



INSTALLATION INSTRUCTIONS 30" (76.2 CM) DOUBLE OVEN GAS RANGES

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN ESTUFA A GAS DE DOBLE HORNO DE 30" (76,2 CM)

Table of Contents/Índice

RANGE SAFETY	2	SEGURIDAD DE LA ESTUFA	18
INSTALLATION REQUIREMENTS	3	REQUISITOS DE INSTALACIÓN	19
Tools and Parts	3	Piezas y herramientas	19
Location Requirements	3	Requisitos de ubicación	19
Electrical Requirements	5	Requisitos eléctricos	21
Gas Supply Requirements	5	Requisitos del suministro de gas	22
INSTALLATION INSTRUCTIONS	6	INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	23
Unpack Range	6	Desempaque la estufa	23
Adjust Leveling Legs	7	Regule las patas niveladoras	23
Install Anti-Tip Bracket	7	Instalación del soporte anti-vuelco	24
Make Gas Connection	8	Conexión del suministro de gas	24
Verify Anti-Tip Bracket Location	9	Verificación de la ubicación del soporte anti-vuelco	25
Level Range	9	Nivelación de la estufa	26
Electronic Ignition System	9	Sistema de encendido electrónico	26
Complete Installation	10	Complete la instalación	27
GAS CONVERSIONS	11	CONVERSIONES DE GAS	28
LP Gas Conversion	11	Conversión de gas L.P.	28
Natural Gas Conversion	14	Conversión de gas natural	32

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.

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 this manual 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.

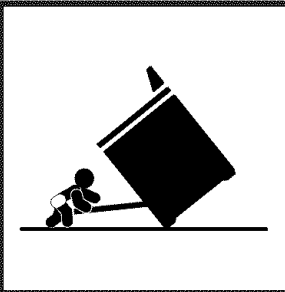
Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

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

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

- Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gasfitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- If using a ball valve, it shall be a T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.



⚠ WARNING

Tip Over Hazard

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

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

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

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" flat blade screwdriver
- Level
- Hand or electric drill
- Wrench or pliers
- Pipe wrench
- 1 5/16" combination wrench
- 1/8" (3.2 mm) drill bit
- Marker or pencil
- Pipe-joint compound resistant to LP gas
- Noncorrosive leak-detection solution

For LP/Natural Gas Conversions

- 1/2" combination wrench
- 3/32" (7.0 mm) nut driver
- Masking tape

Parts supplied

Check that all parts are included.

- LP/Natural Gas Conversion Kit (located on back of range near lower side)
- Burner grates
- Burner caps
- Oven racks
- 2 - #12 x 1 5/8" screws (for mounting anti-tip bracket)
- Anti-tip bracket (taped inside upper oven with literature package)

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 "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 rating number plate. The rating number plate is located behind the control panel.
- 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.
- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood or microwave hood combination that projects horizontally a minimum of 5" (12.7 cm) beyond the bottom of the cabinets.
- 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 floor anti-tip bracket must be installed. To install the anti-tip bracket shipped with the range, see "Install Anti-Tip Bracket" section.
- Grounded electrical supply is required. See "Electrical Requirements" section.
- Proper gas supply connection must be available. See "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" (0.64 cm) 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

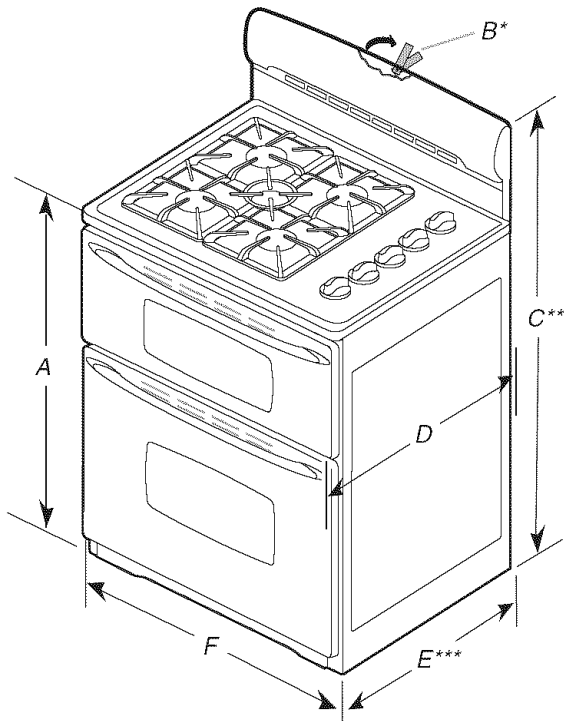
The installation of this range must conform to the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280). When such standard is not applicable, use the Standard for Manufactured Home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



- A. 35 $\frac{7}{8}$ " (91.1 cm) cooktop height (minimum) with leveling legs screwed all the way in*
- B. Model/serial/rating plates (located behind the control panel)**
- C. 46 $\frac{3}{4}$ " (118.7 cm) overall height (minimum) with leveling legs screwed all the way in*
- D. 28 $\frac{1}{8}$ " (71.3 cm) depth with handle
- E. 26 $\frac{5}{16}$ " to 27 $\frac{1}{4}$ " (66.8 to 69.2 cm)***
- F. 29 $\frac{7}{8}$ " (75.9 cm) width

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

**Model/serial/rating plates may be rotated up from behind the control panel for viewing from the front of the range.

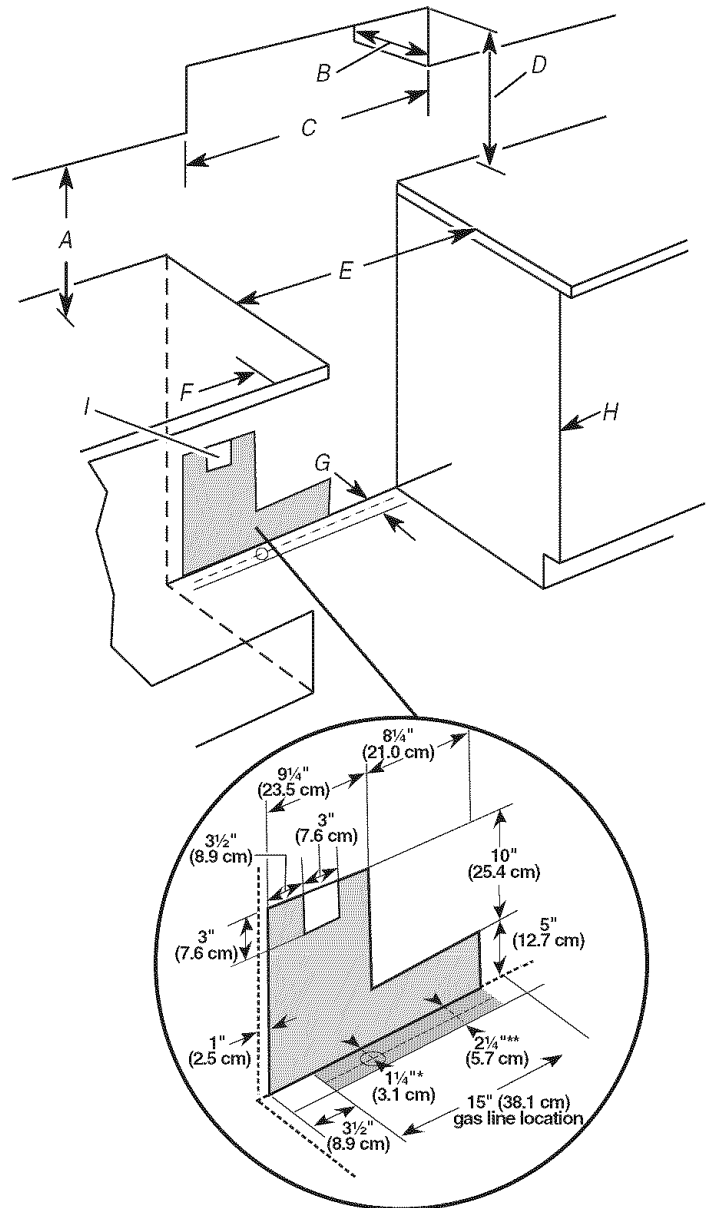
***Excludes handle. Dimension given is from wall to front of oven door and will vary based on electric outlet receptacle installation.

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 with zero clearance to combustible construction at the rear and on the sides below the cooktop.



- A. 18" (45.7 cm) upper cabinet to countertop
- B. 13" (33.0 cm) upper cabinet depth
- C. 30" (76.2 cm) min. opening width
- D. For minimum clearance to the top of the cooktop, see NOTE.
- E. 30" (76.2 cm) min. opening width
- F. 3" (7.6 cm) min. clearance from both sides of the range to the side wall or other combustible material.
- G. 3" (7.6 cm) distance from wall
- H. Cabinet door or hinges should not extend into the cutout.
- I. Clearance for gas pressure regulator

*Drill on centerline 1 $\frac{1}{4}$ " (3.1 cm) from rear wall for gas supply line.

**Gas lines and electrical plugs must be installed within the shaded area to ensure proper alignment of this oven with cabinets.

NOTE: 24" (61.0 cm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is protected by not less than $\frac{1}{4}$ " (0.64 cm) 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 unprotected 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.

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
One Batterymarch Park
Quincy, MA 02269

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

- A 120 volt, 60 Hz., AC only, 15-amp fused, 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.
- The wiring diagram is located on the back of the range in a clear plastic bag.

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 LP, 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 manufacturers instructions.

Type of Gas

Natural gas:

This range is design-certified by CSA International for use with Natural gas or, after proper conversion, for use with LP gas.

- This range is factory set for use with Natural gas. See "Gas Conversions" section. The model/serial rating plate located behind the control panel 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.

LP 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 "Gas Conversions" section.

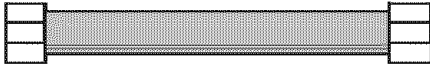
Gas Supply Line

- Provide a gas supply line of 3/4" (1.9 cm) rigid pipe to the range location. A smaller size pipe on longer runs may result in insufficient gas supply. Pipe-joint compounds that resist the action of LP gas must be used. Do not use TEFLON[†] tape. With LP gas, piping or tubing size can be 1/2" (1.3 cm) minimum. Usually, LP gas suppliers determine the size and materials used in the system.

[†]TEFLON is a registered trademark of E.I. Du Pont De Nemours and Company.

Flexible metal appliance connector:

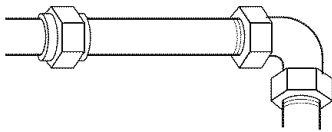
- If local codes permit, a new CSA design-certified, 4 to 5 ft (122 to 152.4 cm) long, ½" (1.3 cm) or ¾" (1.9 cm) I.D., flexible metal appliance connector may be used for connecting range to the gas supply line.



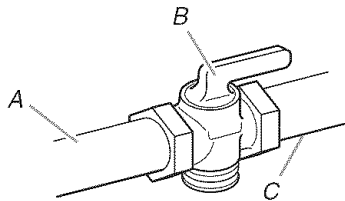
- A ½" (1.3 cm) male pipe thread is needed for connection to the female pipe threads of the inlet to the appliance pressure regulator.
- Do not kink or damage the flexible metal tubing when moving the range.

Rigid pipe connection:

The rigid pipe connection requires a combination of pipe fittings to obtain an in-line connection to the range. The rigid pipe must be level with the range connection. All strains must be removed from the supply and fuel lines so range will be level and in line.



- Must include a shutoff valve: The supply line must be equipped with a manual shutoff valve. This valve should be located in the same room but external to the range. It should be in a location that allows ease of opening and closing. Do not block access to shutoff valve. The valve is for turning on or shutting off gas to the range.



A. Gas supply line
B. Shutoff 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: 5" WCP

Maximum pressure: 14" WCP

LP gas:

Minimum pressure: 11" WCP

Maximum pressure: 14" 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 1" water column pressure above the manifold pressure shown on the model/serial rating plate.

Line pressure testing above ½ psi gauge (14" WCP)

The range and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psi (3.5 kPa).

Line pressure testing at ½ psi gauge (14" WCP) or lower

The range must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ 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 protective film from the range. Keep cardboard bottom under range.
2. Remove oven racks and parts package from inside oven.

3. To place range on its back, take 4 cardboard corners from the carton. Stack one cardboard corner on top of another. Repeat with the other 2 corners. Place them lengthwise on the floor behind the range to support the range when it is laid on its back.
4. Using 2 or more people, firmly grasp the range and gently lay it on its back on the cardboard corners.
5. Pull cardboard bottom firmly to remove.
6. Use an adjustable wrench to loosen the leveling legs.
7. Place cardboard or hardboard in front of range. Using 2 or more people, stand range back up onto cardboard or hardboard.

Adjust Leveling Legs

1. If range height adjustment is necessary, use a wrench or pliers to loosen the 4 leveling legs.

This may be done with the range on its back or with the range supported on 2 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 2 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.

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

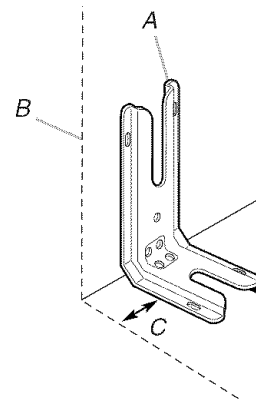
Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

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

2. Adjust the leveling legs to the correct height. Leveling legs can be loosened to add up to a maximum of 1" (2.5 cm). A minimum of $\frac{3}{16}$ " (5.0 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, then tilt forward to adjust the rear legs.
3. 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 position, check that the anti-tip bracket will slide under the range and onto the rear leveling leg prior to anti-tip bracket installation.

Install Anti-Tip Bracket

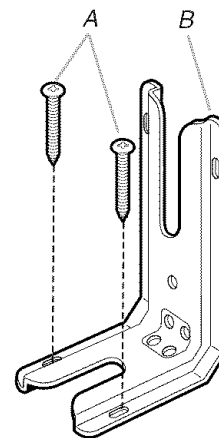
1. Remove the anti-tip bracket that is taped inside the upper oven with the literature package.
2. Determine which mounting method to use: floor or wall.
If you have a stone or masonry floor you can use the wall mounting method.
3. Determine and mark edge of range in the cutout space. The mounting bracket can be installed on either the left side or right side of the cutout. Position mounting bracket in cutout so that right (or left) edge of the bracket is $\frac{15}{16}$ " (2.4 cm) from the marked edge of the range, as shown.



A. Anti-tip bracket
B. Mark edge of range
C. $\frac{15}{16}$ " (2.4 cm)

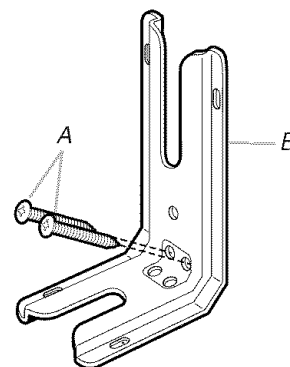
4. Drill two $\frac{1}{8}$ " (3.0 mm) holes that correspond to the bracket holes of the determined mounting method. See below.

