTR
5,000 BTU/ Aux	Red/Blue	0.65	L65	LR
1,200 BTU/ Stacked/ Simmer*	Black/Orange	0.32	L32	LF (Simmer)

*Not in all kits/models

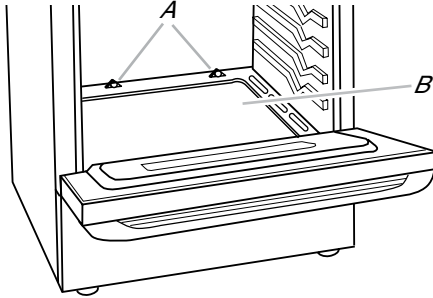
NOTE: Refer to the model/serial/rating plate located on the oven frame behind the top left-hand side of the oven door for proper sizing of spuds for each burner location.

- Place Natural gas orifice spuds in the orifice spud bag.
 - IMPORTANT:** Keep the Natural gas orifice spuds in case of reinstallation with Natural gas.
- Replace the burner base.
- Replace burner cap.
- Repeat steps 1 through 7 for the remaining burners.

To Convert Oven Bake Burner (Natural Gas to Propane Gas)

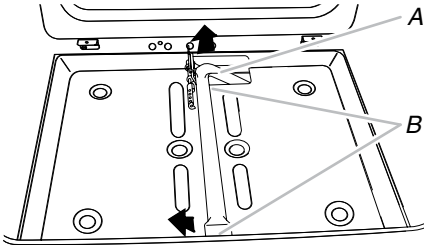
- Remove the oven racks and the oven door. See the "Oven Door" section.
- Remove two screws and washers at the rear of the oven bottom.

- Lift the rear of the oven bottom up and back until the front of the panel is away from the front frame. Remove from oven and set it aside on a covered surface.

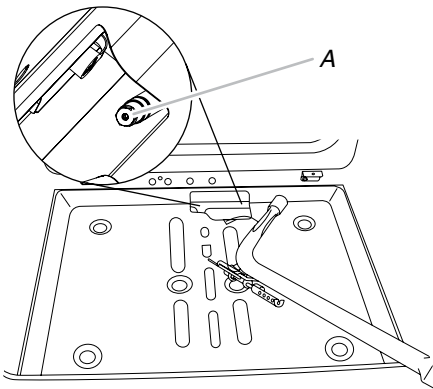


A. Screws
B. Oven bottom

- Remove two screws from the bake burner.
- Slide the front of the bake burner to the side to remove tab from front of oven. Lift the back of the bake burner off the oven orifice and set the bake burner aside. Do not disconnect the wire.



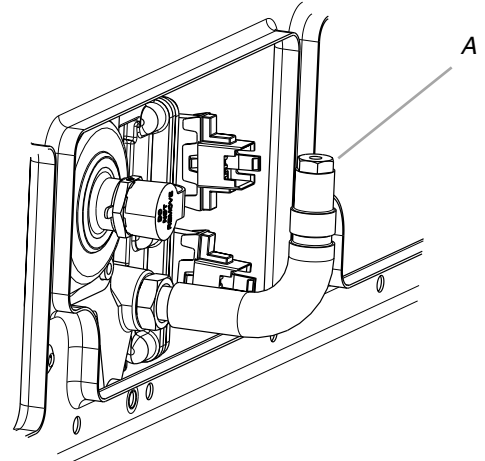
A. Bake burner
B. Screws



A. Oven orifice

- Apply masking tape to the end of a 3/8" (10 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning the Natural gas bake burner orifice spud counterclockwise to remove. The spud will be stamped with a "47."

- Replace the "47" spud with a "56" spud. Install the Propane gas bake burner orifice spud, turning it clockwise until snug. **IMPORTANT:** Do not overtighten.

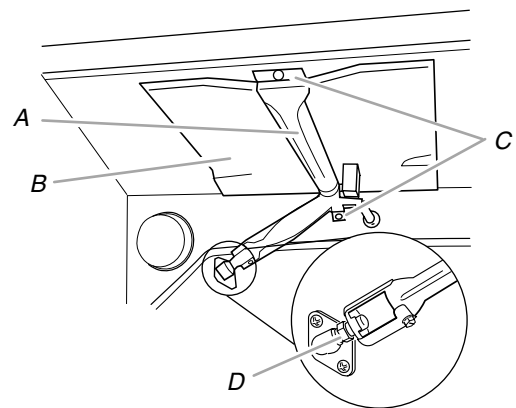


A. Orifice spud

- Position the back of the bake burner over the oven orifice, and then align the holes for the screws.
- Reattach the bake burner with two screws.
- Position the front of the oven bottom panel toward the front frame, and then lower the rear of the oven bottom panel into the oven.
- Reattach the oven bottom panel with two screws and two washers.

To Convert Oven Broil Burner (Natural Gas to Propane Gas) (on some models)

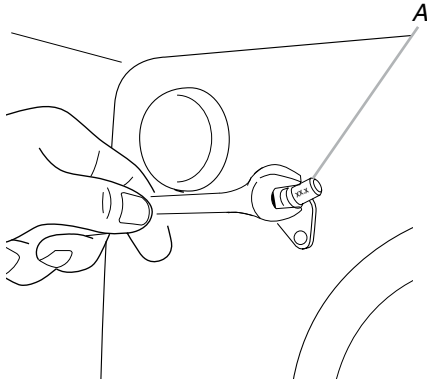
- Remove the one screw from the broil burner.
- Remove the flame spreader.
- Remove the broil burner from the broil burner orifice hood. **NOTE:** The broil burner will hang in the back of the oven while you are changing the orifice hood.



A. Broil burner
B. Flame spreader
C. Screws
D. Orifice hood

4. Apply masking tape to the end of a 3/8" (10 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning the Natural gas broil burner orifice hood counterclockwise to remove. The hood will be stamped with a "155."
5. Replace the "155" hood with a "100" hood. Install the Propane gas broiler burner orifice hood, turning it clockwise until snug.

IMPORTANT: Do not overtighten.



A. Orifice hood

6. Place the broil burner on the broil burner orifice hood. Insert the broil burner ceramic igniter in the hole in the rear of the oven.
7. Replace the flame spreader with all four tabs facing up and the notches toward the rear of the oven.
8. Position the broil burner against the top of the oven and attach it with one screw.
9. Replace storage drawer. See the "Remove/Replace Drawer" section.
10. Replace the oven door. See the "Oven Door" section.
11. Replace the oven racks.

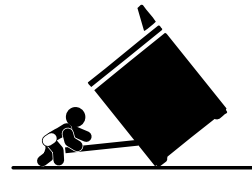
Complete Installation (Natural Gas to Propane Gas)

1. Refer to the "Make Gas Connection" section for proper connection of the range to the gas supply.
2. Refer to the "Electronic Ignition System" section for proper burner ignition and operation.
3. Refer to the "Adjust Flame Height" section for burner flame adjustments.
IMPORTANT: You may have to adjust the low setting for each cooktop burner.
Checking for proper cooktop flame is very important. The small inner cone should have a very distinct blue flame 1/4" to 1/2" (6.4 to 13 mm) long. The outer cone is not as distinct as the inner cone. Propane gas flames have a slightly yellow tip.
4. Refer to "Complete Installation" in the "Installation Instructions" section of this manual to complete this procedure.

IMPORTANT: Make sure to save the orifices that have just been replaced in the conversion.

Natural Gas Conversion

! WARNING



Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

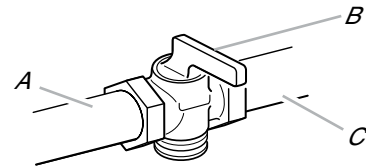
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

1. Turn the manual shut-off valve to the closed position.

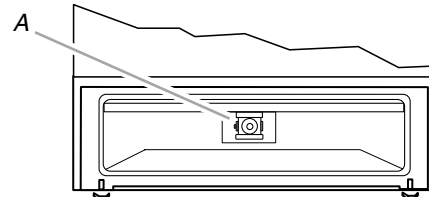


- A. Gas supply line
- B. Manual shut-off valve closed position
- C. To range

2. Unplug range or disconnect power.

To Convert Gas Pressure Regulator (Propane Gas to Natural Gas)

1. Remove the storage drawer. See the "Remove/Replace Drawer" section.
2. Locate gas pressure regulator at rear of the drawer compartment.

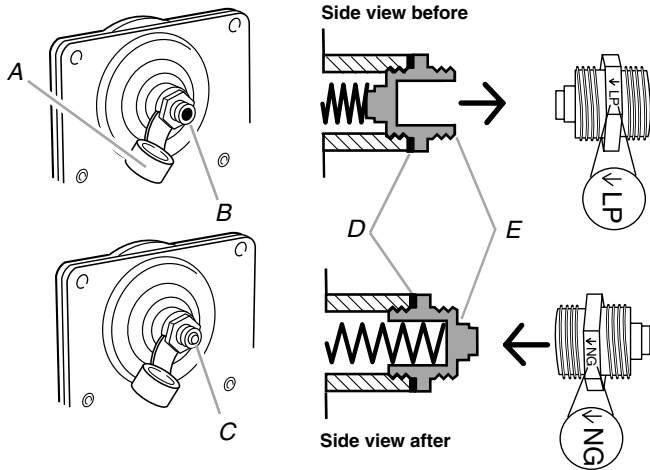


A. Gas pressure regulator

IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

- Remove plastic cover from gas pressure regulator cap.
- Turn gas pressure regulator cap counterclockwise with a 5/8" (16 mm) combination wrench to remove.

NOTE: Do not remove the spring beneath the cap.

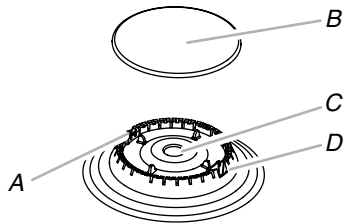


- A. Plastic cover
- B. Gas pressure regulator cap with hollow end facing out
- C. Gas pressure regulator cap with solid end facing out
- D. Washer
- E. Gas pressure regulator cap

- Turn over the gas pressure regulator cap and reinstall on regulator so that the solid end faces out and the marking "↓ NG" is facing the direction shown in the above drawing.
- Replace plastic cover over gas pressure regulator cap.

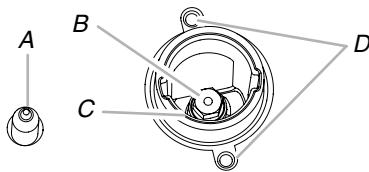
To Convert Surface Burners (Propane Gas to Natural Gas)

- Remove burner cap.
- Remove the burner base.



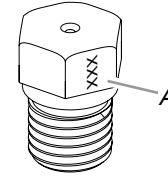
- A. Igniter electrode
- B. Burner cap
- C. Gas tube opening
- D. Burner base

- Apply masking tape to the end of a 9/32" (7 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning it counterclockwise and lifting out. Set gas orifice spud aside.



