

FREESTANDING GAS RANGE OWNER'S MANUAL

MANUAL DEL USUARIO DE LA ESTUFA AUTÓNOMA

A GAS

Table of Contents/Índice

RANGE SAFETY	2	SEGURIDAD DE LA ESTUFA	20
Range Safety.....	2	Seguridad de la estufa.....	20
RANGE MAINTENANCE AND CARE	6	MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LA ESTUFA	24
General Cleaning.....	6	Limpieza general.....	24
INSTALLATION INSTRUCTIONS	7	INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	25
Installation Instructions.....	7	Instrucciones de instalación.....	25
REQUIREMENTS	7	REQUISITOS	25
Tools and Parts.....	7	Herramientas y piezas.....	25
Location Requirements.....	7	Requisitos de ubicación.....	25
Electrical Requirements.....	9	Requisitos eléctricos.....	27
Gas Supply Requirements.....	9	Requisitos del suministro de gas.....	27
INSTALLATION	10	INSTALACIÓN	28
Unpack Range.....	10	Desembalaje de la Estufa.....	28
Install Anti-Tip Bracket.....	11	Instalación del soporte antivuelco.....	29
Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged.....	12	Verifique que el soporte Anti-vuelco esté instalado y enganchado.....	30
Make Gas Connection.....	12	Conexión del suministro de gas.....	30
Level Range.....	13	Nivelación de la estufa.....	32
Electronic Ignition System.....	13	Sistema de encendido electrónico.....	32
Complete Installation.....	15	Complete la instalación.....	33
GAS CONVERSIONS	15	CONVERSIONES DE GAS	34
Propane Gas Conversion.....	16	Conversión a gas propano.....	34
Natural Gas Conversion.....	17	Conversión a gas natural.....	36
Moving the Range.....	19	Cómo mover la estufa.....	38

IMPORTANT:

Installer: Leave installation instructions with the homeowner.

Homeowner: Keep installation instructions for future reference.

IMPORTANT:

Instalador: Déjele las instrucciones de instalación al propietario.

Propietario: Guarde las instrucciones de instalación para futuras consultas.

RANGE SAFETY

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

- Do not store 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 suppliers 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:

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.

⚠ WARNING

Tip Over Hazard

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

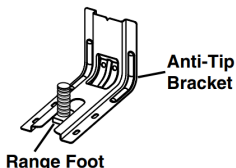
Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

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

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

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

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



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

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

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.

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.

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

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons when using the appliance, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.

WARNING

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

WARNING

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces. Never leave anything on the surface when unattended and not in use. Never place flammable or plastic items on or near the surface.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above an appliance or on the backguard of an appliance - children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.
- Do Not Leave Children Alone - Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on Appliance – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- This appliance is not intended for storage.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot surface units. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Never Leave Surface Units Unattended at Higher Heat Settings – Cooking oils and animal fats are flammable, boilover may cause smoking, and greasy spillovers may ignite.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Disconnect power before servicing.
- This appliance is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Proper Installation - The appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70* or the *Canadian Electrical Code, CSA C22.1-02*. In Canada, the appliance must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil. This instruction is based on safety considerations.
- Do not use replacement parts that have not been recommended by the manufacturer (e.g. parts made at home using a 3D printer).
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Care must be taken to prevent aluminum foil and meat probes from contacting heating elements.

For self-cleaning ranges –

- **CAUTION: DO NOT LEAVE FOOD OR COOKING UTENSILS, ETC., IN OVEN DURING THE PYROLYTIC SELF-CLEANING MODE OF OPERATION.**
- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

For smart enabled ranges and ovens

- Remote operation – This appliance is configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside, on top or near surface units of the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

RANGE MAINTENANCE AND CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are OFF and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. Do not wipe down any of the inside surfaces until the oven has completely cooled down. Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first, unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire range is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner, or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model/serial/rating plate because scrubbing may remove numbers.
- Affresh®† Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See the Quick Start Guide for ordering information.

COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers, or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs. When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

- Warm, soapy water: Pull knobs straight away from control panel to remove. Gently clean cooktop controls because scrubbing may remove graphics or text.

CONTROL PANEL

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel. Gently clean control panel because scrubbing may remove graphics or text.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See the Quick Start Guide for ordering information.

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates, and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while they are wet.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser: Clean as soon as cooktop, grates, and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):
Use the most-aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617:
See the Quick Start Guide for ordering information.

SURFACE BURNERS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates, and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet.

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

Do not clean in dishwasher.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel. Do not soak soft cloth or sponge.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See the Quick Start Guide for ordering information.

OVEN CAVITY

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting, or faint white spots can result.

On some models, the oven door can be removed. See the "Oven Door" section first.

Cleaning Method:

- Steel-wool pad
- Oven cleanser: Follow product label instructions.

OVEN RACKS AND ROASTING RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad

†affresh® is a registered trademark of Whirlpool, U.S.A. Used with permission.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

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

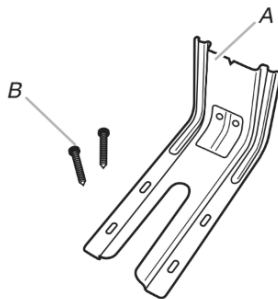
- Tape measure
- Flat-blade screwdriver
- Phillips screwdriver
- Level
- Hand or electric drill
- Wrench or pliers
- Pipe wrench
- 15/16" (2.4 cm) combination wrench
- 1/4" (6 mm) drive ratchet
- 3/8" (1 cm) nut driver
- 1/8" (3 mm) drill bit (for wood floors)
- Marker or pencil
- Pipe-joint compound resistant to Propane gas
- Noncorrosive leak-detection solution

For Propane/Natural Gas Conversions

- 3/8" (1 cm) combination wrench
- 1/2" (1.3 cm) combination wrench
- 5/8" (1.6 cm) combination wrench
- 7 mm (9/32") combination wrench
- Quadrex^{®†} or Phillips screwdriver
- Masking tape

Parts Supplied

Check that all parts are included.