Floor Mounting



A. #12 x 1 $\frac{1}{8}$ " screws
B. Anti-tip bracket

Wall Mounting



A. #12 x 1 $\frac{1}{8}$ " screws
B. Anti-tip bracket

5. Using the Phillips screwdriver, mount anti-tip bracket to the wall or floor with the two #12 x 1 $\frac{1}{8}$ " screws provided.

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.

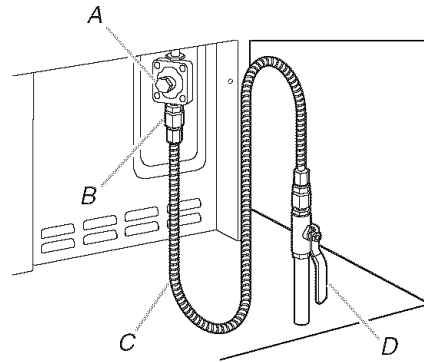
If connected to LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column.

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.

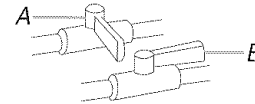
- Gas supply pipe must be located within clearance area as shown in the "Cabinet Dimensions" illustration in "Location Requirements" section.



A. Gas pressure regulator
B. Adapter
C. Flexible connector
D. Manual shutoff valve

Complete connection

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

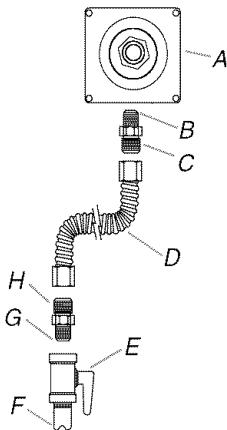


A. Closed valve
B. Open valve

- Test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. If bubbles appear, a leak is indicated. Correct any leak found.
- Remove cooktop burner caps and grates from parts package. Align recess in burner caps with pins in burner base. Burner caps should be level when properly positioned. If burner caps are not properly positioned, surface burners will not light. Place burner grates over burners and caps.

Typical flexible connection

- Apply pipe-joint compound made for use with LP 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 shutoff valve. Tighten both adapters.
- Use a $1\frac{5}{16}$ " combination wrench and an adjustable wrench to attach the flexible connector to the adapters. Check that connector is not kinked.



A. Gas pressure regulator
B. Use pipe-joint compound.
C. Adapter (must have $\frac{1}{2}$ " male pipe thread)
D. Flexible connector
E. Manual gas shutoff valve
F. $\frac{1}{2}$ " or $\frac{3}{4}$ " gas pipe
G. Use pipe-joint compound.
H. Adapter

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

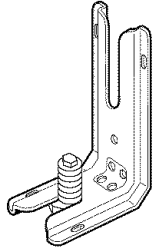
Do not use an extension cord.

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

- Plug into a grounded 3 prong outlet.

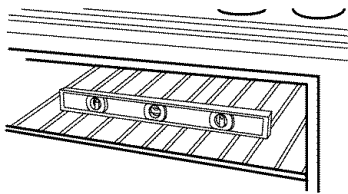
Verify Anti-Tip Bracket Location

1. Move range close to cabinet opening.
2. Remove cardboard or hardboard from under the range. Using 2 or more people, gently move range into its final position.
3. To check that the anti-tip bracket is installed, use a flashlight and look underneath the bottom of the range.
 - Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.
 - Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.



Level Range

1. Place rack in oven.
2. Place level on rack and check levelness of range, first side to side; then front to back.



3. If range is not level, pull range forward until rear leveling leg is removed from the anti-tip bracket.
4. Use wrench to adjust leveling legs up or down until range is level. Push range back into position.
5. Check that rear leveling leg is engaged in anti-tip bracket.

NOTE: Range must be level for satisfactory baking conditions.

Electronic Ignition System

Initial lighting and gas flame adjustments

Cooktop and oven burners use pilotless igniters in place of standing pilots. When the cooktop control knob is turned to the "LIGHT" position, the system creates a spark to light the burner. This sparking continues, as long as the control knob is turned to "LIGHT."

When the oven control is turned to the desired setting, a glow bar igniter heats and ignites the gas.

Check Operation of Cooktop Burners

Standard Surface Burners

Push in and turn each control knob to the "LIGHT" 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.

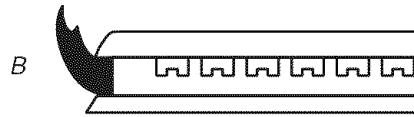
If burners do not light properly:

- Turn cooktop control knob to the "OFF" position.
- Check that the range is plugged in and the circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
- Check that the gas shutoff valves are set to the "open" position.
- Check that burner caps are properly positioned on burner bases.

Repeat start-up. If a burner does not light at this point, turn the control knobs to "Off" and contact your dealer or authorized service company for assistance.

Adjust Flame Height

Adjust the height of top burner flames. The cooktop "low" burner flame should be a steady blue flame approximately 1/4" (0.64 cm) high.



A. Low flame
B. High flame

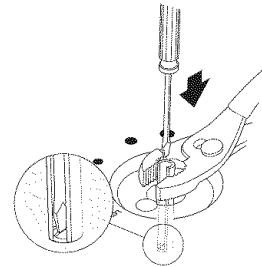
To adjust standard burners:

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 1 burner and turn to lowest setting.
2. Remove the control knob.

Hold the knob stem in the low position using a pair of pliers. Use an 1/8" (3.0 mm) flat-blade screwdriver to turn the screw located in the center of the control knob stem until the flame is the proper size.



3. Replace the control knob.
4. Test the flame by turning the control from "LO" to "HI," checking the flame at each setting.
5. Repeat above steps for each burner.

Check Operation of Both Oven Bake Burners

1. Press BAKE. "BAKE" and temperatures will show in the display.
2. Press either Autoset pad or the control panel next to the temperature on the display.

The igniter used to light the bake burner will glow. Once the igniter is hot the oven bake burner should light. Under certain conditions it may take up to 60 seconds for it to light.

If burners do not light properly:

- Press CANCEL to turn off the oven.
- Check that the range is plugged in and circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
- Check that the gas shutoff valves are set to the "open" position.

Repeat start up. If burner does not light, press CANCEL to turn off the oven and contact your dealer or authorized service company for assistance.

Check Operation of Oven Broil Burner

1. Close the oven door to the broil stop position (approximately 4" [10.2 cm] open).
2. Press the BROIL pad. "BROIL" and "HI" and "LOW" will show in the display.
3. Press the Autoset pad the control panel next to LO to start.
The igniter used to light the bake burner will glow. Once the igniter is hot the oven bake burner should light. Under certain conditions it may take up to 60 seconds for it to light.

If burners do not light properly:

- Press CANCEL to turn off the oven.
- Check that the range is plugged in and circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
- Check that the gas shutoff valves are set to the "open" position.

Repeat start up. If burner does not light, press CANCEL to turn off the oven and contact your dealer or authorized service company for assistance.

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. Dispose of/recycle all packaging materials.
4. Check that the range is level. See "Level Range."
5. Use a mild solution of liquid household cleaner and warm water to remove waxy residue caused by protective shipping material. Dry thoroughly with a soft cloth. For more information, see the "Range Care" section of the Use and Care Guide.
6. Read the Use and Care Guide.
7. Turn on surface burners and oven. See the Use and Care Guide for specific instruction on range operation.

If range does not operate, check the following:

- Household fuse is intact and tight, or circuit breaker has not tripped.
 - Range is plugged into a grounded 3 prong outlet.
 - Electrical supply is connected.
 - See "Troubleshooting" in the Use and Care Guide.
8. 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 shutoff valve is open.
 - If the gas supply line shutoff valve is closed, open it, then repeat the 5-minute test as outlined above.
 - If the gas supply line shutoff valve is open, press the CANCEL button on the oven control panel and contact a qualified technician.

If you need Assistance or Service:

Please reference the "Assistance or Service" section of the Use and Care Guide or contact the dealer from whom you purchased your range.

GAS CONVERSIONS

Gas conversions from Natural gas to LP gas or from LP 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 LP, 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.

LP Gas Conversion

⚠ WARNING



Tip Over Hazard

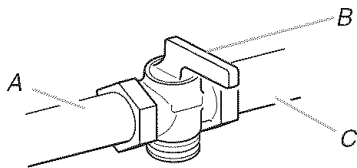
A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

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

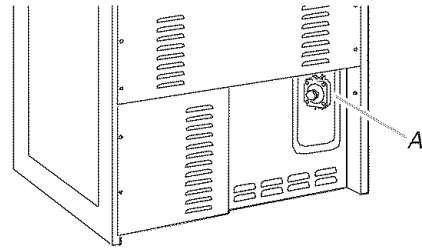
1. Turn manual shutoff valve to the closed position.
2. Unplug range or disconnect power.



- A. To range
B. Shutoff valve (closed position)
C. Gas supply line

To Convert Gas Pressure Regulator

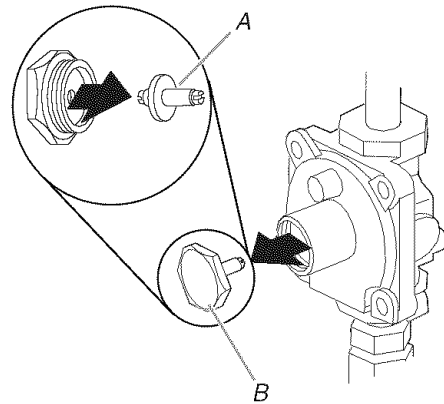
1. Locate gas pressure regulator at the rear of the range.



A. Gas pressure regulator

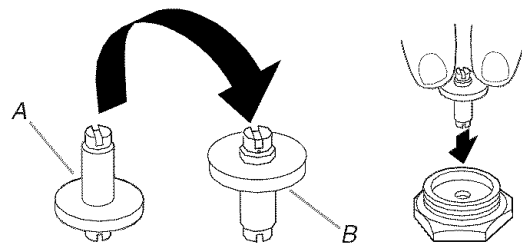
IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

2. Unscrew the hex-shaped regulator cap from the regulator and remove the regulator pin.



A. Regulator pin
B. Regulator cap

3. Flip the regulator pin over and snap pin firmly into place.



A. Natural gas position
B. LP gas position

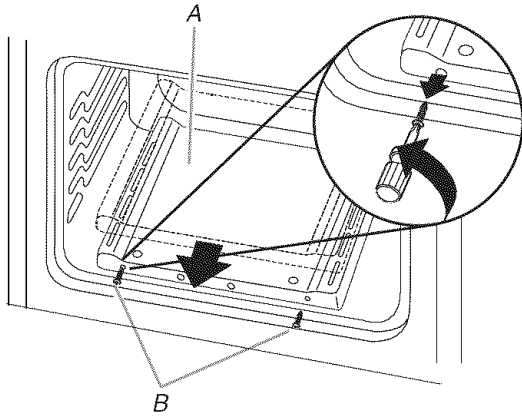
4. Screw the hex-shaped regulator cap securely back into place. Do not overtighten.

To Convert Oven Bake Burners

To Convert Lower Oven Bake Burner:

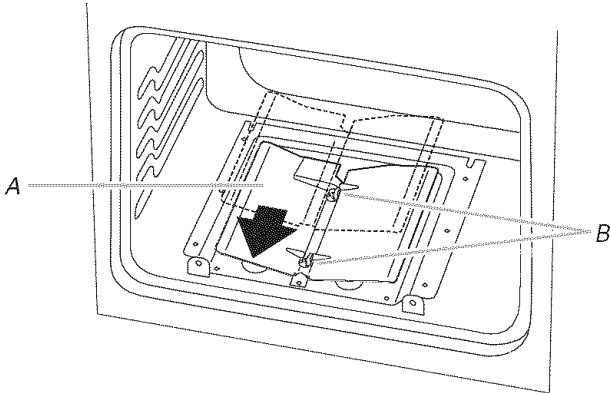
1. Remove oven racks from inside the oven cavity.
2. Remove oven door. See "Oven Door" section in the Use and Care Guide for oven door removal instructions.

- Using a Phillips screwdriver, remove and set aside the 2 oven bake burner cover screws located at the front of the oven.



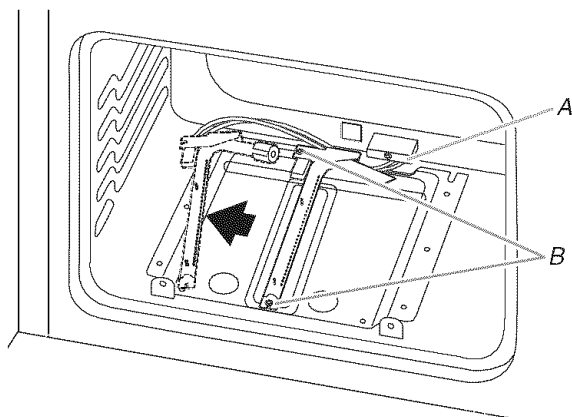
A. Bake burner cover
B. Bake burner cover screws

- Lift up and remove oven bake burner cover.
- Unscrew 2 wing nuts and remove oven baffle.



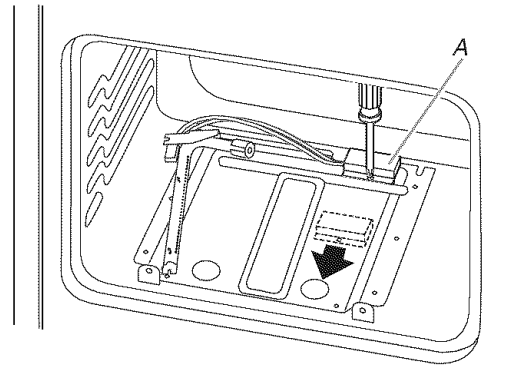
A. Oven baffle
B. Wing nuts

- Remove the 2 oven bake burner screws and set aside.
- Gently set the bake burner to the side.



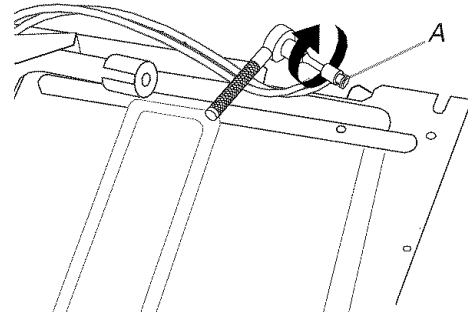
A. Igniter and wires
B. Bake burner screws

- Unscrew and remove the cover over the orifice.