- A. Igniter electrode
- B. Orifice spud
- C. Orifice spud holder
- D. Screws

- Gas orifice spuds are stamped with a number on the side. Replace the Propane gas orifice spud with the correct Natural gas orifice spud.



A. Stamped number

Refer to the following chart for the correct Natural gas orifice spud placement.

Natural Gas Orifice Spud Chart

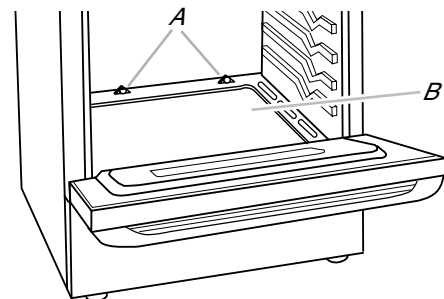
Burner Rating	Color	Size (mm)	ID Number
19,000 BTU (ST)	White/Gray	1.84	184
18,000 BTU	Blue	1.94	194
17,000 BTU (ST)	N/A	1.75	175
17,000 BTU	White/Blue	1.90	190
9,200 BTU	White/Black	1.35	135
8,000 BTU	White/Yellow	1.25	125
5,000 BTU	White/Orange	1.00	100
1,200 BTU	Black	0.52	52

NOTE: Refer to the model/serial/rating plate located on the oven frame behind the top left-hand side of the oven door for proper sizing of spuds for each burner location.

- Place Propane gas orifice spuds in the orifice spud bag.
- IMPORTANT:** Keep the Propane gas orifice spuds in case of reinstallation with Propane gas.
- Replace the burner base.
 - Replace burner cap.
 - Repeat steps 1 through 7 for the remaining burners.

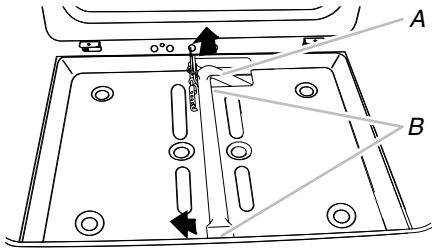
To Convert Oven Bake Burner (Propane Gas to Natural Gas)

- Remove the oven racks and the oven door. See the "Oven Door" section.
- Remove two screws and washers at the rear of the oven bottom.
- Lift the rear of the oven bottom up and back until the front of the panel is away from the front frame. Remove from oven and set it aside on a covered surface.

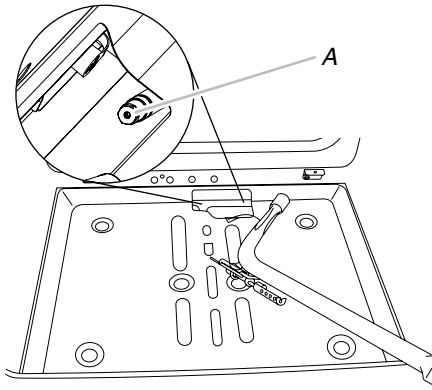


- A. Screws
- B. Oven bottom

- Remove two screws from the bake burner.
- Slide the front of the bake burner to the side to remove tab from front of oven. Lift the back of the bake burner off the oven orifice and set the bake burner aside. Do not disconnect the wire.

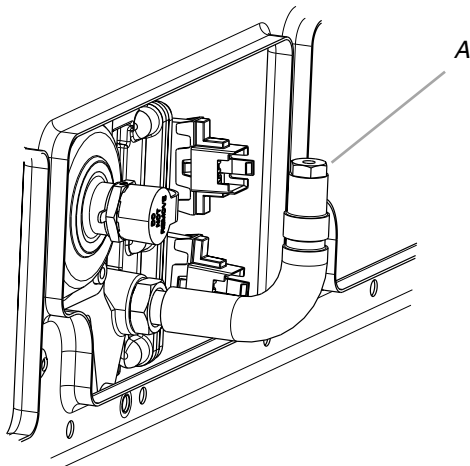


A. Bake burner
B. Screws



A. Oven orifice

- Apply masking tape to the end of a 3/8" (10 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning the Propane gas bake burner orifice spud counterclockwise to remove. The spud will be stamped with a "56."
- Replace the "56" spud with a "47" spud. Install the Natural gas bake burner orifice spud, turning it clockwise until snug. **IMPORTANT:** Do not overtighten.



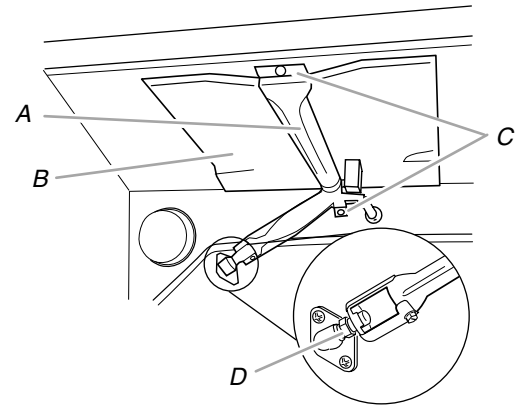
A. Orifice spud

- Position the back of the bake burner over the oven orifice, and then align the holes for the screws.
- Reattach the bake burner with two screws.
- Position the front of the oven bottom panel toward the front frame, and then lower the rear of the oven bottom panel into the oven.
- Reattach the oven bottom panel with two screws and two washers.

To Convert Oven Broil Burner (Propane Gas to Natural Gas) (on some models)

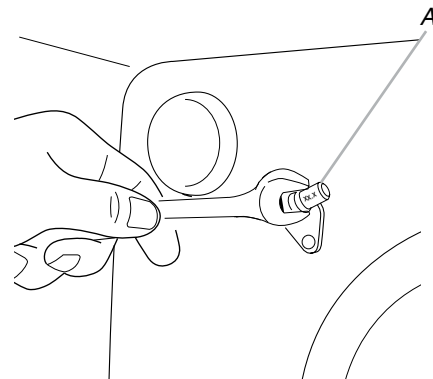
- Remove one screw from the broil burner.
- Remove the flame spreader.
- Remove the broil burner from the broil burner orifice hood.

NOTE: The broil burner will hang in the back of the oven while you are changing the orifice hood.



A. Broil burner
B. Flame spreader
C. Screws
D. Orifice hood

- Apply masking tape to the end of a 3/8" (10 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning the Propane gas broil burner orifice hood counterclockwise to remove. The hood will be stamped with a "100."
- Replace the "100" hood with a "155" hood. Install the Natural gas broiler burner orifice hood, turning it clockwise until snug. **IMPORTANT:** Do not overtighten.



A. Orifice hood

6. Place the broil burner on the broil burner orifice hood. Insert the broil burner ceramic igniter in the hole in the rear of the oven.
7. Replace the flame spreader with all four tabs facing up and the notches toward the rear of the oven.
8. Position the broil burner against the top of the oven and attach it with one screw.
9. Replace the storage drawer. See the "Remove/Replace Drawer" section.
10. Replace the oven door. See the "Oven Door" section.
11. Replace the oven racks.

Complete Installation (Propane Gas to Natural Gas)

1. Refer to the "Make Gas Connection" section for proper connection of the range to the gas supply.
2. Refer to the "Electronic Ignition System" section for proper burner ignition and operation.
3. Refer to the "Adjust Flame Height" section for burner flame adjustments.

IMPORTANT: You may have to adjust the low setting for each cooktop burner.

Checking for proper cooktop, bake, and broil burner flame is very important. Natural gas flames do not have yellow tips.

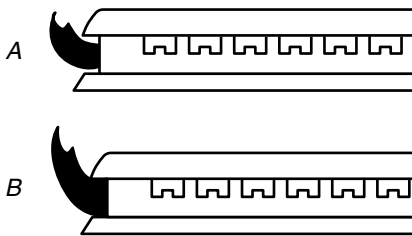
4. Refer to "Complete Installation" in the "Installation Instructions" section of this manual to complete this procedure.

IMPORTANT: Make sure to save the orifices that have just been replaced in the conversion.

Adjust Flame Height

Adjust Surface Burner Flame

Adjust the height of top burner flames. The cooktop low burner flame should be a steady blue flame approximately 1/4" (6.4 mm) high. Propane gas flames have a slightly yellow tip.



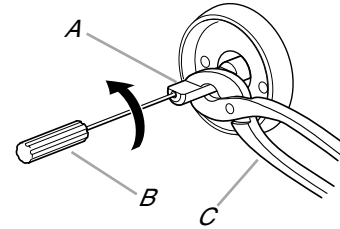
A. Low flame
B. High flame

To Adjust Standard Burner:

The flame can be adjusted using the adjustment screw in the center of the valve stem. The valve stem is located directly underneath the control knob.

If the Low Flame Needs to Be Adjusted:

1. Light one burner and turn to lowest setting.
2. Remove the control knob.
Hold the knob stem with a pair of pliers. Use a small flat-blade screwdriver to turn the screw located in the center of the control knob stem until the flame is the proper size. Turning the screw clockwise will increase the flame size and counterclockwise will decrease the flame size.

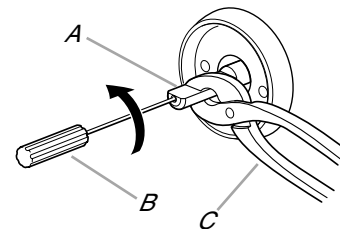


A. Control knob stem
B. Screwdriver
C. Pliers

3. Replace the control knob.
4. Test the flame by turning the control from the low position to the high position, checking the flame at each setting.
5. Repeat the previous steps for each burner.

To Adjust Double Burner (on some models):

1. Light burner and turn to lowest setting where both inner and outer burners are lit.
2. Remove the control knob.
3. Insert a 1/8" (3 mm) flat-blade screwdriver into the adjustment locations shown in the following illustration and engage the slotted screw. Turn the screw until the flame is the proper size. Turning the screw clockwise will increase the flame size and counterclockwise will decrease the flame size.



A. Control knob stem
B. Screwdriver
C. Pliers

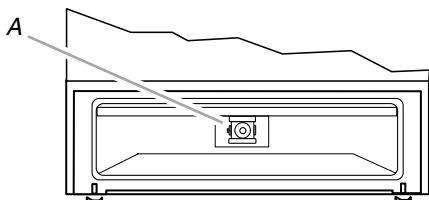
4. Replace the control knob.
5. Test the flame by turning the control from the low position to the high position, checking the flame at each setting.

Check Operation of Oven Bake Burner

Refer to the Use & Care Guide for proper operation of the oven controls.