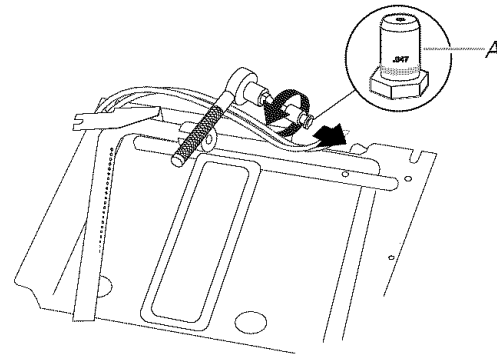
A. Orifice cover

- Turn the Number .0723 Natural gas orifice hood counterclockwise to remove.



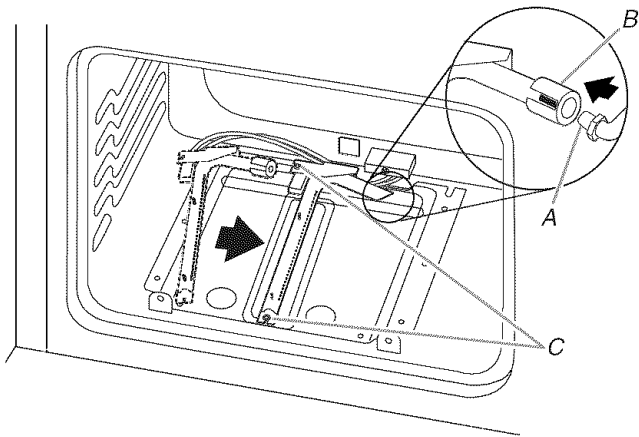
A. Number .0723 Natural gas orifice hood

- Install the Number .047 LP gas orifice hood, turning it clockwise 4 or 5 turns. Do not overtighten.



A. Number .047 LP gas orifice hood

- Position the oven bake burner over the orifice hood and reinstall using 2 screws.



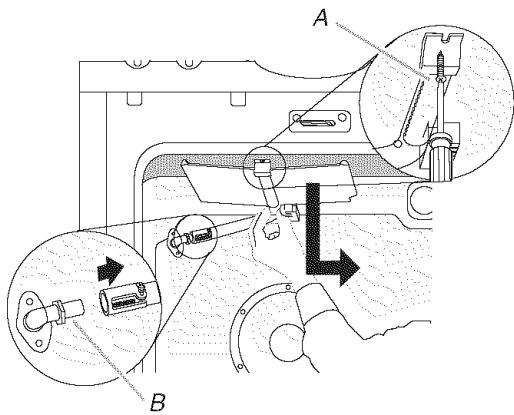
A. Bake burner orifice hood
B. Oven bake burner
C. Oven bake burner screws

To Convert Upper Oven Bake Burner

- Repeat steps 1 through 8 above for conversion of the upper oven bake burner.
- Remove the Number .0585 Natural gas orifice spud in the upper oven and replace with a Number .038 LP gas orifice spud.
- Reverse steps to reinstall the orifice covers, oven bake burners, oven baffles and oven bake covers in both ovens.

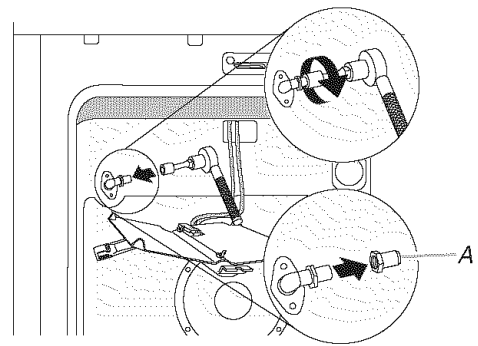
To Convert Oven Broil Burner

- Remove broil burner screw and set aside.
- Remove the broil burner from the broil burner orifice hood. The broil burner will hang in the back of the oven while changing the orifice hood.



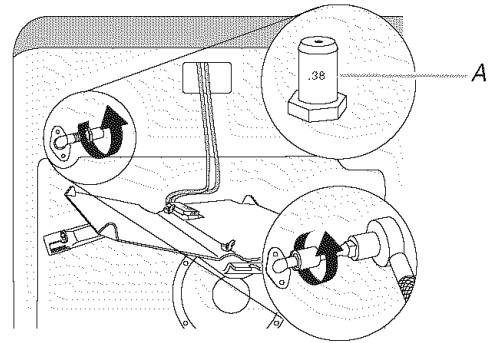
A. Broil burner screw
B. Broil burner orifice hood

- Turn the Number 1.42 Natural gas broil burner orifice hood counterclockwise to remove.



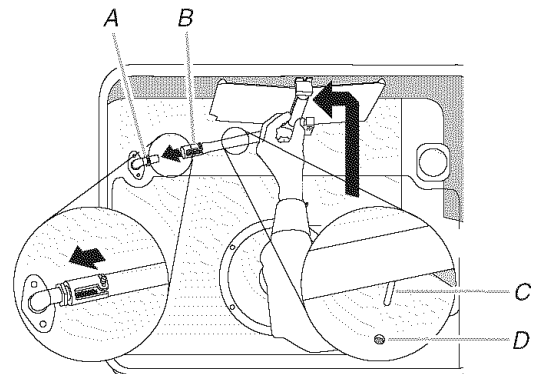
A. Number 1.42 Natural gas broil burner orifice hood

- Install the green Number .38 LP gas broil burner orifice hood, turning it clockwise 4 or 5 turns. Do not overtighten.



A. Number .38 LP gas broil burner orifice hood

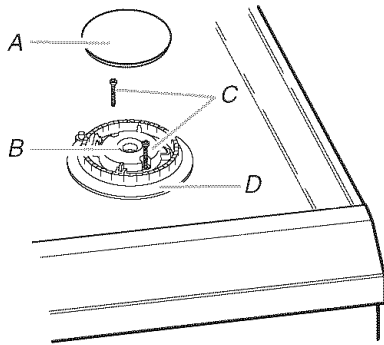
- Place the broil burner on the broil burner orifice hood. Insert the broil burner locator pin in the hole in the oven back.
- Position the broil burner against the roof of the oven cavity and attach with screw.



A. Broil burner orifice hood
B. Broil burner
C. Broil burner locator pin
D. Broil burner locator hole

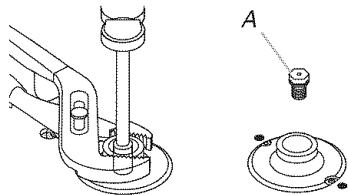
To Convert Surface Burners

1. If installed, remove the burner grates.
2. Remove the burner caps.
3. Using a Phillips screwdriver, remove the burner base.



A. Burner cap
B. Gas tube opening
C. Burner base screws
D. Burner base

4. Apply masking tape to the end of a $\frac{1}{32}$ " (7.0 mm) nut driver to help hold the Natural gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the Natural gas orifice spud and remove by turning it counterclockwise and lifting out. Set the Natural gas orifice spud aside.



A. Natural gas orifice spud

Use the following chart for correct LP gas orifice spud for each burner. Refer to the model/serial rating plate behind the control panel for proper sizing of LP gas orifice spuds for each burner location.

LP Gas Orifice Spud Chart

Burner Rating	Color	Number
4,000 BTU	Blue	64L
9,100 BTU	Clear	91L
10,000 BTU	Green	97L
14,000 BTU	Red	114L

5. Replace the Natural gas orifice spud with the correct LP gas orifice spud. See the "LP Gas Orifice Spud Chart."
6. Replace burner base and hand tighten the screws.
7. Replace burner cap.
8. Repeat steps 1 through 7 for the remaining burners.
9. Place Natural gas orifice spuds in plastic parts bag for future use and keep with literature package.
10. Replace burner grates.

11. Complete installation. See "Make Gas Connection" and "Electronic Ignition System" sections.

Checking for proper cooktop burner flame is very important. The small inner cone should have a very distinct blue flame $\frac{1}{4}$ " to $\frac{1}{2}$ " long. The outer cone is not as distinct as the inner cone. LP gas flames have a slightly yellow tip.

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

Natural Gas Conversion

WARNING



Tip Over Hazard

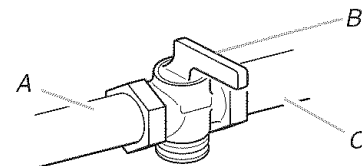
A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

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

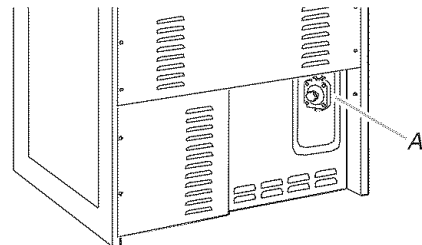
1. Turn manual shutoff valve to the closed position.
2. Unplug range or disconnect power.



A. To range
B. Shutoff valve (closed position)
C. Gas supply line

To Convert Gas Pressure Regulator

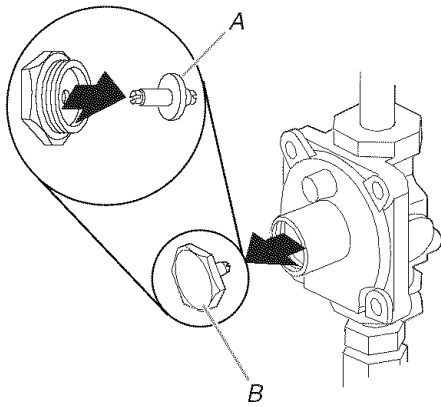
1. Locate gas pressure regulator at the rear of the range.



A. Gas pressure regulator

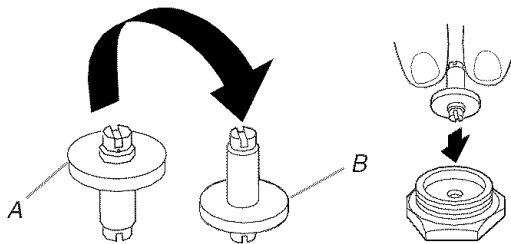
IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

2. Unscrew the hex-shaped regulator cap from the regulator and remove the regulator pin.



A. Regulator pin
B. Regulator cap

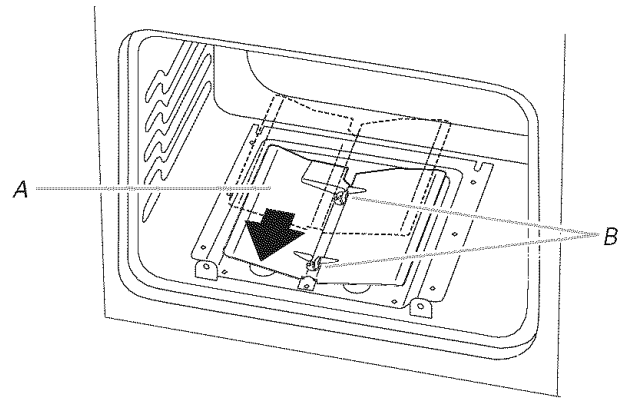
3. Flip the regulator pin over and snap pin firmly into place.



A. LP gas position
B. Natural gas position

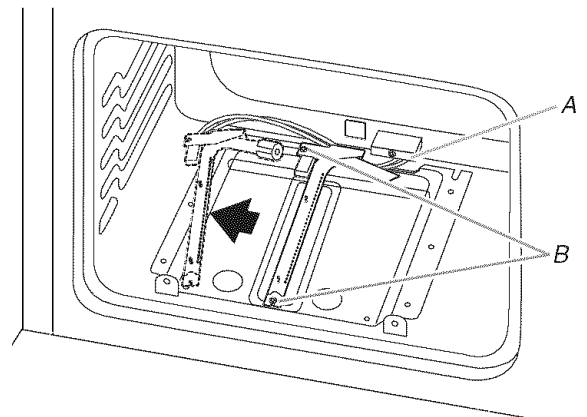
4. Screw the hex-shaped regulator cap securely back into place. Do not overtighten.

5. Unscrew 2 wing nuts and remove oven baffle.



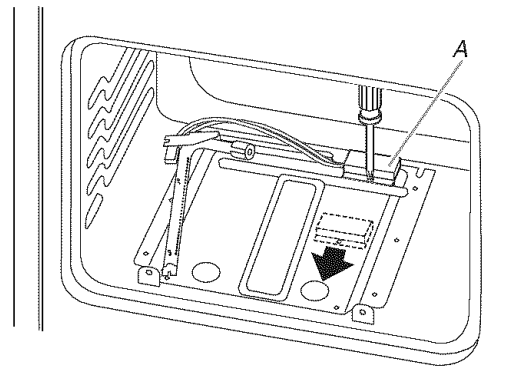
A. Oven baffle
B. Wing nuts

6. Remove the 2 oven bake burner screws and set aside.
7. Gently set the bake burner to the side.



A. Igniter and wires
B. Bake burner screws

8. Unscrew and remove the cover over the orifice.

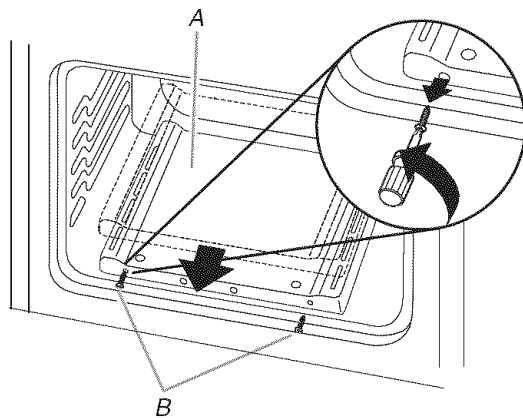


A. Orifice cover

To Convert Oven Bake Burners

To Convert Lower Oven Bake Burner:

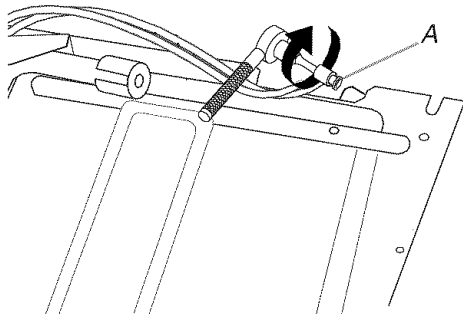
1. Remove oven racks from inside the oven cavity.
2. Remove oven door. See "Oven Door" section in the Use and Care Guide for oven door removal instructions.
3. Using a Phillips screwdriver, remove and set aside the 2 oven bake burner cover screws located at the front of the oven.



A. Bake burner cover
B. Bake burner cover screws

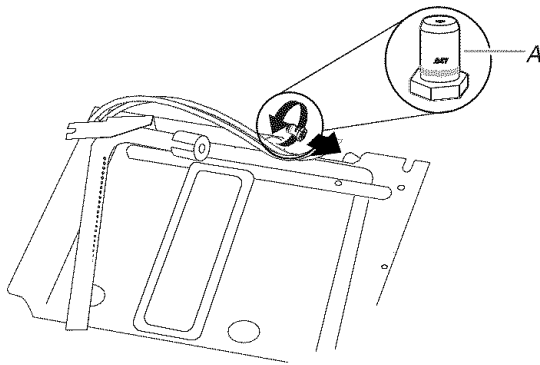
4. Lift up and remove oven bake burner cover.