Adjust Oven Bake Burner Flame (if needed)

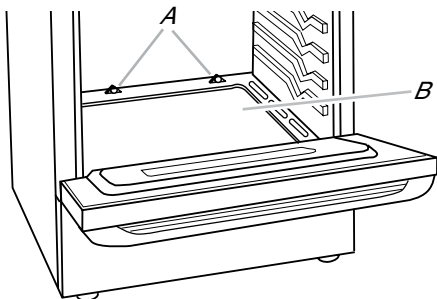
1. Remove the storage drawer (see the "Remove/Replace Drawer" section).
2. Locate gas pressure regulator at rear of the drawer compartment.



A. Gas pressure regulator

IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

3. Check the oven bake burner for proper flame.
 - a. Remove the oven racks.
 - b. To remove the oven bottom: Remove two screws at the rear of the oven bottom. Lift the rear of the oven bottom up and back until the front of the panel is away from the front frame. Remove from oven and place on a covered surface.



A. Screws
B. Oven bottom

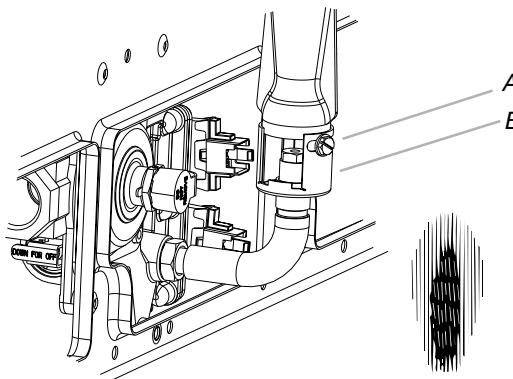
- c. Press BAKE.
- d. Press the Start keypad.

The oven bake burner should light within eight seconds. Under certain conditions, it may take the burner up to 50 to 60 seconds to light.

Electronic igniters are used to light the bake and broil burners.

This flame should have a 1/2" (13 mm) long inner cone of bluish-green with an outer mantle of dark blue and should be clean and soft in character. No yellow tips, blowing, or lifting of flame should occur.

4. If the oven bake flame needs to be adjusted, locate the air shutter near the center rear of the drawer cavity behind the access panel. Loosen the locking screw and rotate the air shutter until the proper flame appears. Tighten locking screw.



A. Locking screw
B. Air shutter

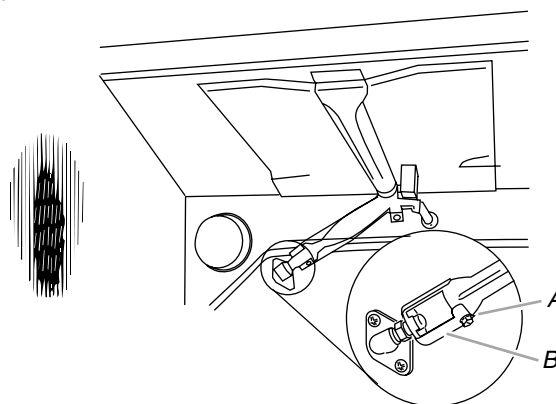
5. Push the Cancel keypad when finished.
6. Reinstall the oven bottom and the storage drawer (see the "Remove/Replace Drawer" section).

Adjust Oven Broil Burner Flame (if needed)

Press BROIL, and then press the Start keypad. Look through the oven window to check broil burner for proper flame. This flame should have a 1/2" (13 mm) long inner cone of bluish-green with an outer mantle of dark blue and should be clean and soft in character. No yellow tips, blowing, or lifting of flame should be present.

If Flame Needs to be Adjusted:

1. Press the Cancel keypad. Let the oven cool.
2. Loosen the lock screw on the air shutter located at the rear of the broil burner.
3. Adjust the air shutter as needed.
4. Tighten lock screw.



A. Lock screw
B. Air shutter

5. Close the oven door. Press BROIL, and then press the Start keypad. Look through the oven window to check broil burner for proper flame. If flame needs to be adjusted, repeat steps 1 through 5.

ÍNDICE

SEGURIDAD DE LA ESTUFA.....	22	Conexión del suministro de gas.....	30
REQUISITOS DE INSTALACIÓN.....	24	Verifique que el soporte antivuelco	
Herramientas y piezas.....	24	esté instalado y enganchado.....	31
Requisitos de ubicación.....	24	Sistema de encendido electrónico.....	31
Requisitos eléctricos.....	26	Retire/vuelva a colocar el cajón.....	32
Requisitos del suministro de gas.....	26	Puerta del horno.....	32
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....	28	Finalización de la instalación.....	33
Desempaque la estufa.....	28	CONVERSIONES DE GAS.....	34
Instalación del soporte antivuelco.....	28	Conversión a gas propano.....	34
Regule las patas niveladoras.....	29	Conversión de gas natural.....	38
Nivelación de la estufa.....	30	Cómo regular la altura de la llama.....	41

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

ADVERTENCIA: Si la información en estas instrucciones no se sigue con exactitud, podría ocurrir un incendio o una explosión, lo que causaría daños a propiedades, heridas personales o la muerte.

- No almacene o use gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este u otro aparato electrodoméstico.
- **PASOS QUE USTED DEBE SEGUIR SI HUELE A GAS:**
 - No trate de encender ningún aparato electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su casa o edificio.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
 - Si usted no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser efectuados por un instalador calificado, una agencia de servicio o por el proveedor de gas.

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

Los proveedores de gas recomiendan que usted use un detector de gas aprobado por UL (Laboratorio de normalización) o CSA (Asociación canadiense de seguridad).

Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor de gas.

Si se detecta una fuga de gas, siga las instrucciones de “Pasos que usted debe seguir si huele a gas”.

IMPORTANTE: No instale un sistema de ventilación que sople aire hacia abajo dirigido hacia este aparato de cocción a gas. Este tipo de sistema de ventilación puede ocasionar problemas de encendido y combustión con este aparato de cocción a gas, resultando en heridas a personas o en un funcionamiento no deseado del aparato.

En el estado de Massachusetts se aplican las siguientes instrucciones de instalación:

- Las instalaciones y reparaciones se deben efectuar por un contratista, plomero o gasista calificado o licenciado por el estado de Massachusetts.
- Reemplace con dispositivos de cierre aceptables: las llaves de gas y las válvulas de bola instaladas para el uso deben estar en la lista.
- Si se usa un conector de gas flexible no debe exceder de 4 pies (121,9 cm).



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

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

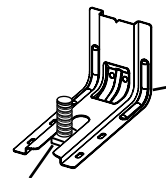
Instale el soporte anti-vuelco al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

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

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte anti-vuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte anti-vuelco instalado y asegurado.

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



Pata de la estufa

Soporte anti-vuelco

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

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

REQUISITOS DE INSTALACIÓN

Herramientas y piezas

Reúna las herramientas y las piezas necesarias antes de comenzar la instalación. Lea y siga las instrucciones provistas con todas las herramientas que se enumeran.

Herramientas necesarias

- Cinta métrica
- Destornillador Phillips
- Destornillador de hoja plana
- Destornillador de hoja plana de 1/8" (3 mm)
- Nivel
- Taladro
- Llave o pinza
- Llave para tubos
- Llave de combinación de 15/16" (24 mm)
- Broca de 1/8" (3,2 mm) (para pisos de madera)
- Marcador o lápiz
- Compuesto para unión de tuberías resistente a gas propano
- Broca para albañilería con punta de carburo de 3/16" (4,8 mm) (para pisos de hormigón/cerámica)
- Solución para detectar fugas no corrosiva

Para las conversiones de gas natural/gas propano

- Llave de combinación de 5/8" (16 mm)
- Sacatuercas de 3/8" (10 mm)
- Sacatuercas de 9/32" (7 mm)
- Cinta adhesiva protectora

Piezas suministradas

Verifique que estén todas las piezas.

- Juego para conversión a gas natural/gas propano
- Dos tornillos n.º 10 x 1 5/8" (4,1 cm) (para montar el soporte anti-vuelco)
- Soporte antivuelco (dentro de la cavidad del horno)

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

Piezas necesarias

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

Requisitos de ubicación

IMPORTANTE: Respete todos los códigos y las ordenanzas vigentes. No obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación.

- Es responsabilidad del instalador cumplir con los espacios de instalación especificados en la placa que indica modelo/serie/valores nominales. La placa que indica modelo/serie/valores nominales está detrás de la puerta del horno, en la parte superior del lado izquierdo del marco del horno.
- La estufa debe ubicarse en un lugar de la cocina conveniente para su uso.
- Las instalaciones empotradas deben dejar completamente encerrados los lados y la parte posterior de la estufa.
- Todas las aberturas en la pared o en el piso en donde se instalará la estufa deben estar selladas.
- Deben usarse las dimensiones de la abertura del armario que se muestran. Las dimensiones proporcionadas son los espacios mínimos.
- Debe instalarse el soporte antivuelco. Para instalar el soporte antivuelco que se envía con la estufa, vea la sección "Instalación del soporte antivuelco".
- Se requiere un suministro eléctrico conectado a tierra. Consulte la sección "Requisitos eléctricos".
- Debe haber una conexión adecuada de suministro de gas. Vea la sección "Requisitos del suministro de gas".
- Póngase en contacto con un instalador de revestimiento de pisos competente para verificar que el revestimiento del piso pueda soportar por lo menos 200 °F (93 °C).
- Use una almohadilla aislante o una madera laminada de 1/4" (6,4 mm) debajo de la estufa si va a instalar la estufa sobre una alfombra.

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

Requisitos de instalación adicionales para casas rodantes

La instalación de esta estufa debe ajustarse a la Norma para la construcción y la seguridad de casas fabricadas, título 24 CFR, parte 3280 (antes Norma federal para la construcción y la seguridad de casas rodantes, título 24, HUD parte 280). Cuando esa norma no sea aplicable, use la Norma para instalaciones en casas fabricadas, ANSI A225.1/NFPA 501A o los códigos locales.

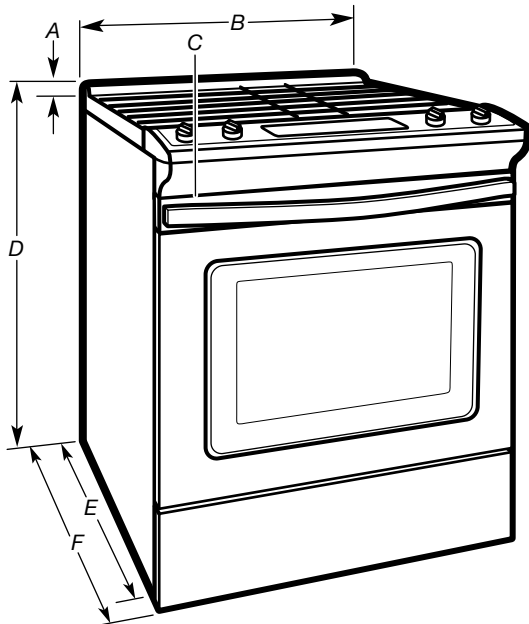
En Canadá, la instalación de esta estufa debe cumplir con las normas vigentes CAN/CSA-A240, edición más reciente, o con los códigos locales.