- Turn the Number .047 LP gas orifice hood counterclockwise to remove.



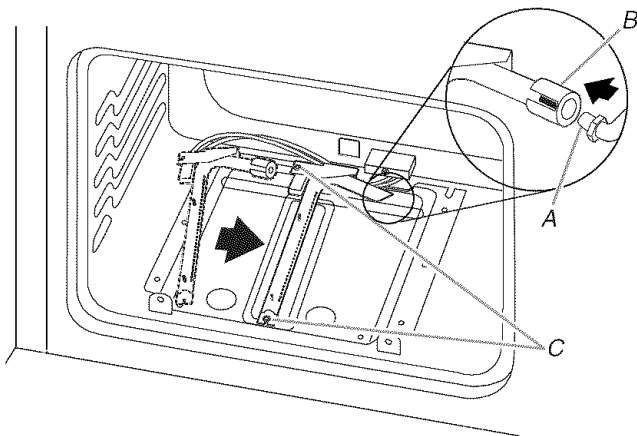
A. Number .047 LP gas orifice hood

- Install the Number .0723 Natural gas orifice hood, turning it clockwise 4 or 5 turns. Do not overtighten.



A. Number .0723 Natural gas orifice hood

- Position the oven bake burner over the orifice hood and reinstall using 2 screws.



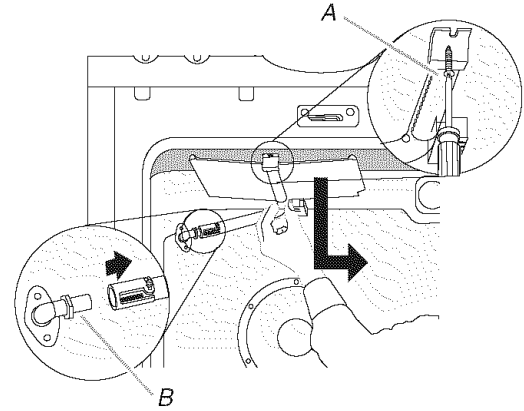
A. Bake burner orifice hood
B. Oven bake burner
C. Oven bake burner screws

To Convert Upper Oven Bake Burner

- Repeat steps 1 through 8 above for conversion of the upper oven bake burner.
- Remove the Number .038 LP gas orifice spud in the upper oven and replace with a Number .0585 Natural gas orifice spud.
- Reverse steps to reinstall the orifice covers, oven bake burners, oven baffles and oven bake covers in both ovens.

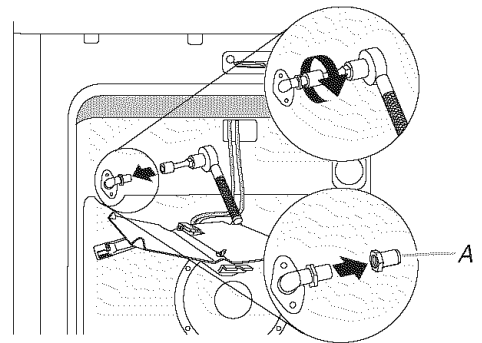
To Convert Oven Broil Burner

- Remove broil burner screw and set aside.
- Remove the broil burner from the broil burner orifice hood. The broil burner will hang in the back of the oven while changing the orifice hood.



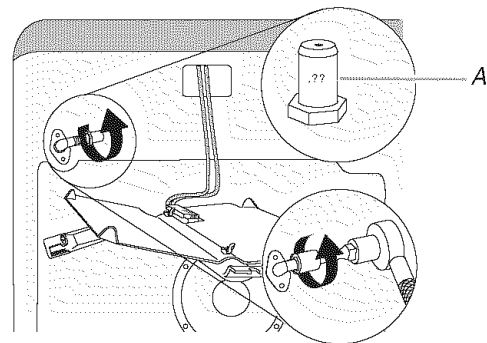
A. Broil burner screw
B. Broil burner orifice hood

- Turn the green Number .38 LP gas broil burner orifice hood counterclockwise to remove.



A. Number .38 LP gas broil burner orifice hood

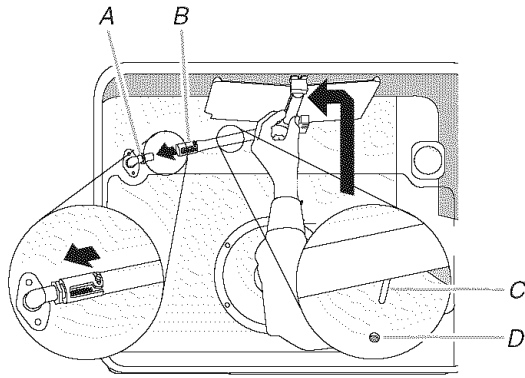
- Install the Number 1.42 Natural gas broil burner orifice hood, turning it clockwise 4 or 5 turns. Do not overtighten.



A. Number 1.42 Natural gas broil burner orifice hood

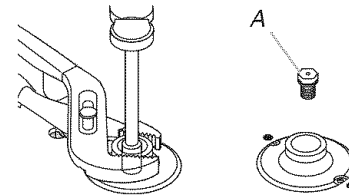
- Place the broil burner on the broil burner orifice hood. Insert the broil burner locator pin in the hole in the oven back.

- Position the broil burner against the roof of the oven cavity and attach with screw.



A. Broil burner orifice hood
 B. Broil burner
 C. Broil burner locator pin
 D. Broil burner locator hole

- Apply masking tape to the end of a $\frac{9}{32}$ " (7.0 mm) nut driver to help hold the LP gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the LP gas orifice spud and remove by turning it counterclockwise and lifting out. Set the LP gas orifice spud aside.



A. LP gas orifice spud

Use the following chart for correct Natural gas orifice spud for each burner. Refer to the model/serial rating plate behind the control panel for proper sizing of Natural orifice spuds for each burner location.

Natural Gas Orifice Spud Chart

Burner Rating	Color	Number
5,000 BTU	Clear	110N
9,200 BTU	Clear	150N
12,000 BTU	Clear	170N
16,000 BTU	Clear	195N

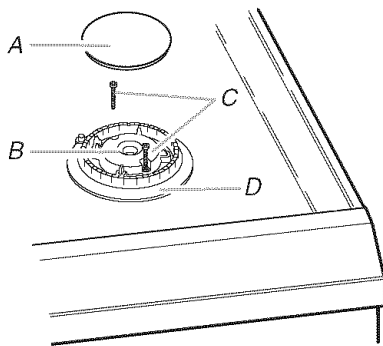
- Replace the LP gas orifice spud with correct Natural gas orifice spud. See the "Natural Gas Orifice Spud Chart."
- Replace burner base and hand tighten the screws.
- Replace burner cap.
- Repeat steps 1 through 7 for the remaining burners.
- Place LP gas orifice spuds in plastic parts bag for future use and keep with literature package.
- Replace burner grates.
- Complete installation. See "Make Gas Connection" and "Electronic Ignition System" sections.

Checking for proper cooktop burner flame is very important. The small inner cone should have a very distinct blue flame $\frac{1}{4}$ " to $\frac{1}{2}$ " long. The outer cone is not as distinct as the inner cone. Natural gas flames do not have yellow tips.

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

To Convert Surface Burners

- If installed, remove the burner grates.
- Remove the burner caps.
- Using a Phillips screwdriver, remove the burner base.



A. Burner cap
 B. Gas tube opening
 C. Burner base screws
 D. Burner base

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 advertencia de seguridad.

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

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

 **PELIGRO**

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

 **ADVERTENCIA**

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

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

ADVERTENCIA: Para su seguridad, la información en este manual debe ser observada para minimizar el riesgo de incendio o explosión, o para prevenir daños a propiedades, heridas 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.

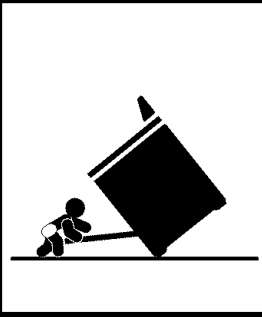
Los proveedores de gas recomiendan que usted use un detector de gas aprobado por UL (Laboratorio de normalización) o CSA (Asociación canadiense de seguridad).

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".

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.
- Si se usa una válvula de bola, debe ser un tipo de manigueta T.
- Si se usa un conector de gas flexible no debe exceder de 3 pies.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

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

Conecte el soporte anti-vuelco a la pata trasera de la estufa.

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

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

REQUISITOS DE INSTALACIÓN

Piezas y herramientas

Reúna las herramientas y piezas necesarias antes de comenzar la instalación. Lea y siga las instrucciones provistas con cualquiera de las herramientas enlistadas aquí.

Herramientas necesarias

- Cinta para medir
- Destornillador Phillips
- Destornillador de hoja plana
- Destornillador de cuchilla plana de 1/8"
- Nivel
- Taladro manual o eléctrico
- Llave de tuerca o pinzas
- Llave para tubos
- Llave de combinación de 15/16"
- Broca de 1/8" (3,2 mm)
- Marcador o lápiz
- Pegamento para tuberías resistente a gas LP
- Solución para detectar fugas, que no sea corrosiva

Para las conversiones de gas natural/LP

- Llave de combinación de 1/2"
- Llave de tuercas de 3/32" (7,0 mm)
- Cinta adhesiva protectora

Piezas suministradas

Verifique que estén todas las piezas.

- Juego para la conversión de gas natural/LP (ubicado detrás de la estufa, cerca del lado inferior)
- Parrillas del quemador
- Tapas del quemador
- Parrillas del horno
- 2 tornillos N° 12 x 1 5/8" (para montar el soporte anti-vuelco)

- Soporte anti-vuelco (pegado con cinta adhesiva dentro del horno superior, con el material impreso)

El soporte anti-vuelco 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 existente y el suministro eléctrico. Vea las secciones "Requisitos eléctricos" y "Requisitos del suministro de gas".

Requisitos de ubicación

IMPORTANTE: Observe todos los códigos y reglamentos aplicables. No obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación.

- Es la responsabilidad del instalador cumplir con los espacios de instalación especificados en la placa con la clasificación. La placa con la clasificación está ubicada detrás del panel de control.
- Deberá colocarse la estufa en un lugar conveniente de la cocina para su uso.
- Las instalaciones empotradas deberán proveer un recinto cerrado de los lados y la parte posterior de la estufa.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio al tocar unidades con la superficie demasiado caliente, deberá evitarse el uso de armarios de almacenaje encima de las unidades. Si van a proveerse armarios, puede reducir el riesgo instalando una capota de ventilación o una combinación microondas campana, que se proyecte horizontalmente un mínimo de 5" (12,7 cm) sobresaliendo de la base de los armarios.
- Deberán sellarse todas las aberturas en la pared o en el piso en donde se instalará la estufa.

- Deben usarse las dimensiones de la abertura del armario que se muestran. Las dimensiones proporcionadas son los espacios mínimos.
- Debe instalarse el soporte anti-vuelco del piso. Para instalar el soporte anti-vuelco enviado con la estufa, vea la sección "Instalación del soporte anti-vuelco".
- Se requiere un suministro eléctrico conectado a tierra. Vea la sección "Requisitos eléctricos".
- Deberá haber una conexión adecuada del suministro de gas. Vea la sección "Requisitos del suministro de gas".
- Póngase en contacto con un instalador calificado de revestimiento de pisos para cerciorarse de que el revestimiento del piso puede soportar por lo menos 200°F (93°C).
- Use una almohadilla aislante o una madera laminada de ¼" (0,64 cm) debajo de la estufa si va a instalar la estufa sobre una alfombra.

IMPORTANTE: Para evitar daños a sus armarios, verifique con el constructor o distribuidor de armarios para asegurarse de que los materiales que se usen no se descoloren, astillen ni sufran ningún otro tipo de daño. Este horno ha sido diseñado de acuerdo a 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 las casas rodantes

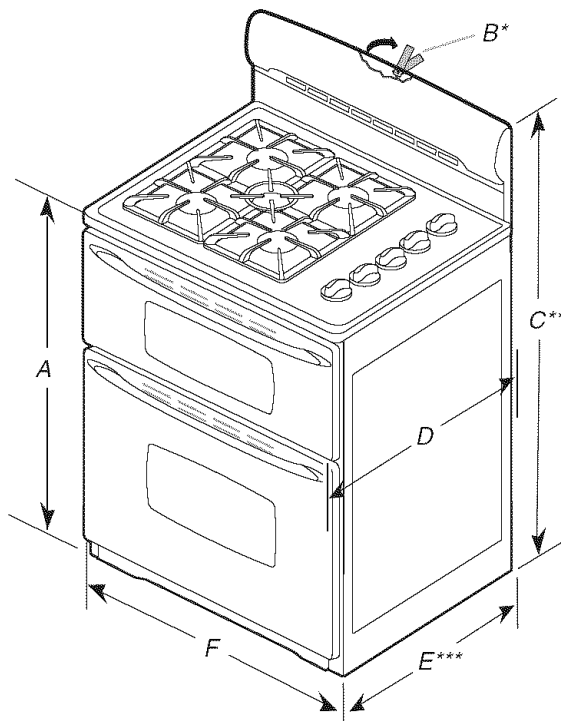
La instalación de esta estufa debe ajustarse al Estándar de seguridad y construcción de casas fabricadas, Título 24 CFR, Parte 3280 (anteriormente conocido como Estándar federal para la seguridad y construcción de casas rodantes, Título 24, HUD Parte 280). Cuando no sea aplicable ese estándar, use el Estándar para instalaciones en casas fabricadas, ANSI A225.1/ NFPA 501A u obedezca los códigos locales.

En Canadá, la instalación de esta estufa debe hacerse conforme a las reglas vigentes CAN/CSA-A240 - última edición, o con los códigos locales.

Las instalaciones en casas rodantes necesitan:

- Cuando se instale la 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.

Medidas del producto



A. Altura mínima de la superficie de cocción de 35⁷/₈" (91,1 cm) con las patas niveladoras atornilladas hasta donde lleguen*

B. Placa de número de modelo/serie y la clasificación (ubicada detrás del panel de control)*

C. Altura mínima de la superficie de cocción de 46⁷/₈" (118,7 cm) con las patas niveladoras atornilladas hasta donde lleguen*

D. Profundidad incluyendo la agarradera de 28¹/₈" (71,3 cm)

E. 26⁵/₁₆" a 27¹/₄" (66,8 a 69,2 cm)***

F. Ancho de 29⁷/₈" (75,9 cm)

*La estufa se puede subir aproximadamente 1" (2,5 cm)

**La placa con el número de modelo/serie y la clasificación puede rotarse hacia arriba desde la parte posterior del panel de control, para verla desde el frente de la estufa.