Las instalaciones en casas rodantes requieren lo siguiente:

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

Dimensiones del producto

Este manual abarca varios modelos; la apariencia de su modelo puede diferir de los que se ilustran. Las dimensiones que se indican son las dimensiones máximas entre todos los modelos.



- | | |
|--|--|
| <p>A. $1\frac{3}{16}$" (3,0 cm) de altura desde la superficie de cocción hasta la parte superior de la ventilación</p> <p>B. $29\frac{7}{8}$" (75,9 cm)</p> <p>C. Placa que indica modelo/serie/valores nominales (detrás de la puerta del horno, en la parte superior del lado izquierdo del marco del horno)</p> | <p>D. 36" (91,4 cm) de altura hasta la parte superior del borde de la superficie de cocción con las patas niveladoras completamente atornilladas*</p> <p>E. $28\frac{25}{64}$" (72,1 cm) de profundidad máx. desde el frente de la consola hasta la parte posterior de la estufa</p> <p>F. $29\frac{1}{64}$" (73,7 cm) de profundidad máx. desde la manija hasta la parte posterior de la estufa</p> |
|--|--|

IMPORTANTE: La estufa debe ser nivelada después de la instalación. Siga las instrucciones de la sección "Nivelación de la estufa". No se recomienda usar la superficie de cocción como referencia para nivelar la estufa.

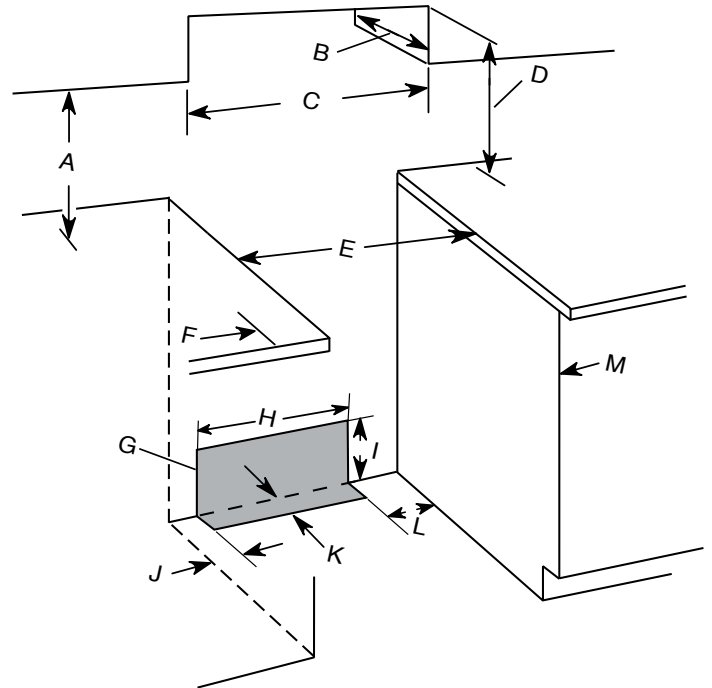
*La estufa se puede elevar aproximadamente 1" (2,5 cm) mediante la regulación de las patas niveladoras.

Dimensiones del armario

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

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

La estufa puede instalarse próxima a paredes combustibles con una separación cero.



- | |
|---|
| <p>A. 18" (45,7 cm) del armario lateral superior al mostrador</p> <p>B. 13" (33 cm) de profundidad máx. del armario superior</p> <p>C. 30" (76,2 cm) de ancho mínimo de la abertura</p> <p>D. Para ver el espacio mínimo hasta la parte superior de la superficie de cocción, consulte la NOTA.</p> <p>E. 30" (76,2 cm) de ancho mínimo de la abertura</p> <p>F. 3" (7,6 cm) de espacio desde ambos lados de la estufa hasta la pared lateral u otro material combustible</p> <p>G. Se recomienda esta área sombreada para la instalación de la tubería de gas rígida y el tomacorriente con conexión a tierra.</p> <p>H. $13\frac{1}{8}$" (33,3 cm)</p> <p>I. $7\frac{11}{16}$" (19,5 cm)</p> <p>J. $4\frac{13}{16}$" (12,2 cm)</p> <p>K. $3\frac{11}{16}$" (9,4 cm)</p> <p>L. 12" (30,5 cm)</p> <p>M. La puerta o las bisagras del armario no deben extenderse dentro del área del recorte.</p> |
|---|

NOTA: 24" (61,0 cm) como mínimo cuando la base del armario de madera o de metal esté protegida por madera moldeada retardante de llama de al menos $\frac{1}{4}$ " (6,4 mm), cubierta con una lámina de acero no inferior a N.º 28 MSG, acero inoxidable de 0,015" (0,4 mm), aluminio de 0,024" (0,6 mm) o cobre de 0,020" (0,5 mm).

30" (76,2 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la plataforma de cocción y la parte inferior de un armario de madera o metal sin revestimiento.

Requisitos eléctricos

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

IMPORTANTE: La estufa debe tener una conexión de electricidad a tierra de acuerdo con los códigos y las ordenanzas locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código nacional de electricidad (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70 o el Código canadiense de electricidad (Canadian Electrical Code), CSA C22.1.

Esta estufa está equipada con un sistema de encendido electrónico que no funcionará correctamente si se enchufa en un tomacorriente que no esté polarizado de forma correcta.

Si los códigos lo permiten y se emplea un cable de conexión a tierra separado, es recomendable que un instalador eléctrico competente determine si la ruta de conexión a tierra es adecuada.

Puede obtener una copia de las normas de los códigos arriba indicadas en:

National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471
CSA International
8501 East Pleasant Valley Road
Cleveland, OH 44131-5575

- Se requiere un circuito eléctrico de 120 voltios, 60 hertzios, CA solamente, con fusible de 15 amperios y polarizado. También se recomienda usar un fusible retardador o un cortacircuitos. Se recomienda el uso de un circuito independiente que preste servicio únicamente a este aparato.
- Los sistemas de encendido electrónico funcionan dentro de límites de tensión amplios, pero se debe tener una conexión a tierra y la polaridad correctas. Verifique que el tomacorriente tenga una capacidad para 120 voltios y que esté debidamente conectado a tierra.

- No es necesario enchufar esta estufa en un tomacorriente con GFCI (disyuntor diferencial). Se recomienda no enchufar una estufa con encendido con chispa eléctrica ni ningún otro electrodoméstico importante en un tomacorriente de pared con GFCI ya que puede causar la desconexión del GFCI durante el funcionamiento normal.
- El rendimiento de esta estufa no se verá afectado si funciona en un circuito protegido con un GFCI. Sin embargo, se puede producir el inconveniente de la desconexión ocasional del GFCI debido a la naturaleza del funcionamiento normal de las estufas de gas electrónicas.
- La hoja con especificaciones técnicas y el diagrama de cableado se encuentran en la parte posterior de la estufa, en una bolsa plástica.

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

Requisitos del suministro de gas

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Explosión

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

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas propano, la presión no debe exceder una columna de agua de 36 cm (14") y debe ser verificada por una persona calificada.

Ejemplos de una persona calificada incluyen:

personal de servicio del sistema de calefacción con licencia,
personal autorizado de la compañía de gas, y
personal autorizado para dar servicio.

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

Respete todos los códigos y las ordenanzas vigentes.

IMPORTANTE: Esta instalación debe hacerse de acuerdo con todos los códigos y ordenanzas locales. Si no hay códigos locales, la instalación deberá hacerse de acuerdo con la Norma nacional estadounidense (American National Standard), el Código nacional de gas combustible (National Fuel Gas Code), ANSI Z223.1, edición más reciente, o CAN/CGA B149, edición más reciente.

IMPORTANTE: Las pruebas de fugas de la estufa deben efectuarse según las instrucciones del fabricante.

Tipo de gas

Gas natural:

Esta estufa está preparada de fábrica para usarse con gas natural. Vea la sección "Conversiones de gas". La placa que indica modelo/serie/valores nominales, ubicada en el marco del horno detrás de la parte superior del lado izquierdo de la puerta del horno, tiene información sobre los tipos de gas que pueden usarse. Si la lista de tipos de gas no incluye el tipo de gas disponible, averigüe con el distribuidor de gas de su localidad.

Conversión de gas propano:

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

No se intentará convertir el aparato del gas especificado en la placa que indica modelo/serie/valores nominales para utilizarlo con un gas distinto sin consultar con el proveedor de gas en servicio. Vea la sección "Conversiones de gas".

Línea de suministro de gas

- Provea una línea de suministro de gas de tubería rígida de 3/4" (19 mm) hasta la ubicación de la estufa. Una tubería de menor tamaño en tendidos más largos puede dar como resultado un suministro de gas insuficiente. Con gas propano, el tamaño de la tubería o los caños puede ser de un mínimo de 1/2" (13 mm). Por lo general, los proveedores de gas propano determinan el tamaño y los materiales que deben usarse en el sistema.

NOTA: Deben usarse compuestos para uniones de tubería que sean resistentes a la acción del gas propano. No utilice cinta TEFLON^{®†}.

Conector flexible de metal para electrodomésticos:

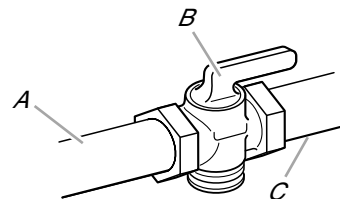
- Si los códigos locales lo permiten, se puede usar un nuevo conector flexible de metal para electrodomésticos con diseño certificado por CSA, de 4 a 5 pies (de 122 a 152,4 cm) de longitud, 1/2" o 3/4" (13 o 19 mm) de diámetro interno, para conectar la estufa a la línea de suministro de gas.



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

- Debe incluir una válvula de cierre.

Instale una válvula manual de cierre de gas en un lugar fácilmente accesible. No bloquee el acceso a la válvula de cierre. La válvula es para encender o apagar el gas a la estufa.



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

Regulador de presión de gas

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

Gas natural:

Presión mínima: 15,2 cm de presión de la columna de agua (WCP)

Presión máxima: 35,5 cm de WCP

Gas propano:

Presión mínima: 27,9 cm de WCP

Presión máxima: 35,5 cm de WCP

Póngase en contacto con el proveedor de gas local si no está seguro acerca de la presión de entrada.

Requisitos de entrada de los quemadores

Los valores nominales de entrada que se muestran en la placa que indica modelo/serie/valores nominales son para elevaciones de hasta 2 000 pies (609,6 m).

Para elevaciones mayores de 2 000 pies (609,6 m), los valores nominales se reducen en una proporción del 4 % por cada 1 000 pies (304,8 m) por encima del nivel del mar (no es aplicable para Canadá).

Prueba de presión del suministro de gas

La presión del suministro de gas para un regulador de prueba debe ser de al menos 2,5 cm de presión de la columna de agua superior a la presión del múltiple que se muestra en la placa que indica modelo/serie/valores nominales.

Prueba de presión de tubería superior a 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro (35,5 cm de WCP)

La estufa y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema con presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3,5 kPa).

Prueba de presión de línea con 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro (35,5 cm de WCP) o menos

Se debe cerrar la válvula de cierre individual manual para aislar la estufa del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema con presiones de prueba de 1/2 psi (3,5 kPa) o menos.

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

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Desempaque la estufa

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de peso excesivo

Use dos o más personas para mover e instalar la estufa.

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

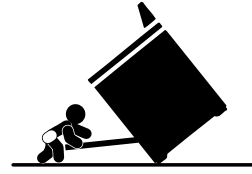
1. Retire los materiales de envío, la cinta adhesiva y la película protectora de la estufa. Mantenga la base de cartón debajo de la estufa. No deseche nada hasta que se haya completado la instalación.
2. Retire las parrillas del horno y el paquete de piezas del horno y los materiales de envío.
3. Para retirar la base de cartón, primero tome cuatro esquineros de cartón de la caja. Apile un esquinero de cartón sobre el otro. Repita con los otros dos esquineros. Colóquelos a lo largo sobre el piso detrás de la estufa para apoyarla cuando la coloque sobre la parte posterior.
4. Con la ayuda de dos o más personas, aferre la estufa con firmeza y colóquela suavemente sobre su parte posterior encima de los esquineros de cartón.
5. Retire la base de cartón.

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

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

Instalación del soporte antivuelco

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de Vuelco

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

Instale el soporte anti-vuelco al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

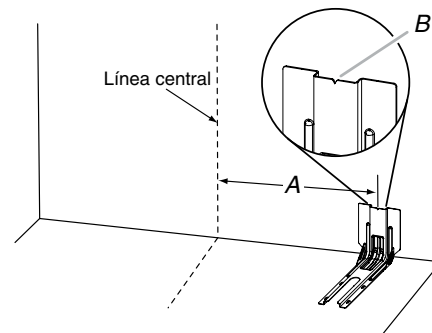
Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte anti-vuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte anti-vuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte anti-vuelco instalado y asegurado.

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

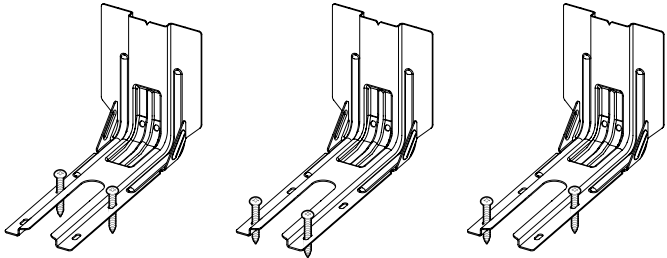
1. Retire el soporte antivuelco del interior del horno.
2. Decida qué método de montaje usará: en el piso o en la pared.
Si tiene piso de piedra o de mampostería, puede usar el método de montaje en la pared. Si instala la estufa en una casa rodante, deberá fijar la estufa al piso.
Este soporte antivuelco y los tornillos se pueden usar con vástagos de madera o de metal.
3. Determine y marque la línea central del espacio del recorte. El soporte de montaje puede instalarse en el lado izquierdo o derecho del área recortada. Ubique el soporte de montaje contra la pared en el recorte de modo que la muesca en V del soporte esté a 12 1/2" (31,8 cm) de la línea central, como se muestra.



- A. 12 1/2" (31,8 cm)
B. Muesca en V del soporte

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

Montaje en el piso

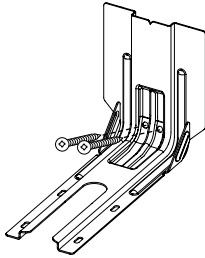


Posición posterior

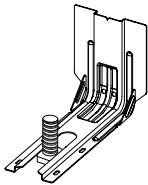
Posición frontal

Diagonal (2 opciones)

Montaje en la pared



5. Use los dos tornillos de cabeza Phillips n.º 10 x 1 5/8" (4,1 cm) que se suministran para montar el soporte antivuelco en la pared o en el piso.
6. Mueva la estufa lo suficientemente cerca de la abertura como para permitir que se hagan las conexiones eléctricas finales. Retire la base de envío, el cartón o la madera de debajo de la estufa.
7. Mueva la estufa a su ubicación final, asegurándose de que la pata niveladora trasera se deslice dentro del soporte antivuelco.



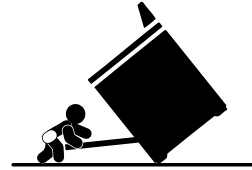
8. Mueva la estufa hacia adelante sobre la base de envío, el cartón o la madera para continuar la instalación según las instrucciones de instalación siguientes.

Regule las patas niveladoras

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

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

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Vuelco

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

Instale el soporte anti-vuelco al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

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

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte anti-vuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte anti-vuelco instalado y asegurado.

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

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

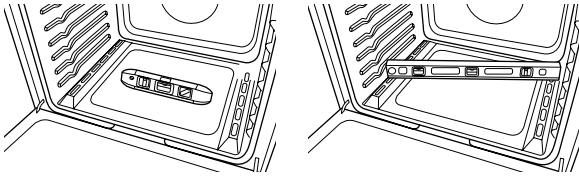
NOTA: Si regula la altura cuando la estufa está de pie, incline la estufa hacia atrás para regular las patas delanteras y, después, inclínela hacia adelante para regular las patas traseras.

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

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

Nivelación de la estufa

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



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

Conexión del suministro de gas

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Explosión

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

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas propano, la presión no debe exceder una columna de agua de 36 cm (14") y debe ser verificada por una persona calificada.

Ejemplos de una persona calificada incluyen:

personal de servicio del sistema de calefacción con licencia,
personal autorizado de la compañía de gas, y
personal autorizado para dar servicio.

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

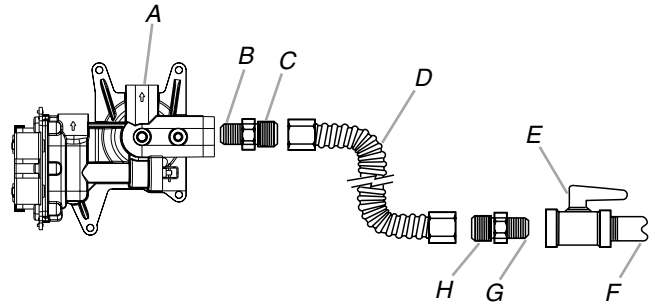
Esta estufa está preparada de fábrica para usarse con gas natural. Para usar esta estufa con gas propano, vea la sección "Conversiones de gas" antes de conectar la estufa al suministro de gas. Las conversiones de gas natural a gas propano o de gas propano a gas natural deberán ser hechas por un instalador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

Conexión flexible típica

1. Aplique compuesto para unión de tuberías hecho para el uso con gas propano en los extremos más pequeños de rosca de los adaptadores del conector flexible. Vea B y G en la ilustración siguiente.
2. Fije un adaptador al regulador de presión de gas y el otro a la válvula de cierre de gas. Apriete los dos adaptadores y asegúrese de no mover ni girar el regulador de presión de gas.

3. Use una llave de combinación de 15/16" (24 mm) y una llave regulable para fijar el conector flexible a los adaptadores.

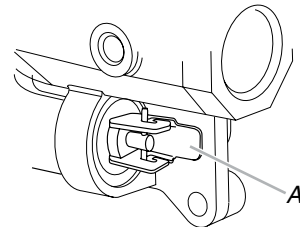
IMPORTANTE: Todas las conexiones ajustarse con una llave. Las conexiones al regulador de gas no deben estar demasiado apretadas ya que eso puede agrietar el regulador y causar una fuga de gas. No permita que el regulador gire cuando se aprietan las conexiones.



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

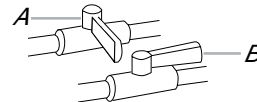
Complete la conexión

1. Verifique que la válvula de cierre del regulador de la presión de gas esté en la posición de abierta.



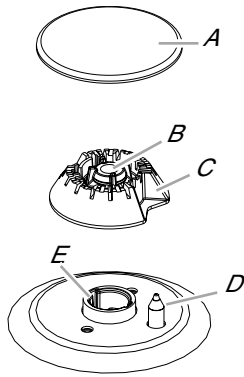
A. Válvula de cierre del regulador de presión de gas en la posición abierta

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



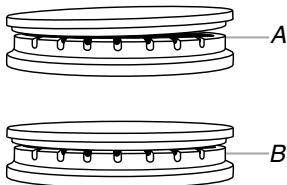
A. Válvula cerrada
B. Válvula abierta

3. Pruebe todas las conexiones aplicando con un pincel una solución aprobada para detección de fugas que no sea corrosiva. Si aparecen burbujas, indica que existe una fuga. Corrija cualquier fuga que encuentre.
4. Retire las tapas y las bases de los quemadores de la superficie de cocción del empaque que contiene piezas.
5. Alinee la abertura del tubo de gas en la base de los quemadores con el soporte de orificio en la superficie de cocción y el electrodo encendedor con la muesca en la base de los quemadores.



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

Las tapas de los quemadores deben estar niveladas cuando se colocan en la posición correcta. Si las tapas de los quemadores no están en la posición correcta, los quemadores de la superficie no se encenderán. La tapa de los quemadores no debe oscilar ni tambalearse si está debidamente alineada.



- A. Incorrecto
 B. Correcto

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

6. Enchufe en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.

Verifique que el soporte antivuelco esté instalado y enganchado

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

Sistema de encendido electrónico

Regulación inicial del encendido y la llama de gas

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

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

Verifique el funcionamiento de los quemadores de la superficie de cocción

Quemadores de superficie estándar

Empuje hacia adentro y gire cada perilla de control hasta la posición Lite (Encendido).

La llama debe encenderse en menos de 4 segundos.

La primera vez que encienda los quemadores, pueden tardar más de 4 segundos debido a la presencia de aire en la línea de gas.

Si los quemadores no se encienden como es debido:

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

Repita la puesta en marcha. Si en este punto un quemador no se enciende, gire las perillas de control hasta la posición Off (Apagado) y póngase en contacto con el distribuidor o con una compañía de servicio autorizada para pedir asistencia. Consulte la contraportada del Manual de uso y cuidado para contactar al servicio técnico.

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

Verifique el funcionamiento del quemador de hornear del horno

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione el botón Start (Inicio).

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

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

Si un quemador no se enciende como es debido:

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

Repita los pasos 1 a 3. Si en este punto el quemador no se enciende, presione el botón Cancel (Cancelar) y póngase en contacto con el distribuidor o una compañía de servicio autorizada para solicitar asistencia. Consulte la contraportada del Manual de uso y cuidado para contactar al servicio técnico.

Si necesita regular la llama del quemador de hornear, vea la sección "Cómo regular la altura de la llama".