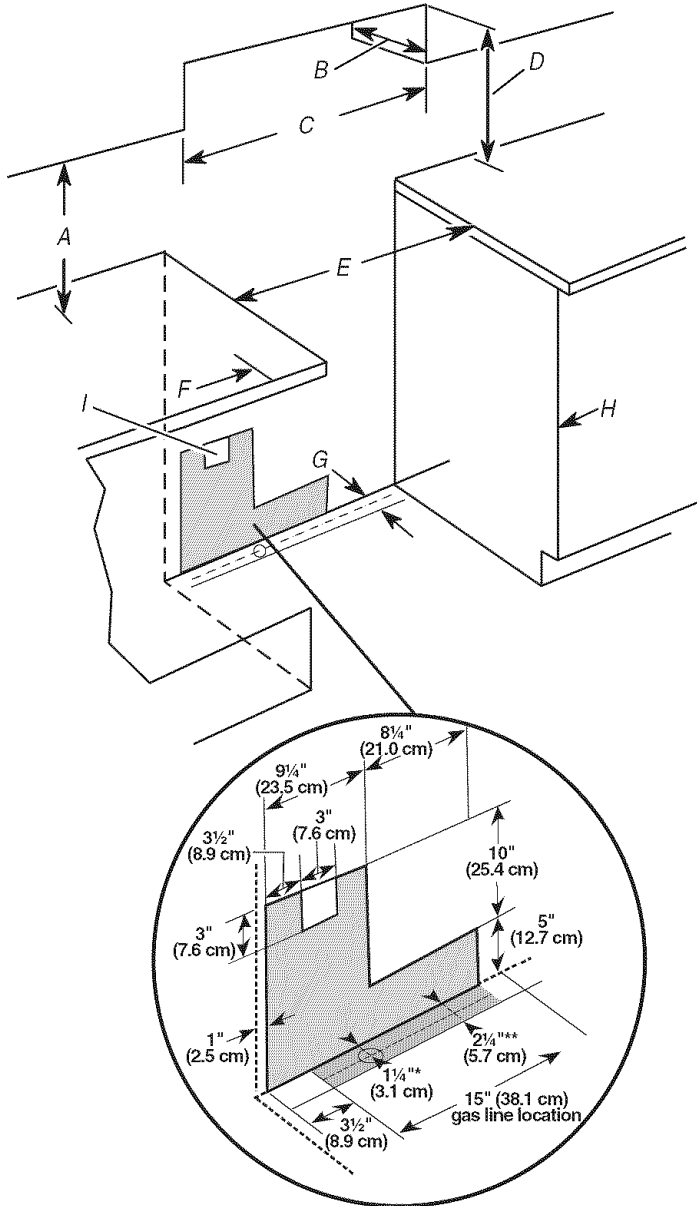
***Se excluye la agarradera. La medida se indica desde la pared hasta el frente de la puerta del horno, y variará según la instalación del contacto eléctrico.

Dimensiones del armario

Las dimensiones de la abertura del armario que se muestran son para una profundidad del mostrador de 25" (64,0 cm), profundidad de la base del armario 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 microondas campana sobre la estufa, siga las instrucciones de instalación incluidas con la campana para estufa o la combinación microondas campana para las medidas de espacio sobre la superficie de cocción.

La estufa se puede instalar sin dejar ningún espacio para la construcción para la combustión en la parte posterior de la estufa y a los lados por debajo de la superficie de cocción.



- A. 18" (45,7 cm) del armario superior al mostrador
- B. 13" (33,0 cm) profundidad del armario superior
- C. 30" (76,2 cm) ancho mínimo de la abertura
- D. Para ver el espacio mínimo hasta la parte superior de la superficie de cocción, vea la NOTA.
- E. 30" (76,2 cm) ancho mínimo de la abertura
- F. Espacio mínimo de 3" (7,6 cm) de ambos lados de la estufa para la pared lateral u otro material combustible.
- G. 3" (7,6 cm) de distancia desde la pared
- H. La puerta o las bisagras del armario no deberán extenderse dentro del área de corte.
- I. Espacios para el regulador de la presión del gas

*Taladre sobre la línea central a 1/4" (3,1 cm) de la pared trasera para la línea de suministro del gas.

**Las líneas de gas y los enchufes eléctricos se deben instalar dentro del área sombreada para asegurar una buena alineación de este horno con los armarios.

NOTA: 24" (61,0 cm) mínimo cuando la base del armario de madera o de metal esté protegida por cartón retardante a las llamas de no menos de 1/4" (0,64 cm), cubierto de lámina de acero de no menos de N° 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 la superficie de cocción y la base de un armario de madera o metal desprotegido.

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 deberá estar conectada a tierra de acuerdo con los códigos y ordenanzas locales, o en la ausencia de códigos locales, con el Código Nacional Eléctrico (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70 o el Código Canadiense de Electricidad (Canadian Electrical Code), CSA C22.1.

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

Usted puede obtener una copia de todas las normas arriba indicadas en:

National Fire Protection Association
One Batterymarch Park
Quincy, MA 02269
CSA International
8501 East Pleasant Valley Road
Cleveland, OH 44131-5575

- Se necesita un circuito eléctrico de 120 voltios, 60 hertzios, CA solamente, de 15 amperios y protegido con fusible. Se recomienda también un fusible retardador o un cortacircuitos. Asimismo se recomienda el uso de un circuito independiente que preste servicio únicamente a esta estufa.
- Los sistemas de encendido electrónico funcionan dentro de amplios límites de voltaje, pero se debe tener la conexión a tierra y polaridad correctas. Verifique que el contacto tenga una capacidad para 120 voltios y que esté debidamente conectado a tierra.
- El diagrama de cableado está ubicado en la parte posterior de la estufa en una bolsa de plástico transparente.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Explosión

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

Instale una válvula de cierre.

Apretete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas L.P., 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.

Observe todos los códigos y reglamentos aplicables.

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 al Código Nacional Estadounidense (American National Standard), el Código Nacional de Gas Combustible (National Fuel Gas Code), ANSI Z223.1- última edición o CAN/CGA B149 – última edición.

IMPORTANTE: La prueba de fugas de la estufa deberá efectuarse según las instrucciones del fabricante.

Tipo de gas

Gas natural:

El diseño de esta estufa está certificado por CSA International para gas natural o, después de la conversión apropiada, para usarse con gas LP.

- Esta estufa está preparada de fábrica para uso con gas natural. Vea la sección "Conversiones de gas". La placa con el número de modelo/serie, ubicada detrás del panel de control, tiene información acerca de 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 LP:

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

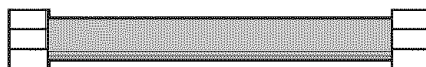
No se deberá hacer intento alguno para convertir el aparato del gas especificado en la placa indicadora del modelo/de la serie para utilizar un gas distinto sin consultar con el abastecedor de gas. Vea la sección "Conversiones de gas".

Línea de suministro de gas

- Provea una línea de suministro de gas de tubería rígida de 3/4" (1,9 cm) hacia la ubicación de la estufa. Una tubería de tamaño más pequeño en tendidos más largos puede traer como consecuencia un suministro de gas insuficiente. Deben usarse compuestos para uniones de tubería que sean resistentes a la acción del gas LP. No utilice cinta TEFLON®. Con el gas LP, el tamaño de la tubería puede ser de un mínimo de 1/2" (1,3 mm). Por lo general, los proveedores de gas LP determinan el tamaño y los materiales a usarse en el sistema.

Conector flexible de metal del aparato:

- Si los códigos locales lo permiten, puede usarse un conector de metal flexible para aparatos nuevo, con diseño certificado de CSA, de 4 a 5 pies (122 a 152,4 cm) de largo, diámetro interno de 1/2" (1,3 cm) ó 3/4" (1,9 cm) para conectar la estufa a la línea de suministro de gas.



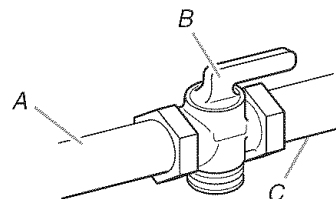
- Se necesita una rosca macho para tubería de 1/2" (1,3 cm) para conectar las roscas hembra de la entrada al regulador de presión del aparato.
- No tuerza ni dañe la tubería de metal flexible cuando mueva la estufa.

Conexión de tubería rígida:

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



- Debe tener una válvula de cierre: La línea de suministro deberá equiparse con una válvula de cierre manual. Esta válvula deberá estar ubicada en la misma habitación pero fuera de la estufa. Deberá estar en una ubicación que permita un fácil acceso para abrir y cerrar. No bloquee el acceso a la válvula de cierre. La válvula es para abrir o cerrar el suministro de gas a la estufa.



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

Regulador de la presión de gas

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

Gas natural:

Presión mínima: 5" WCP

Presión máxima: 14" WCP

Gas LP:

Presión mínima: 11" WCP

Presión máxima: 14" WCP

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

Requisitos de entrada del quemador

Los rangos de entrada que se muestran en la placa indicadora del modelo/serie son para elevaciones de hasta 2.000 pies (609,6 m).

Para elevaciones mayores de 2.000 pies (609,6 m), los rangos se reducen a un flujo de 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 1" de la presión de la columna de agua sobre la presión del múltiple, que se muestra en la placa indicadora de la serie.

Prueba de presión de la línea por encima de ½ lbs/pulg² manométrica (14" WCP)

La estufa y su válvula de cierre individual deberán ser desconectadas del sistema de tubería del suministro de gas durante toda prueba de presión efectuada en dicho sistema a presiones de prueba mayores de ½ lbs/pulg² (3,5 kPa).

Prueba de presión de la línea a de ½ lbs/pulg² manométrica (14" WCP) o menor

La estufa deberá aislarse del sistema de tubería del suministro de gas cerrando la válvula de cierre individual manual durante toda prueba de presión efectuada en dicho sistema a presiones de prueba iguales o menores de ½ lbs/pulg² (3,5 kPa).

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. Quite los materiales de envío, la cinta adhesiva y la película protectora de la estufa. Mantenga la base de cartón debajo de la estufa.
2. Saque las parrillas del horno y el paquete de piezas del interior del horno.
3. Para colocar la estufa sobre su parte posterior, tome los 4 esquinales de cartón de la caja. Apile un esquinale de cartón sobre el otro. Repita con los otros 2 esquinales. Colóquelos a lo largo, sobre el piso, detrás de la estufa para protegerla cuando se coloque sobre su parte posterior.
4. Con la ayuda de 2 o más personas, agarre la estufa con firmeza y colóquela suavemente sobre su parte posterior, en los esquinales de cartón.
5. Jale la base de cartón con firmeza para quitarla.
6. Use una llave de tuercas ajustable para aflojar las patas niveladoras.
7. Coloque el cartón o madera frente a la estufa. Con la ayuda de 2 o más personas, coloque la estufa de pie nuevamente sobre el cartón o madera.

Regule las patas niveladoras

1. Si es necesario ajustar la altura de la estufa, use una llave o pinzas para aflojar las 4 patas niveladoras. Esto puede hacerse con la estufa en su parte posterior, o con la estufa apoyada sobre 2 patas después de haberse colocado en posición vertical.

NOTA: Para colocar la estufa nuevamente en posición vertical, coloque un cartón o una madera frente a la misma. Con la ayuda de 2 o más personas, coloque la estufa de pie nuevamente sobre el cartón o madera.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Vuelco

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

Conecte el soporte anti-vuelco a la pata trasera de la estufa.

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

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

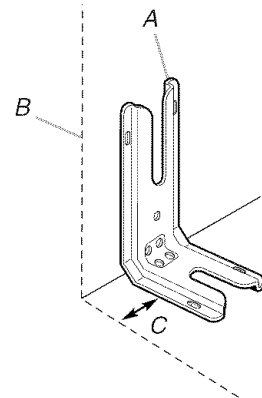
2. Ajuste las patas niveladoras a la altura adecuada. Las patas niveladoras pueden aflojarse para agregar un máximo de 1" (2,5 cm). Se necesita un mínimo de 3/16" (5,0 mm) para encajar el soporte anti-vuelco.

NOTA: Si se ajusta la altura cuando la estufa está de pie, inclínala hacia atrás para ajustar las patas delanteras y luego inclínala hacia delante para ajustar las patas traseras.

3. Cuando la estufa esté a la altura correcta, cerciórese de que hay un espacio adecuado debajo de la estufa, para el soporte anti-vuelco. Antes de deslizar la estufa hacia su posición final, antes de la instalación del soporte anti-vuelco, verifique que éste se pueda deslizar debajo de la estufa y sobre la pata niveladora trasera.

Instalación del soporte anti-vuelco

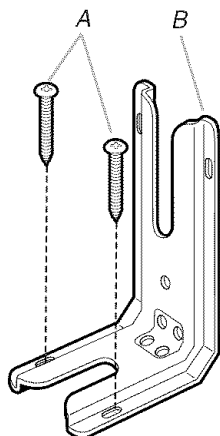
1. Saque el soporte anti-vuelco, que está pegado con cinta adhesiva dentro del horno superior, con el material impreso.
2. Decida qué método de montaje usar: en el piso o en la pared. Si usted tiene un piso de piedra o de mampostería, puede usar el método de montaje en la pared.
3. Decida y marque el borde de la estufa en el espacio para cortar. El soporte de montaje puede instalarse en el lado izquierdo o derecho del área recortada. Coloque el soporte de montaje en el área de corte, de modo que el borde derecho (o izquierdo) del soporte esté a $1\frac{5}{16}$ " (2,4 cm) del borde marcado de la estufa, como se muestra.



A. Soporte anti-vuelco
B. Marque el borde de la estufa
C. $1\frac{5}{16}$ " (2,4 cm)

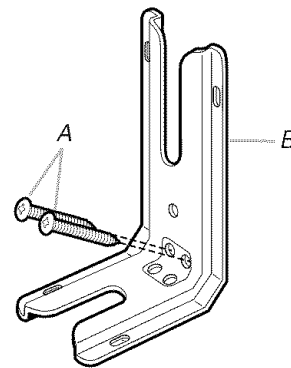
4. Taladre dos orificios de $\frac{1}{8}$ " (3,0 mm), que corresponden a los orificios del soporte para el método de montaje que ha determinado. Vea a continuación.

Montaje a través del piso



A. Tornillos N° 12 x $1\frac{5}{8}$ "
B. Soporte anti-vuelco

Montaje a través de la pared



A. Tornillos N° 12 x $1\frac{5}{8}$ "
B. Soporte anti-vuelco

5. Usando el destornillador Phillips, monte el soporte anti-vuelco a la pared o al piso, con los dos tornillos N° 12 x $1\frac{5}{8}$ " provistos.

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 L.P., 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:

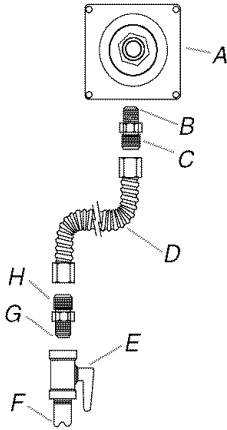
personal de servicio del sistema de calefacción con licencia,
personal autorizado de la compañía de gas, y
personal autorizado para dar servicio.

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

Conexión flexible típica

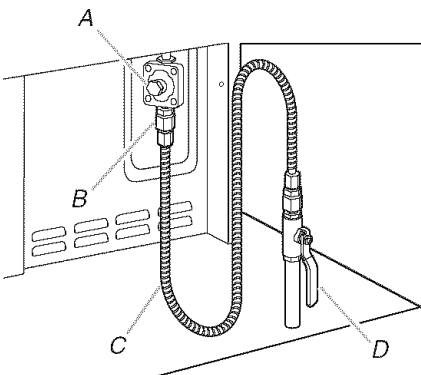
1. Aplique compuesto para unión de tubería hecho para usarse con gas LP a los extremos más pequeños de la rosca de los adaptadores flexibles del conector (vea B y G en la ilustración siguiente).
2. Fije un adaptador al regulador de la presión del gas y el otro adaptador a la válvula de cierre de gas. Apriete ambos adaptadores.

- Use una llave de combinación de $\frac{1}{16}$ " y una llave ajustable para fijar el conector flexible a los adaptadores. Cerciñese de que el conector no esté torcido.



- A. Regulador de la presión de gas
 B. Use compuesto para juntas de tubería
 C. Adaptador (deberá tener una rosca macho para tubería de $\frac{1}{2}$ ")
 D. Conector flexible
 E. Válvula de gas de cierre manual
 F. Tubo de gas de $\frac{1}{2}$ " ó $\frac{3}{4}$ "
 G. Use compuesto para juntas de tubería
 H. Adaptador

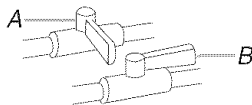
- El tubo de gas debe estar ubicado en un área de espacio libre como se muestra en la ilustración "Dimensiones del armario" de la sección "Requisitos de ubicación".



- A. Regulador de la presión de gas
 B. Adaptador
 C. Conector flexible
 D. Válvula de cierre manual

Complete la conexión

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



- A. Válvula cerrada
 B. Válvula abierta

- Pruebe todas las conexiones aplicando con un cepillo una solución aprobada para detección de fugas que no sea corrosiva. Si aparecen burbujas, estas son indicación de una fuga. Tape cualquier fuga que encuentre.

- Saque las tapas de los quemadores de la superficie de cocción y las parrillas del paquete de piezas. Alinee el rebajo que está en las tapas de los quemadores con los pasadores de la base del quemador. Las tapas del quemador deberán 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. Coloque las parrillas de los quemadores sobre los quemadores y las tapas.

⚠ 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.

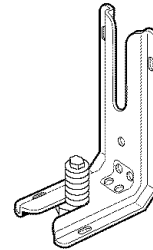
No use un cable eléctrico de extensión.

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

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

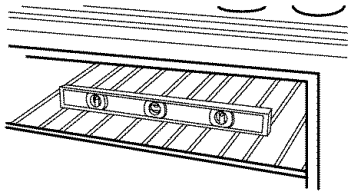
Verificación de la ubicación del soporte anti-vuelco

- Mueva la estufa cerca de la abertura del armario.
- Quite el cartón o madera que se encuentra debajo de la estufa. Con la ayuda de dos o más personas, mueva cuidadosamente la estufa a su ubicación final.
- Utiliser une lampe de poche pour inspecter le dessous de la cuisinière afin de vérifier que la bride antibasculement est bien installée.
 - Verifique que el soporte anti-vuelco esté bien sujeto al piso o a la pared.
 - Deslice la estufa de modo tal que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.



Nivelación de la estufa

1. Ponga la parrilla en el horno.
2. Coloque un nivel en la parrilla y verifique que la estufa esté nivelada, primero de lado a lado y después de adelante hacia atrás.



3. Si la estufa no está nivelada, jale la estufa hacia adelante hasta quitar la pata niveladora posterior del soporte anti-vuelco.
4. Use una llave de tuercas para ajustar las patas niveladoras hacia arriba o hacia abajo hasta que la estufa esté nivelada. Empuje la estufa a su posición final.
5. Verifique que la pata niveladora trasera esté enganchada en el soporte anti-vuelco.

NOTA: La estufa debe estar nivelada para obtener un horneado satisfactorio.

Sistema de encendido electrónico

Encendido inicial y ajustes de la llama de gas

Los quemadores de la superficie de cocción y el horno usan encendedores sin piloto en lugar de pilotos permanentes. Cuando se gira la perilla de control de la superficie de cocción a la posición "LIGHT" (Encender), el sistema crea una chispa para encender el quemador. La chispa continuará mientras se gire la perilla de control hacia "LIGHT".

Cuando se gira el control del horno hacia el ajuste deseado, un encendedor de barra luminosa se calienta y se enciende el gas.

Verifique el funcionamiento de los quemadores de la superficie de cocción

Quemadores estándar de la superficie

Empuje hacia adentro y gire cada perilla de control hacia la posición "LIGHT" (Encender).

La llama deberá encenderse en menos de 4 segundos. Es posible que la primera vez que se encienda el quemador tome más de 4 segundos, debido al aire en la línea de gas.

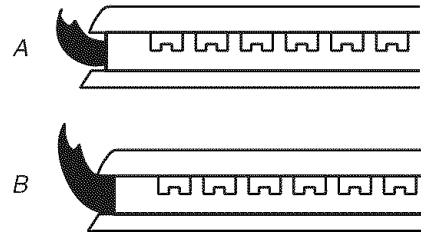
Si los quemadores no se encienden como es debido:

- Gire la perilla del control de la superficie de cocción hacia la posición "OFF" (Apagado).
- Verifique que la estufa esté enchufada y que el cortacircuitos no se haya disparado o que no se haya quemado un fusible de la casa.
- Verifique que las válvulas de cierre de gas estén en la posición de "abierto".
- Verifique que las tapas del quemador estén en la posición correcta sobre la base de los quemadores.

Repita el procedimiento de inicio. Si hasta este punto no se ha encendido un quemador, gire las perillas de control hacia "Off" y póngase en contacto con el distribuidor o una compañía de servicio autorizada para recibir ayuda.

Cómo ajustar la altura de la llama

Ajuste la altura de las llamas del quemador superior. La llama "baja" del quemador de la superficie de cocción deberá ser una llama azul de aproximadamente $\frac{1}{4}$ " (0,64 cm) de alto.



A. Llama baja
B. Llama alta

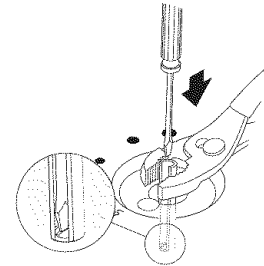
Para ajustar los quemadores estándar

La llama puede ajustarse usando el tornillo de ajuste que está en el centro del vástago de la válvula. El vástago de la válvula está ubicado directamente debajo de la perilla de control.

Si la llama "baja" necesita ser ajustada:

1. Encienda un quemador y gírelo al ajuste más bajo.
2. Saque la perilla de control.

Sujete con unas pinzas el vástago de la perilla en la posición baja. Use un destornillador de hoja plana de $\frac{1}{8}$ " (3,0 mm), para girar el tornillo ubicado en el centro del vástago de la perilla de control hasta que la llama sea del tamaño adecuado.



3. Vuelva a colocar la perilla de control.
4. Pruebe la llama girando el control de "LO" (Bajo) a "HI" (Alto), fijándose en la llama con cada posición.
5. Repita los pasos anteriores para cada quemador.

Verifique el funcionamiento de ambos quemadores para hornear del horno

1. Presione BAKE. Aparecerán "BAKE" y las temperaturas en la pantalla.
2. Presione el botón Autoset (Fijar automáticamente), o el panel de control que se encuentra al lado de la temperatura en la pantalla.

El encendedor que se usa para encender el quemador de hornear resplandecerá. Una vez que el encendedor esté caliente, se debe encender el quemador para hornear. Bajo ciertas condiciones, puede que tome hasta 60 segundos para que se encienda.

Si los quemadores no se encienden como es debido:

- Presione CANCEL (Anular), para apagar el horno.
- Verifique que la estufa esté enchufada y que el cortacircuitos no se haya disparado o que no se haya quemado un fusible de la casa.
- Verifique que las válvulas de cierre de gas estén en la posición de “abierto”.

Repita el procedimiento de inicio. Si no se ha encendido el quemador, presione CANCEL, apague el horno y póngase en contacto con el distribuidor o una compañía de servicio autorizada para recibir ayuda.

Verifique el funcionamiento del quemador de asar del horno

1. Cierre la puerta del horno hasta la posición de tope para asar (aproximadamente 4" [10,2 cm] abierta).
2. Presione el botón BROIL (Asar). “BROIL” (Asar), “HI” (Temperatura alta) y “LOW” (Temperatura baja) aparecerán en la pantalla.
3. Para comenzar, presione el botón Autoset (Fijar automáticamente) en el panel de control, ubicado al lado de LO (Baja).

El encendedor que se usa para encender el quemador de hornear resplandecerá. Una vez que el encendedor esté caliente, se debe encender el quemador para hornear. Bajo ciertas condiciones, puede que tome hasta 60 segundos para que se encienda.

Si los quemadores no se encienden como es debido:

- Presione CANCEL (Anular), para apagar el horno.
- Verifique que la estufa esté enchufada y que el cortacircuitos no se haya disparado o que no se haya quemado un fusible de la casa.
- Verifique que las válvulas de cierre de gas estén en la posición de “abierto”.

Repita el procedimiento de inicio. Si no se ha encendido el quemador, presione CANCEL, apague el horno y póngase en contacto con el distribuidor o una compañía de servicio autorizada para recibir ayuda.

Complete la instalación

1. Revise para cerciorarse de que todas las piezas estén instaladas. Si hay alguna pieza extra, vuelva a revisar todos los pasos para ver cuál se omitió.
2. Verifique si tiene todas las herramientas.
3. Deshágase de todos los materiales de embalaje o recíclelos.
4. Verifique si la estufa está nivelada. Vea “Nivelación de la estufa”.
5. Use una solución suave de limpiador doméstico líquido y agua tibia para quitar el residuo ceroso ocasionado por el material protector de embalaje. Seque meticulosamente con un paño suave. Para más información, vea la sección “Cuidado de la estufa” del Manual de uso y cuidado.
6. Lea el Manual de uso y cuidado.
7. Encienda los quemadores y el horno. Vea el Manual de uso y cuidado para obtener instrucciones específicas sobre el funcionamiento de la estufa.

Si la estufa no funciona, revise lo siguiente:

- Que el fusible de la casa esté intacto y ajustado; o que no se haya disparado el cortacircuitos.
 - Que la estufa esté conectada en un contacto de 3 terminales con conexión a tierra.
 - Que el suministro eléctrico esté conectado.
 - Vea “Solución de problemas” en el Manual de uso y cuidado.
8. Cuando la estufa haya estado funcionando por 5 minutos, sienta si hay calor. Si no siente calor, apague la estufa y verifique que la válvula de cierre de la línea de suministro de gas esté abierta.
 - Si la válvula de cierre de la línea de suministro de gas está cerrada, ábrala y repita la prueba de 5 minutos como se ha descrito arriba.
 - Si la válvula de cierre de la línea de suministro de gas está abierta, presione el botón de CANCEL (Anular) en el panel de control del horno, y contacte a un técnico calificado.

Si necesita ayuda o servicio técnico:

Sírvase consultar la sección “Ayuda o servicio técnico” del Manual de uso y cuidado o póngase en contacto con el distribuidor en donde usted compró la estufa.

CONVERSIONES DE GAS

Las conversiones de gas natural a gas LP o de gas LP a gas natural deberán ser hechas por un instalador calificado.

⚠ 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.

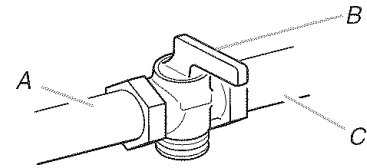
Si se conecta a un suministro de gas L.P., la presión no debe exceder una columna de agua de 36 cm (14") y debe ser verificada por una persona calificada.

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.

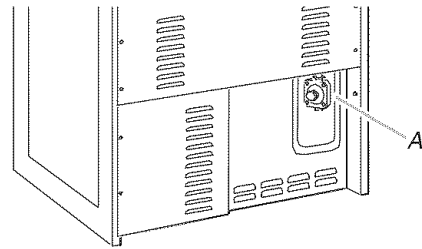
- Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.



A. A la estufa
B. Válvula de cierre (posición cerrada)
C. Línea de suministro de gas

Cómo convertir el regulador de la presión del gas

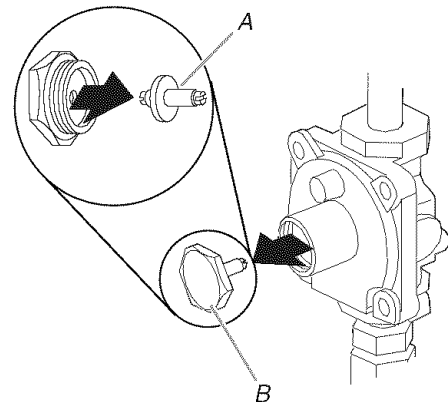
- Ubique el regulador de la presión del gas en la parte posterior de la estufa.



A. Regulador de la presión de gas

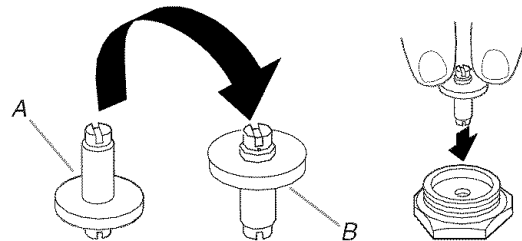
IMPORTANTE: No quite el regulador de la presión de gas.

- Desenrosque el tapón regulador de forma hexagonal del regulador y quite el pasador del mismo.



A. Pasador del regulador
B. Tapón del regulador

- De vuelta al pasador del regulador y encájelo con firmeza en su lugar.



A. Posición de gas natural
B. Posición de gas LP

- Enrosque el tapón hexagonal del regulador firmemente en su lugar. No apriete demasiado.

Conversión de gas LP

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Vuelco

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

Conecte el soporte anti-vuelco a la pata trasera de la estufa.

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

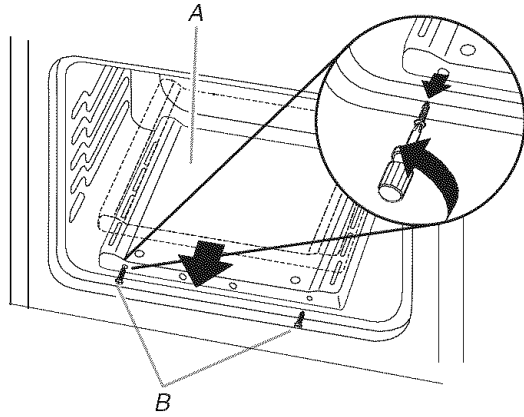
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

- Gire la válvula de cierre manual a la posición de cierre.