Consulte el Manual de uso y cuidado para el funcionamiento correcto de los controles del horno.

Verifique el funcionamiento del quemador de asar del horno

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

El quemador del horno debe encenderse en menos de 8 segundos. La primera vez que encienda un quemador, puede tardar más de 8 segundos debido a la presencia de aire en la línea de gas.
4. Después de 2 minutos, abra la puerta del horno y verifique que el horno esté caliente.

Si un quemador no se enciende como es debido:

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

Repita los pasos 1 a 3. Si en este punto el quemador no se enciende, presione el botón Cancel (Cancelar) y póngase en contacto con el distribuidor o una compañía de servicio autorizada para solicitar asistencia. Consulte la contraportada del Manual de uso y cuidado para contactar al servicio técnico.

Si necesita regular la llama del quemador de asar a la parrilla, vea la sección "Cómo regular la altura de la llama". Consulte el Manual de uso y cuidado para el funcionamiento correcto de los controles del horno.

Retire/vuelva a colocar el cajón

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

Cómo retirarlo:

1. Abra el cajón por completo.
2. Eleve el borde frontal y, después, levántelo para sacarlo.

Cómo volver a colocarlo:

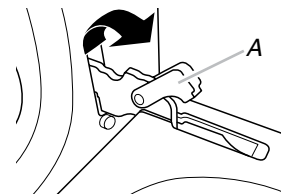
1. Alinee las muescas de la parte delantera del cajón con las muescas de las guías del cajón a ambos lados. Inserte las lengüetas de alineación de la parte posterior en las guías del cajón a ambos lados.
2. Empuje el cajón para introducirlo por completo.
3. Abra y cierre el cajón con cuidado para asegurarse de que esté bien encajado sobre las guías a ambos lados.

Puerta del horno

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

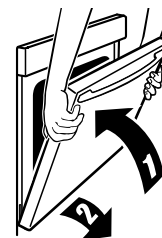
Cómo retirarla:

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



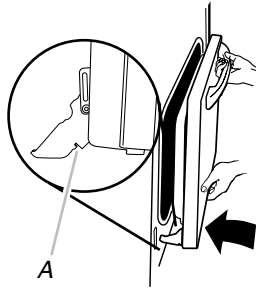
A. Traba de bisagra

3. Cierre la puerta del horno tanto como sea posible.
4. Levante la puerta del horno sosteniéndola de ambos lados. Siga empujando la puerta del horno para cerrarla y retírela del marco de la puerta del horno.



Cómo volver a colocarla:

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



A. Muesca de bisagra

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

Finalización de la instalación

1. Verifique que todas las piezas estén ahora instaladas. Si hay alguna pieza adicional, vuelva a realizar todos los pasos para ver cuál se omitió.
2. Verifique que tenga todas las herramientas.
3. Verifique que tenga todos los accesorios de la estufa, especialmente las parrillas del horno. Puede ser que esos accesorios estén en el empaque de la estufa.
4. Deseche o recicle todos los materiales de empaque.
5. Verifique que la estufa esté nivelada. Vea la sección "Nivelación de la estufa".
6. Use una solución suave de limpiador doméstico líquido y agua tibia para quitar el residuo ceroso que deje el material de embalaje. Seque meticulosamente con un paño suave. Para más información, vea la sección "Cuidado de la estufa" del Manual de uso y cuidado.
7. Lea el Manual de uso y cuidado.
8. Encienda los quemadores de superficie y el horno. Vea el Manual de uso y cuidado para obtener instrucciones específicas sobre el funcionamiento de la estufa.

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

Si la estufa no funciona, revise lo siguiente:

- Que el fusible de la casa esté intacto y apretado, o que no se haya desconectado el cortacircuitos.
 - Que la válvula de cierre del regulador de presión de gas esté en la posición abierta.
 - Que la estufa esté enchufada en un tomacorriente de tres terminales con conexión a tierra.
 - Que el suministro eléctrico esté conectado.
9. Cuando la estufa haya estado encendida durante 5 minutos, verifique que haya calor. Si la estufa está fría, apáguela y verifique que la válvula de cierre de la línea de suministro de gas esté abierta.
 - Si la válvula de cierre de la línea de suministro de gas está cerrada, ábrala y repita la prueba de cinco minutos como se ha descrito antes.
 - Si la válvula de cierre de la línea de suministro de gas está abierta, ciérrala y contacte a un técnico competente.

Si necesita asistencia o servicio técnico:

Consulte la contraportada del Manual de uso y cuidado para contactar al servicio técnico.

CONVERSIONES DE GAS

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

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Explosión

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

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas propano, la presión no debe exceder una columna de agua de 36 cm (14") y debe ser verificada por una persona calificada.

Ejemplos de una persona calificada incluyen:

personal de servicio del sistema de calefacción con licencia,
personal autorizado de la compañía de gas, y
personal autorizado para dar servicio.

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

Conversión a gas propano

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Vuelco

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

Instale el soporte anti-vuelco al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

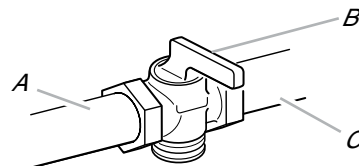
Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte anti-vuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte anti-vuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte anti-vuelco instalado y asegurado.

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

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

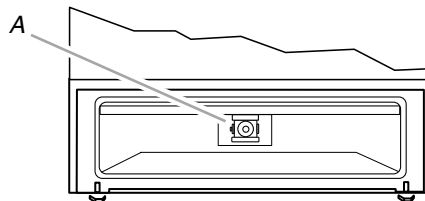


- A. Línea de suministro de gas
- B. Válvula de cierre manual en la posición cerrada
- C. A la estufa

2. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.

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

1. Retire el cajón de almacenamiento. Vea la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón".
2. Ubique el regulador de presión de gas en la parte posterior del compartimiento del cajón.

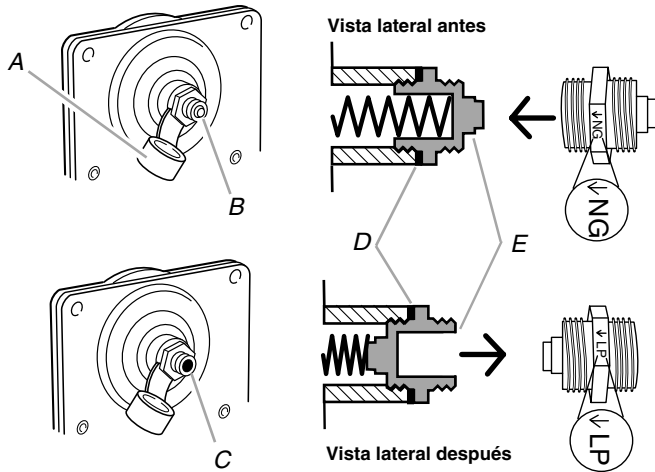


- A. Regulador de la presión de gas

IMPORTANTE: No retire el regulador de presión de gas.

3. Retire la cubierta plástica de la tapa del regulador de presión de gas.
4. Gire la tapa del regulador de presión de gas en sentido antihorario con una llave de combinación de 5/8" (16 mm) para retirarla.

NOTA: No retire el resorte que hay debajo de la tapa.

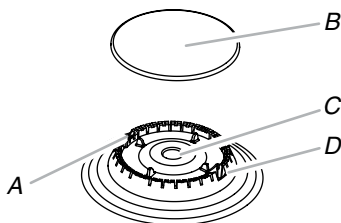


- A. Cubierta plástica
- B. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo macizo mirando hacia afuera
- C. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo hueco mirando hacia afuera
- D. Arandela
- E. Tapa del regulador de presión de gas

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

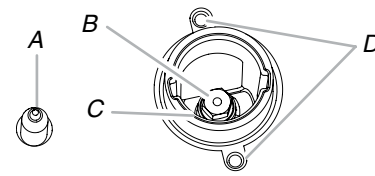
Para convertir quemadores de superficie (de gas natural a gas propano)

1. Retire la tapa del quemador.
2. Retire la base del quemador.



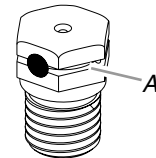
- A. Electrodo encendedor
- B. Tapa de quemador
- C. Abertura del tubo de gas
- D. Base de quemador

3. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de un sacatuercas de 9/32" (7 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas natural en el sacatuercas mientras lo cambia. Presione hacia abajo el destornillador sobre el tornillo de los orificios de gas y sáquelo girándolo hacia la izquierda y levantándolo hacia afuera. Reserve el tornillo de los orificios de gas.



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

4. Retire los tornillos de los orificios que se envían en el empaque con documentos en el horno. Los tornillos de los orificios de gas están estampados con un número, marcado con dos círculos de color y tienen una muesca en el área hexagonal. Reemplace el tornillo de los orificios de gas natural con el tornillo de los orificios de gas propano.



A. Ranura de propano

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

Tabla de los tornillos de los orificios de gas propano para quemadores de superficie

Clasificación/ Tipo de quemador	Color	Tamaño (mm)	Número de identificación	Colocación
15 000 BTU/ Acumulado*	Plateado	1,05	L105	Parte frontal
	Negro/ Naranja	0,32	L32	izquierda
14 200 BTU/ Ultrarrápido/ Acumulado*	Plateado	1,05	L105	Parte frontal izquierda/ Parte frontal derecha
8 000 BTU/ Semirápido	Rojo/ Naranja	0,85	L85	Parte trasera derecha/ parte central
5 000 BTU/ Auxiliar	Rojo/ Azul	0,65	L65	Parte trasera izquierda
1 200 BTU/ Acumulado/ Fuego lento*	Negro/ Naranja	0,32	L32	Parte frontal izquierda (Fuego lento)

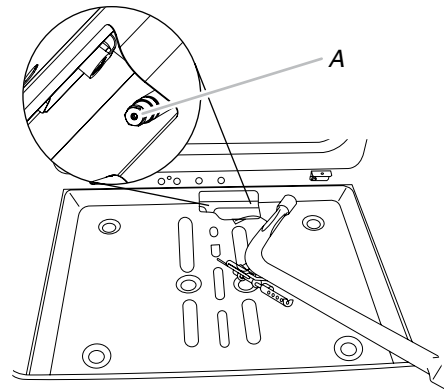
*No disponible en todos los juegos/modelos.

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

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

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

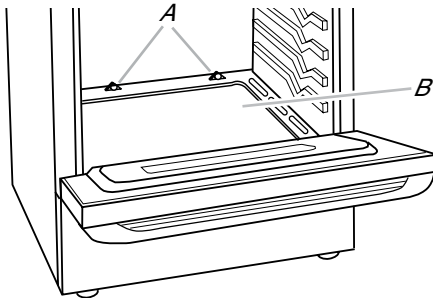
6. Vuelva a colocar la base del quemador.
7. Vuelva a colocar la tapa del quemador.
8. Repita los pasos 1 a 7 para los quemadores restantes.