Cómo convertir los quemadores de hornear del horno

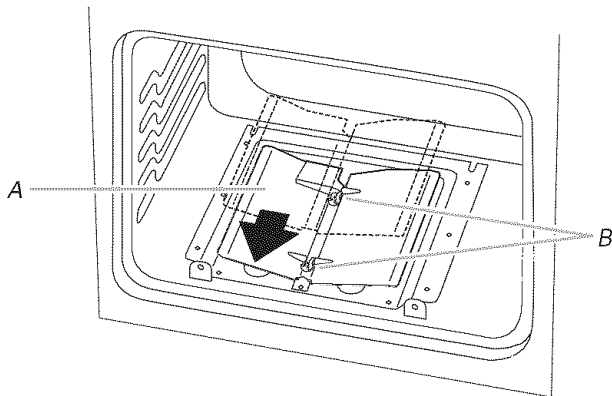
Cómo convertir el quemador de hornear del horno inferior:

1. Saque las parrillas del horno de la cavidad del mismo.
2. Quite la puerta del horno. Consulte la sección "Puerta del horno" en el Manual de uso y cuidado para ver las instrucciones sobre cómo quitar las puertas del horno.
3. Con un destornillador Philips, quite y deje a un lado los 2 tornillos de las cubiertas de los quemadores para hornear, ubicados al frente del horno.



A. Cubierta del quemador para hornear
B. Tornillos de la cubierta del quemador para hornear

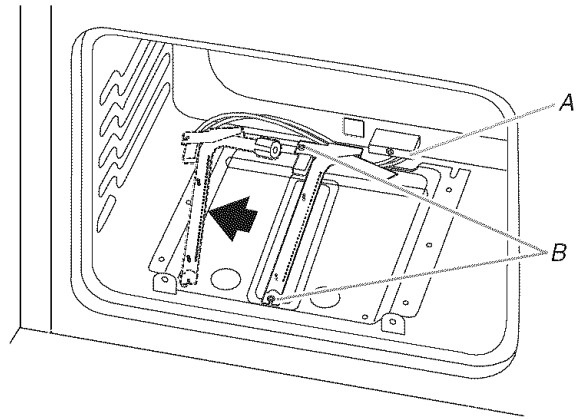
4. Levante y quite la cubierta del quemador para hornear del horno.
5. Desatornille las 2 tuercas mariposa y quite el deflector del horno.



A. Deflector del horno
B. Tuercas mariposa

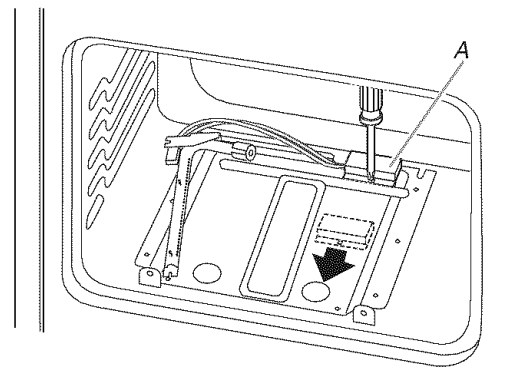
6. Quite los dos tornillos del quemador para hornear del horno y déjelos a un lado.

7. Con mucho cuidado, coloque el quemador para hornear a un lado.



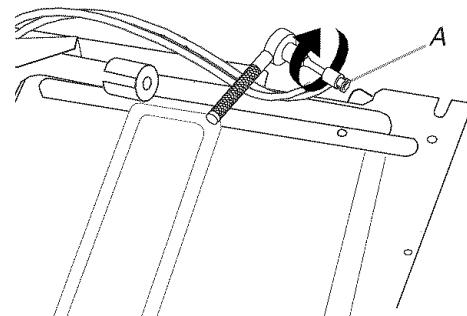
A. Encendedor y cables
B. Tornillos del quemador para hornear

8. Desenrosque y quite la tapa del orificio.



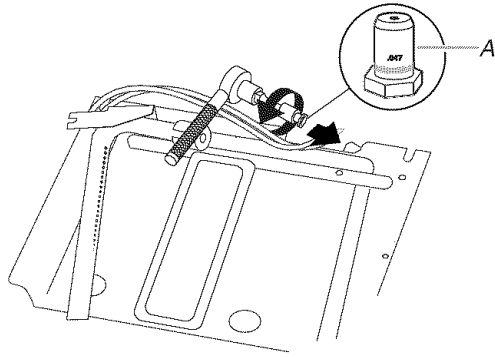
A. Tapa del orificio

9. Gire la capota del orificio del gas natural número .0723 hacia la izquierda para quitarla.



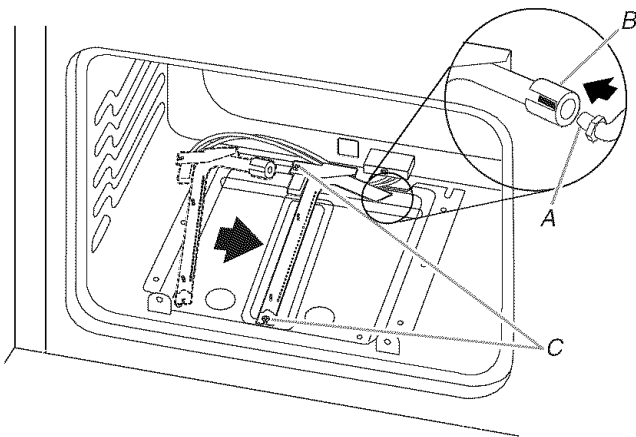
A. Capota para el orificio del gas natural número .0723

10. Instale la capota para el orificio del gas LP número .047 girándola 4 ó 5 vueltas hacia la derecha. No apriete demasiado.



A. Capota para el orificio del gas LP número .047

11. Coloque el quemador para hornear del horno sobre la capota del orificio y reinstálela usando los 2 tornillos.



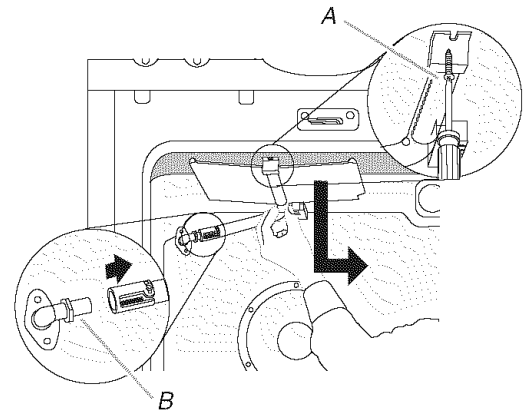
A. Capota del orificio del quemador para hornear
B. Quemador para hornear del horno
C. Tornillos del quemador para hornear del horno

Cómo convertir el quemador de hornear del horno superior

12. Repita los pasos 1 a 8 como se indica arriba para hacer la conversión del quemador para hornear del horno superior.
13. Quite el tornillo para el orificio del gas natural número .0585 del horno superior, y replácelo con un tornillo para el orificio de gas LP número .038.
14. Invierta los pasos para reinstalar las cubiertas de los orificios, los quemadores para hornear, los deflectores del horno y las cubiertas para hornear en ambos hornos.

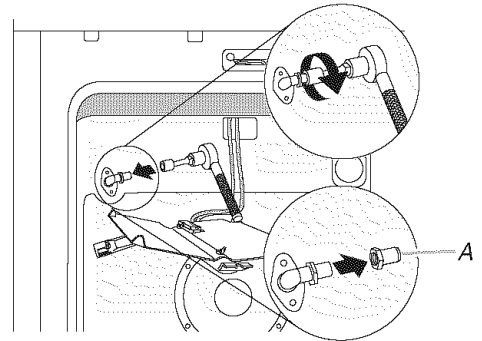
Cómo convertir el quemador de asar del horno

1. Quite el tornillo del quemador para asar y déjelo a un lado.
2. Quite el quemador para asar de la capota para el orificio del quemador para asar. El quemador para asar colgará en la parte posterior del horno mientras cambia la capota del orificio.



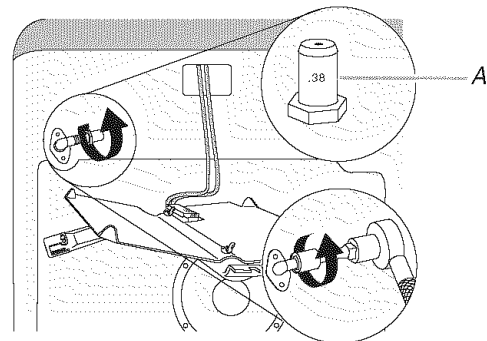
A. Tornillos del quemador para asar
B. Capota del orificio del quemador para asar

3. Gire la capota del orificio del quemador para asar de gas natural número 1.42 hacia la izquierda para quitarla.



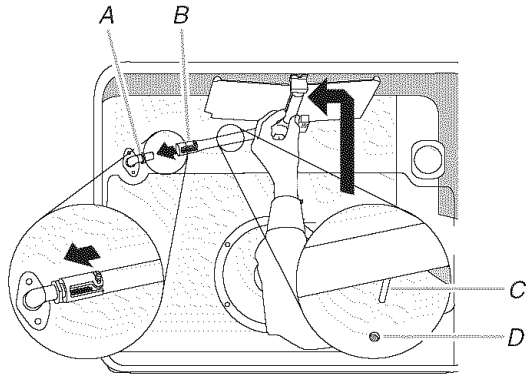
A. Capota para el orificio del quemador para asar de gas natural número 1.42

4. Instale la capota verde para el orificio del quemador para asar de gas LP número .38 girándola 4 ó 5 vueltas hacia la derecha. No apriete demasiado.



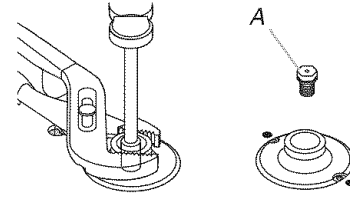
A. Capota para el orificio del quemador para asar de gas LP número .38

- Coloque el quemador para asar en la capota para el orificio del quemador para asar. Inserte la espiga de colocación del quemador para asar en el orificio ubicado en la parte posterior del horno.
- Coloque el quemador para asar contra el techo de la cavidad del horno y sujételo con un tornillo.



A. Capota del orificio del quemador para asar
 B. Quemador para asar
 C. Espiga de colocación del quemador para asar
 D. Orificio de colocación del quemador para asar

- Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de un destornillador de $\frac{3}{32}$ " (7,0 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas natural en el destornillador mientras lo cambia. Presione el destornillador hacia abajo, sobre el tornillo de los orificios de gas natural y sáquelo girándolo hacia la izquierda y levantándolo hacia afuera. Deje a un lado el tornillo del orificio de gas natural.



A. Tornillo del orificio de gas natural

Use el siguiente cuadro para colocar el tornillo indicado en el orificio de gas LP de cada quemador. Consulte la placa de clasificación de modelo/serie que está ubicada detrás del panel de control para elegir correctamente el tamaño adecuado de los tornillos para los orificios de gas LP de cada quemador.

Cuadro de tornillos para los orificios de gas LP

Categoría del quemador	Color	Número
4.000 BTU	Azul	64L
9.100 BTU	Transparente	91L
10.000 BTU	Verde	97L
14.000 BTU	Rojo	114L

- Reemplace el tornillo de los orificios de gas natural con el tornillo de los orificios de gas LP. Vea el "Cuadro de tornillos para los orificios de gas LP".
- Vuelva a colocar la base del quemador y apriete a mano los tornillos.
- Vuelva a colocar la tapa del quemador.
- Repita los pasos 1 a 7 para los quemadores restantes.
- Coloque los tornillos de los orificios del gas natural en la bolsa de partes de plástico para usarlos en el futuro y guárdelos con el paquete con material impreso.
- Vuelva a colocar las parrillas de los quemadores.

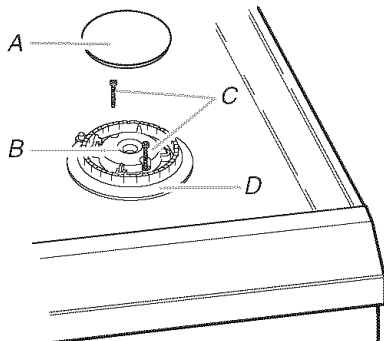
- Complete la instalación. Consulte las secciones "Conexión del suministro de gas" y "Sistema de encendido electrónico".

Es muy importante verificar la llama adecuada del quemador de la superficie de cocción. El cono interior pequeño deberá tener una llama azul bien nítida de $\frac{1}{4}$ " a $\frac{1}{2}$ " de largo. El cono exterior no es tan nítido como el cono interior. Las llamas del gas LP tienen una punta de color ligeramente amarillo.

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

Cómo convertir los quemadores de superficie

- Si se han instalado, quite las parrillas de los quemadores.
- Quite las tapas del quemador.
- Quite la base del quemador usando un destornillador Phillips.



A. Tapa del quemador
 B. Abertura del tubo de gas
 C. Tornillos de la base del quemador
 D. Base del quemador

Conversión de gas natural

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Vuelco

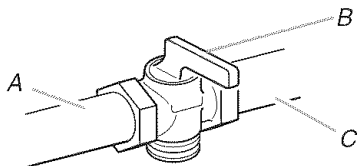
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Conecte el soporte anti-vuelco a la pata trasera de la estufa.

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

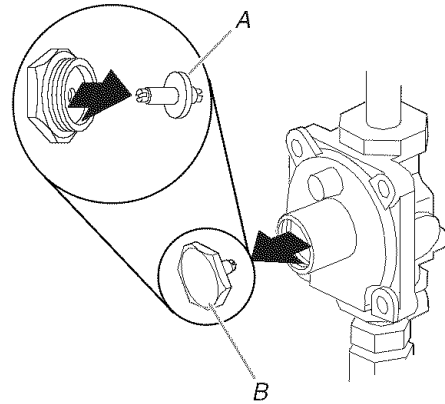
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

1. Gire la válvula de cierre manual a la posición de cierre.
2. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.



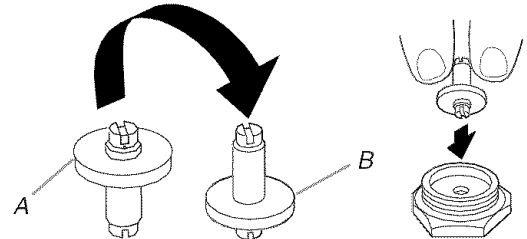
A. A la estufa
B. Válvula de cierre (posición cerrada)
C. Línea de suministro de gas

2. Desenrosque el tapón regulador de forma hexagonal del regulador y quite el pasador del mismo.



A. Pasador del regulador
B. Tapón del regulador

3. De vuelta al pasador del regulador y encájelo con firmeza en su lugar.

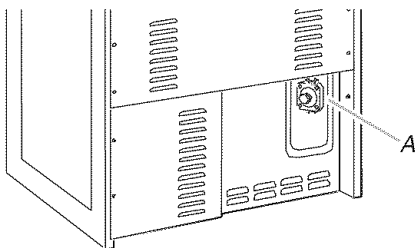


A. Posición de gas LP
B. Posición de gas natural

4. Enrosque el tapón hexagonal del regulador firmemente en su lugar. No apriete demasiado.

Cómo convertir el regulador de la presión del gas

1. Ubique el regulador de la presión del gas en la parte posterior de la estufa.



A. Regulador de la presión de gas

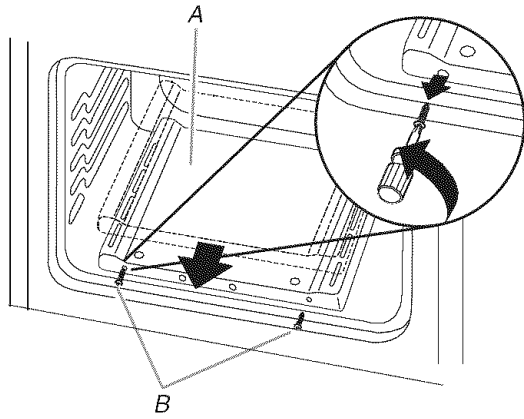
IMPORTANTE: No quite el regulador de la presión de gas.

Cómo convertir los quemadores de hornear del horno

Cómo convertir el quemador de hornear del horno inferior:

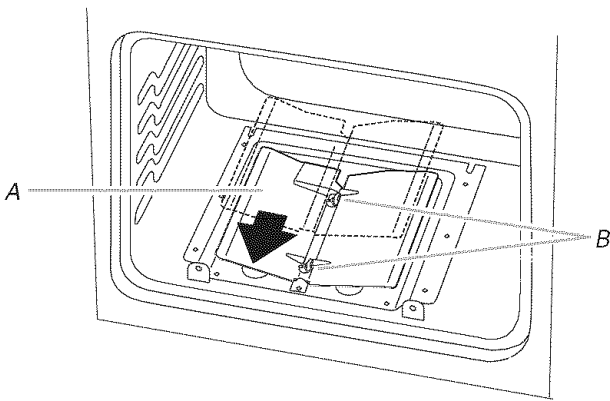
1. Saque las parrillas del horno de la cavidad del mismo.
2. Quite la puerta del horno. Consulte la sección "Puerta del horno" en el Manual de uso y cuidado para ver las instrucciones sobre cómo quitar las puertas del horno.

3. Con un destornillador Phillips, quite y deje a un lado los 2 tornillos de las cubiertas de los quemadores para hornear, ubicados al frente del horno.



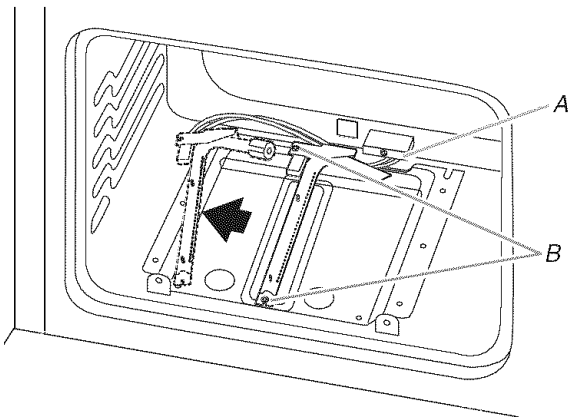
A. Cubierta del quemador para hornear
B. Tornillos de la cubierta del quemador para hornear

4. Levante y quite la cubierta del quemador para hornear del horno.
5. Desatornille las 2 tuercas mariposa y quite el deflector del horno.



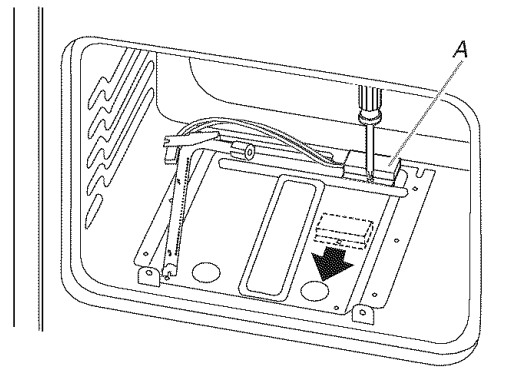
A. Deflector del horno
B. Tuercas mariposa

6. Quite los dos tornillos del quemador para hornear del horno y déjelos a un lado.
7. Con mucho cuidado, coloque el quemador para hornear a un lado.



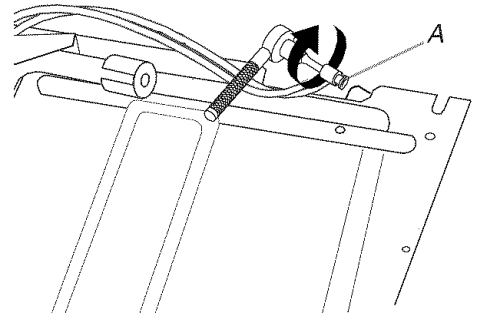
A. Encendedor y cables
B. Tornillos del quemador para hornear

8. Desenrosque y quite la tapa del orificio.



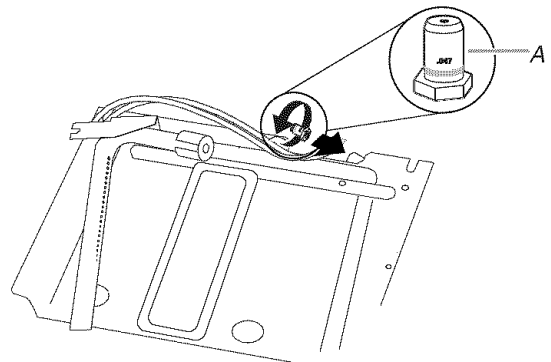
A. Tapa del orificio

9. Gire la capota del orificio del gas LP número .047 hacia la izquierda para quitarla.



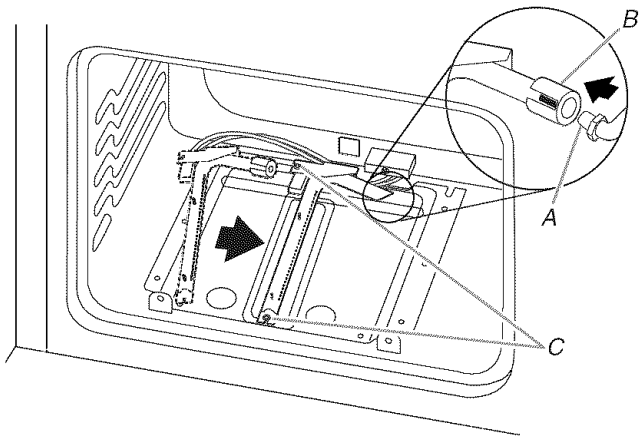
A. Capota para el orificio del gas LP número .047

10. Instale la capota para el orificio del gas natural número 0.0723 girándola 4 ó 5 vueltas hacia la derecha. No apriete demasiado.



A. Capota para el orificio del gas natural número .0723

- Coloque el quemador para hornear del horno sobre la capota del orificio y reinstálela usando los 2 tornillos.



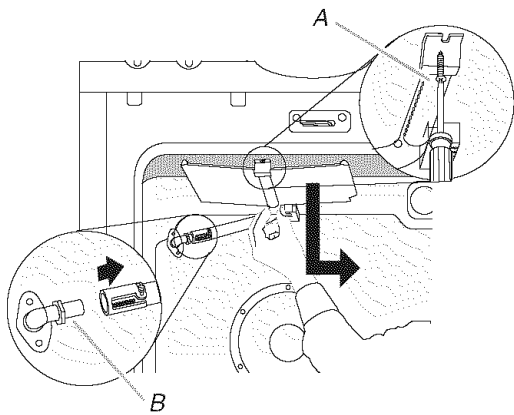
A. Capota del orificio del quemador para hornear
 B. Quemador para hornear del horno
 C. Tornillos del quemador para hornear del horno

Cómo convertir el quemador de hornear del horno superior

- Repita los pasos 1 a 8 como se indica arriba para hacer la conversión del quemador para hornear del horno superior.
- Quite el tornillo para el orificio del gas LP número .038 del horno superior, y replácelo con un tornillo para el orificio de gas natural número .0585.
- Invierta los pasos para reinstalar las cubiertas de los orificios, los quemadores para hornear, los deflectores del horno y las cubiertas para hornear en ambos hornos.

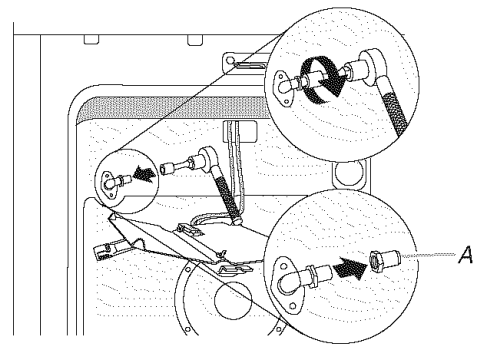
Cómo convertir el quemador de asar del horno

- Quite el tornillo del quemador para asar y déjelo a un lado.
- Quite el quemador para asar de la capota para el orificio del quemador para asar. El quemador para asar colgará en la parte posterior del horno mientras cambia la capota del orificio.



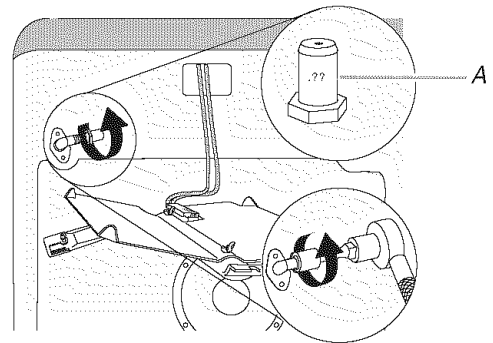
A. Tornillos del quemador para asar
 B. Capota del orificio del quemador para asar

- Gire la capota verde del orificio del quemador para asar de gas LP número 0.38 hacia la izquierda para quitarla.



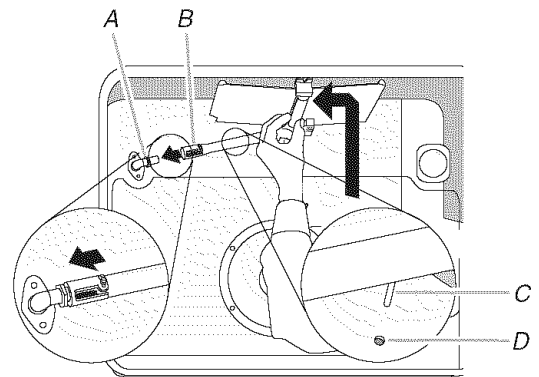
A. Capota para el orificio del quemador para asar de gas LP número .38

- Instale la capota para el orificio del quemador para asar del gas natural número 1.42 girándola 4 ó 5 vueltas hacia la derecha. No apriete demasiado.



A. Capota para el orificio del quemador para asar de gas natural número 1.42

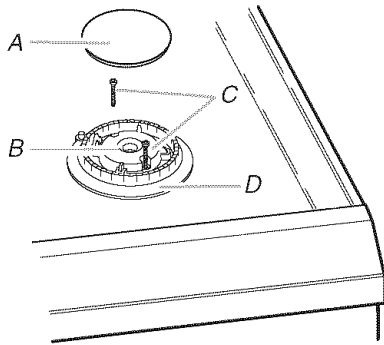
- Coloque el quemador para asar en la capota para el orificio del quemador para asar. Inserte la espiga de colocación del quemador para asar en el orificio en la parte posterior del horno.
- Coloque el quemador para asar contra el techo de la cavidad del horno y sujételo con el tornillo.



A. Capota del orificio del quemador para asar
 B. Quemador para asar
 C. Espiga de ubicación del quemador para asar
 D. Orificio de ubicación del quemador para asar

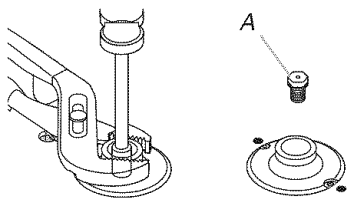
Cómo convertir los quemadores de superficie

1. Si se han instalado, quite las parrillas de los quemadores.
2. Quite las tapas del quemador.
3. Quite la base del quemador usando un destornillador Phillips.



A. Tapa del quemador
B. Abertura del tubo de gas
C. Tornillos de la base del quemador
D. Base del quemador

4. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de un destornillador de $\frac{3}{32}$ " (7,0 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas LP en el destornillador mientras lo cambia. Presione con el destornillador sobre el tornillo de los orificios de gas LP y sáquelo girándolo hacia la izquierda y levantándolo hacia afuera. Deje a un lado el tornillo del orificio de gas LP.



A. Tornillo del orificio de gas LP

Use el siguiente cuadro para colocar el tornillo indicado en el orificio de gas natural de cada quemador. Consulte la placa de clasificación de modelo/serie que está ubicada detrás del panel de control para elegir correctamente el tamaño adecuado de los tornillos para los orificios de gas natural de cada quemador.

Cuadro de tornillos para los orificios de gas natural

Categoría del quemador	Color	Número
5.000 BTU	Transparente	110N
9.200 BTU	Transparente	150N
12.000 BTU	Transparente	170N
16.000 BTU	Transparente	195N

5. Reemplace el tornillo del orificio de gas L.P. con el tornillo correcto para el orificio de gas natural. Vea el "Cuadro de tornillos para los orificios de gas natural".
6. Vuelva a colocar la base del quemador y apriete a mano los tornillos.
7. Vuelva a colocar la tapa del quemador.
8. Repita los pasos 1 a 7 para los quemadores restantes.
9. Coloque los tornillos de los orificios del gas LP en la bolsa de partes de plástico para usarlos en el futuro y manténgalos con el paquete con material impreso.
10. Vuelva a colocar las parrillas de los quemadores.
11. Complete la instalación. Consulte las secciones "Conexión del suministro de gas" y "Sistema de encendido electrónico".

Es muy importante verificar la llama adecuada del quemador de la superficie de cocción. El cono interior pequeño deberá tener una llama azul bien nítida de $\frac{1}{4}$ " a $\frac{1}{2}$ " de largo. El cono exterior no es tan nítido como el cono interior. Las llamas de gas natural no tienen puntas amarillas.

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

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For expert troubleshooting and home solutions advice:

manage my home

www.managemyhome.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME[®] (1-800-469-4663)

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663** (Canada)

www.sears.com www.sears.ca

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR[®]

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

Sears