A. Orificio del horno

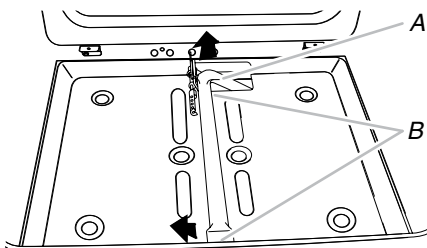
Para convertir el quemador de hornear del horno (de gas natural a gas propano)

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



A. Tornillos
B. Base del horno

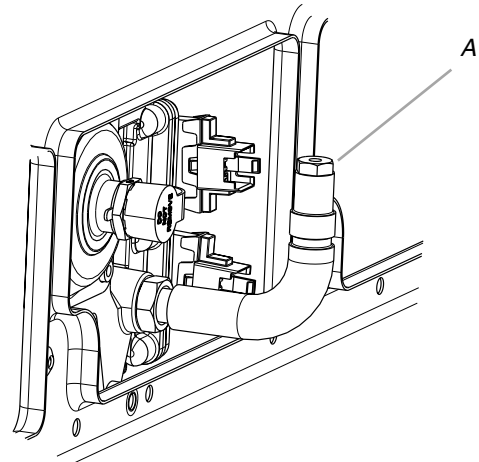
4. Retire los dos tornillos del quemador de hornear.
5. Deslice el frente del quemador de hornear hacia el costado para retirar la lengüeta de la parte frontal del horno. Levante la parte posterior del quemador de hornear fuera del orificio del horno y reserve el quemador de hornear. No desconecte el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



A. Quemador para hornear
B. Tornillos

6. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de un sacatuercas de 3/8" (10 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas natural en el sacatuercas mientras lo cambia. Presione el sacatuercas hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y gire en sentido antihorario el tornillo de los orificios del gas del quemador de hornear de gas natural para retirarlo. El tornillo tendrá grabado un número "47".
7. Reemplace el tornillo con el "47" por uno con un "56". Para instalar el tornillo de los orificios del quemador de hornear de gas propano, gírelo en sentido horario hasta que esté firme.

IMPORTANTE: No apriete en exceso.



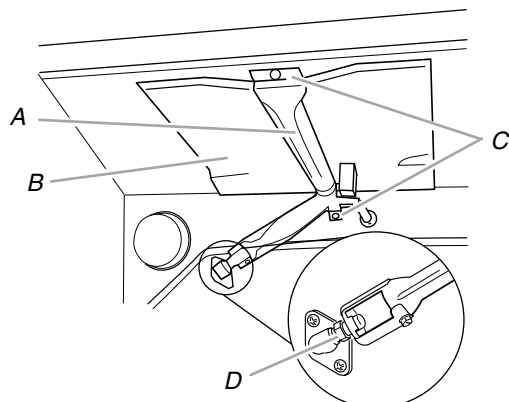
A. Tornillo de orificio

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

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

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

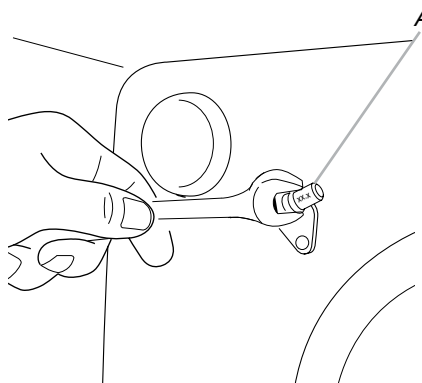
NOTA: El quemador para asar colgará en la parte posterior del horno mientras se cambia la campana del orificio.



- A. Quemador para asar
- B. Dispersor de llama
- C. Tornillos
- D. Campana de orificio

4. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de un sacatuerca de 3/8" (10 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas natural en el sacatuerca mientras lo cambia. Presione el sacatuerca hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y gire en sentido antihorario la campana de los orificios del gas del quemador para asar de gas natural para retirarla. La campana tendrá grabado un número "155".
5. Reemplace la campana con el "155" por una con un "100". Para instalar la campana de los orificios del quemador para asar a la parrilla de gas propano, gírela en sentido horario hasta que esté firme.

IMPORTANTE: No apriete en exceso.



- A. Campana de orificio

6. Coloque el quemador para asar sobre la campana para el orificio del quemador para asar. Inserte el encendedor de cerámica del quemador para asar en el orificio de la parte posterior del horno.
7. Vuelva a colocar el dispersor de llama con las cuatro lengüetas mirando hacia arriba y las muescas hacia la parte posterior del horno.
8. Ubique el quemador para asar contra el techo del horno y sujételo con un tornillo.
9. Vuelva a colocar el cajón de almacenamiento. Vea la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón".
10. Vuelva a colocar la puerta del horno. Vea la sección "Puerta del horno".
11. Vuelva a colocar las rejillas del horno.

Complete la instalación (de gas natural a gas propano)

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

IMPORTANTE: Es posible que tenga que regular el ajuste bajo para cada quemador de la superficie de cocción.

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

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

IMPORTANTE: Asegúrese de reservar los orificios que recién se reemplazaron en la conversión.

Conversión de gas natural

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Vuelco

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

Instale el soporte anti-vuelco al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

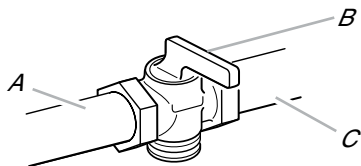
Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte anti-vuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte anti-vuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte anti-vuelco instalado y asegurado.

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

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

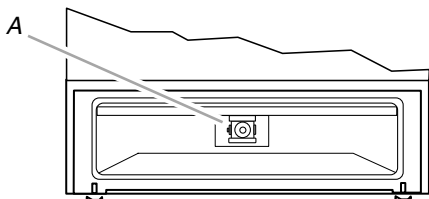


- A. Línea de suministro de gas
- B. Válvula de cierre manual en la posición cerrada
- C. A la estufa

2. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.

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

1. Retire el cajón de almacenamiento. Vea la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón".
2. Ubique el regulador de presión de gas en la parte posterior del compartimiento del cajón.

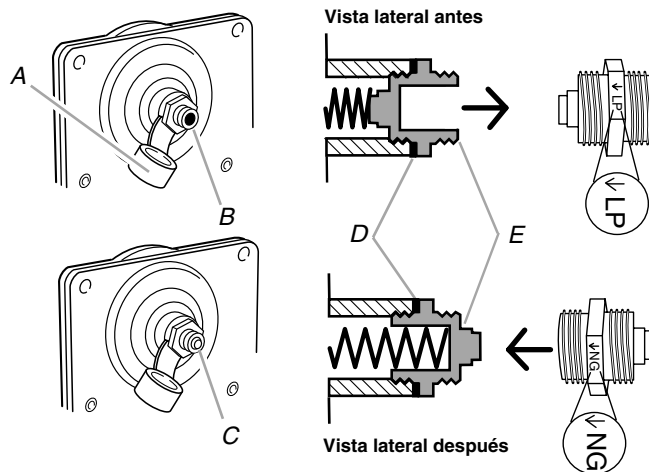


A. Regulador de presión de gas

IMPORTANTE: No retire el regulador de presión de gas.

3. Retire la cubierta plástica de la tapa del regulador de presión de gas.
4. Gire la tapa del regulador de presión de gas en sentido antihorario con una llave de combinación de 5/8" (16 mm) para retirarla.

NOTA: No retire el resorte que hay debajo de la tapa.

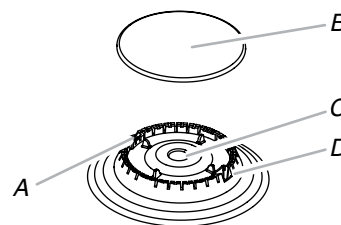


- A. Cubierta plástica
- B. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo hueco mirando hacia afuera
- C. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo macizo mirando hacia afuera
- D. Arandela
- E. Tapa del regulador de presión de gas

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

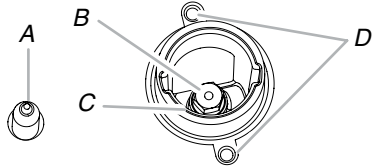
Para convertir quemadores de superficie (de gas propano a gas natural)

1. Retire la tapa del quemador.
2. Retire la base del quemador.



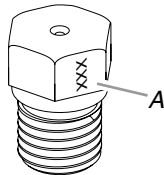
- A. Electrodo encendedor
- B. Tapa de quemador
- C. Abertura del tubo de gas
- D. Base de quemador

3. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de un sacatuercas de 9/32" (7 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas natural en el sacatuercas mientras lo cambia. Presione hacia abajo el destornillador sobre el tornillo de los orificios de gas y sáquelo girándolo hacia la izquierda y levantándolo hacia afuera. Reserve el tornillo de los orificios de gas.



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

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



A. Número grabado

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

Cuadro de tornillos de los orificios de gas natural

Categoría del quemador	Color	Tamaño (mm)	Número de identificación
19 000 BTU (ST)	Blanco/gris	1,84	184
18 000 BTU	Azul	1,94	194
17 000 BTU (ST)	N/A	1,75	175
17 000 BTU	Blanco/azul	1,90	190
9 200 BTU	Blanco/negro	1,35	135
8 000 BTU	Blanco/amarillo	1,25	125
5 000 BTU	Blanco/naranja	1,00	100
1 200 BTU	Negro	0,52	52

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

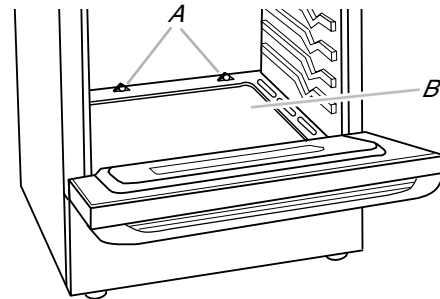
5. Coloque los tornillos de los orificios de gas propano en la bolsa de tornillos de los orificios.

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

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

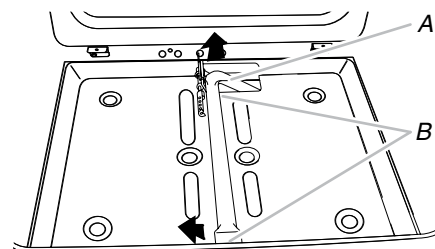
Para convertir el quemador de hornear del horno (de gas propano a gas natural)

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

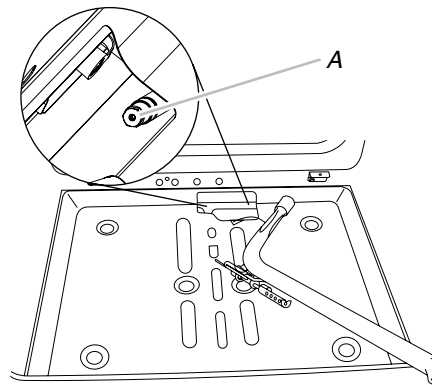


- A. Tornillos
- B. Base del horno

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



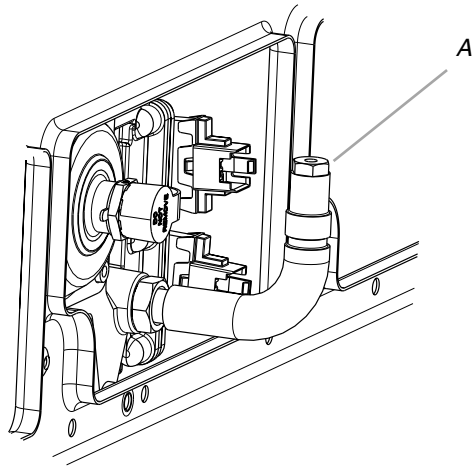
- A. Quemador para hornear
- B. Tornillos



A. Orificio del horno

6. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de un sacatuercas de 3/8" (10 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas natural en el sacatuercas mientras lo cambia. Presione el sacatuercas hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y gire en sentido antihorario el tornillo de los orificios del gas del quemador de hornear de gas propano para retirarlo. El tornillo tendrá grabado un número "56".
7. Reemplace el tornillo con el "56" por uno con un "47". Para instalar el tornillo de los orificios del quemador de hornear de gas natural, gírelo en sentido horario hasta que esté firme.

IMPORTANTE: No apriete en exceso.



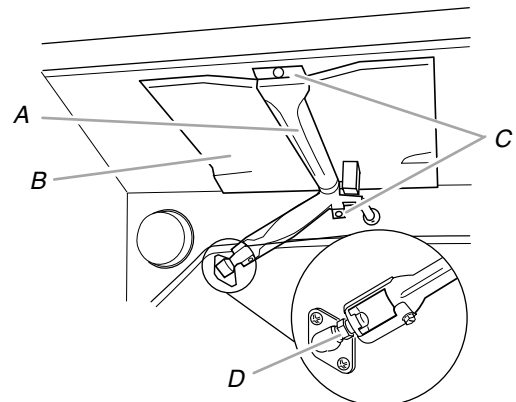
A. Tornillo de orificio

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

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

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

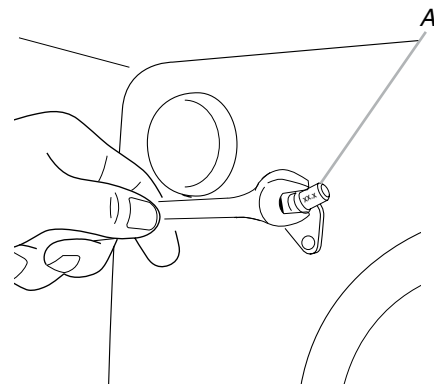
NOTA: El quemador para asar colgará en la parte posterior del horno mientras se cambia la campana del orificio.



A. Quemador para asar
B. Dispersor de llama
C. Tornillos
D. Campana de orificio

4. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de un sacatuercas de 3/8" (10 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas natural en el sacatuercas mientras lo cambia. Presione el sacatuercas hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y gire en sentido antihorario la campana de los orificios del gas del quemador para asar de gas propano para retirarla. La campana tendrá grabado un número "100".
5. Reemplace la campana con el "100" por una con un "155". Para instalar la campana de los orificios del quemador para asar a la parrilla de gas natural, gírela en sentido horario hasta que esté firme.

IMPORTANTE: No apriete en exceso.



A. Campana de orificio

6. Coloque el quemador para asar sobre la campana para el orificio del quemador para asar. Inserte el encendedor de cerámica del quemador para asar en el orificio de la parte posterior del horno.
7. Vuelva a colocar el dispersor de llama con las cuatro lengüetas mirando hacia arriba y las muescas hacia la parte posterior del horno.
8. Ubique el quemador para asar contra el techo del horno y sujételo con un tornillo.
9. Vuelva a colocar el cajón de almacenamiento. Vea la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón".
10. Vuelva a colocar la puerta del horno. Vea la sección "Puerta del horno".
11. Vuelva a colocar las rejillas del horno.

Complete la instalación (de gas propano a gas natural)

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

IMPORTANTE: Es posible que tenga que regular el ajuste bajo para cada quemador de la superficie de cocción.

Es muy importante verificar que la llama de los quemadores de la superficie de cocción, de hornear y de asar sea adecuada. Las llamas de gas natural no tienen puntas amarillas.

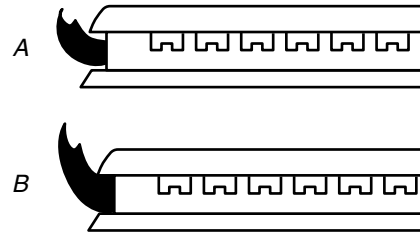
4. Consulte "Complete la instalación" en la sección "Instrucciones de instalación" de este manual para completar este procedimiento.

IMPORTANTE: Asegúrese de reservar los orificios que recién se reemplazaron en la conversión.

Cómo regular la altura de la llama

Cómo regular la llama de quemadores de superficie

Regule la altura de la llama de los quemadores superiores. La llama baja de los quemadores de la superficie de cocción debe ser azul y de aproximadamente 1/4" (6,4 mm) de alto. Las llamas de gas propano tienen una punta de color ligeramente amarillo.



A. Llama baja
B. Llama alta

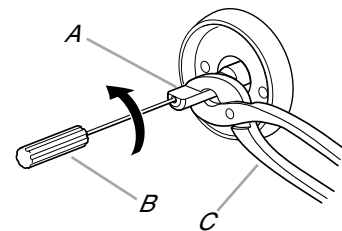
Para regular quemadores estándar:

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

Si es necesario regular la llama baja:

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

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

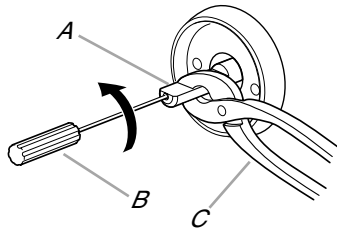


A. Vástago de la perilla de control
B. Destornillador
C. Pinza

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

Para regular un quemador doble (en algunos modelos):

1. Encienda el quemador y llévelo hasta el ajuste más bajo en el cual estén encendidos ambos quemadores interno y externo.
2. Retire la perilla de control.
3. Inserte un destornillador de hoja plana de 1/8" (3 mm) en los lugares de regulación que se muestran en la ilustración siguiente e inserte el tornillo. Gire el tornillo hasta que la llama tenga el tamaño adecuado. Para aumentar el tamaño de la llama, gire el tornillo en sentido horario; para disminuir el tamaño, gire en sentido antihorario.



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

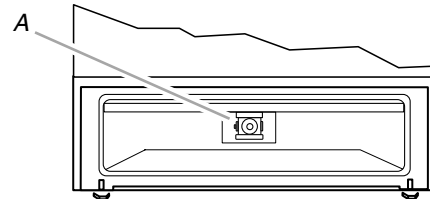
4. Vuelva a colocar la perilla de control.
5. Para probar la llama, gire el control de la posición baja a la alta y verifique la llama en cada ajuste.

Verifique el funcionamiento del quemador de hornear del horno

Consulte el Manual de uso y cuidado para el funcionamiento correcto de los controles del horno.

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

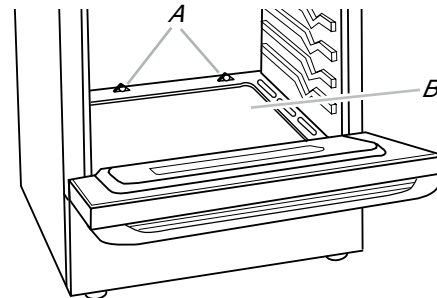
1. Retire el cajón de almacenamiento (vea la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón").
2. Ubique el regulador de presión de gas en la parte posterior del compartimiento del cajón.



A. Regulador de presión de gas

IMPORTANTE: No retire el regulador de presión de gas.

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



A. Tornillos
B. Base del horno

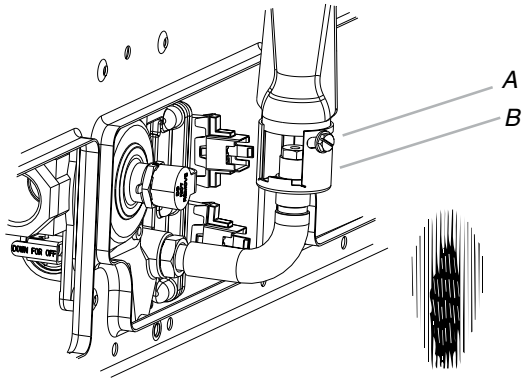
- c. Presione BAKE (Hornear).
- d. Presione el botón Start (Inicio).

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

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

Esta llama debe tener un cono interno de 1/2" (13 mm) de longitud de color verde azulado con un manto externo de color azul oscuro y debe ser nítida y suave. No debe haber puntas amarillas, explosiones ni elevaciones de la llama.

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



A. Tornillo de sujeción
B. Obturador de aire

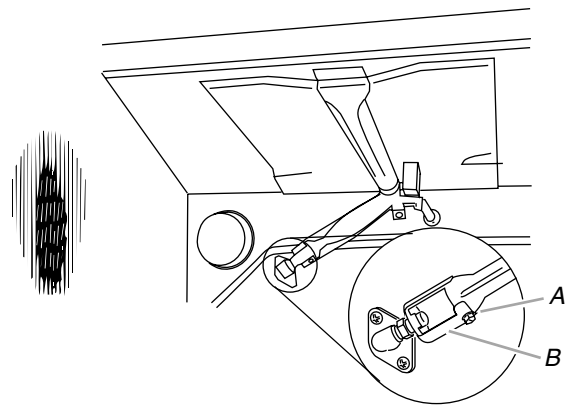
- Presione el botón Cancel (Cancelar) cuando haya finalizado.
- Vuelva a instalar la base del horno y el cajón de almacenamiento (vea la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón").

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

Presione BROIL (Asar) y, después, presione el botón Start (Inicio). Mire a través de la ventana del horno para verificar si la llama del quemador de asar es adecuada. Esta llama debe tener un cono interno largo de 1/2" (13 mm) de longitud de color verde azulado con un manto externo azul oscuro y debe ser nítida y suave. No debe haber puntas amarillas, explosiones ni elevaciones de la llama.

Si es necesario regular la llama:

- Presione el botón Cancel (Cancelar). Espere hasta que el horno se enfríe.
- Afloje el tornillo de sujeción en el obturador de aire que en la parte posterior del quemador de asar.
- Regule el obturador de aire según sea necesario.
- Apriete el tornillo de sujeción.



A. Tornillo de sujeción
B. Obturador de aire

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