A. Anti-tip bracket
B. #12 x 1 5/8" (4.1 cm) screws (2)

- Literature bag
- Conversion orifice spuds (inside bag containing literature)
- Anti-tip bracket must be securely mounted to floor or wall. Thickness of flooring may require longer screws to anchor bracket to floor.

Parts needed

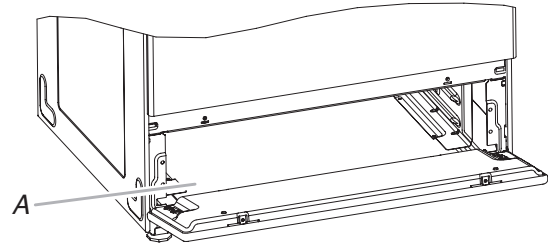
Check local codes and consult gas supplier. Check existing gas supply and electrical supply. See "Electrical Requirements" and "Gas Supply Requirements" sections.

NOTE: Be sure to purchase only WHIRLPOOL factory-certified parts and accessories for your appliance. Your installation may require additional parts. To order, refer to the contact information referenced in your Quick Start Guide.

Location Requirements

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

- It is the installer's responsibility to comply with installation clearances specified on the model/serial rating plate. The model/serial rating plate is located on the left side of the bottom of the broiler.



A. Model/serial rating plate location

- 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 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.
- Do not seal the range to the side cabinets.
- Cabinet opening dimensions that are shown must be used. Given dimensions are minimum clearances.
- The anti-tip bracket must be installed. To install the anti-tip bracket shipped with the range, see "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" (6.4 mm) plywood under range if installing range over carpeting.

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

†Quadrex[®] is a registered trademark of NLW Holdings, Inc.

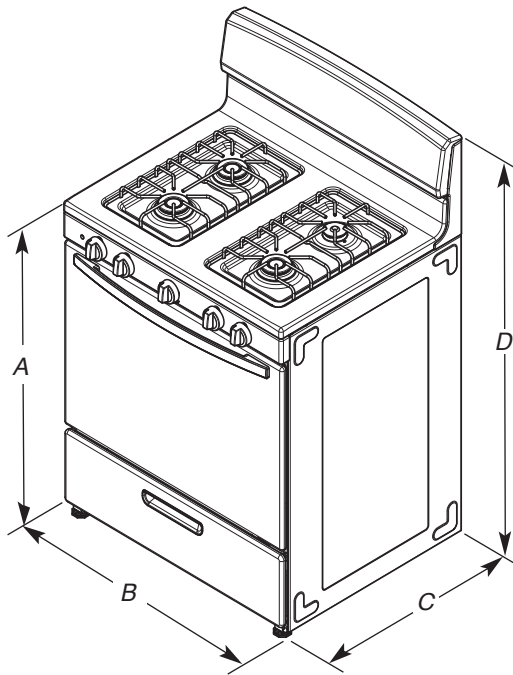
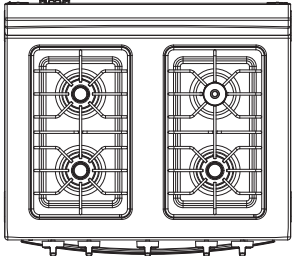
Mobile Home - Additional Installation Requirements

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.

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



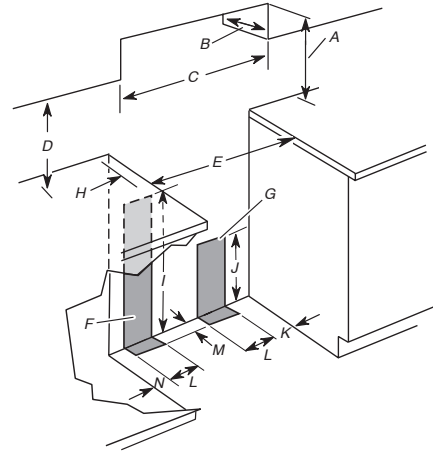
- A. 36" (91.4 cm)
- B. 29⁷/₈" (75.9 cm)
- C. 25⁷/₆₄" (63.8 cm)
- D. 47⁵/₆₄" (119.6 cm)

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.

If the cabinet depth is greater than 24" (61.0 cm), oven frame must extend beyond cabinet fronts by 1/2" (1.3 cm) minimum.

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



- A. For minimum clearance to top of cooktop, see NOTE.*
- B. 13" (33 cm) maximum upper cabinet depth
- C. 30" (76.2 cm) minimum cabinet opening width
- D. 18" (45.7 cm) minimum clearance upper side cabinet to countertop
- E. 30¹/₈" (76.5 cm) minimum opening width
- F. This shaded area recommended for installation of electrical outlet.
- G. This shaded area recommended for installation of rigid gas pipe.
- H. 3" (7.6 cm) minimum countertop space to side wall or other combustible material
- I. 24" (61.0 cm)
- J. 10" (25.4 cm)
- K. 8" (20.3 cm)
- L. 5" (12.7 cm)
- M. 2" (5.1 cm)
- N. 3" (7.6 cm)

*NOTE: 24" (61.0 cm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is shielded by not less than 1/4" (6.35 mm) flame retardant millboard covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015" (0.4 mm) stainless steel, 0.024" (0.6 mm) aluminum or 0.020" (0.5 mm) copper. 30" (76.2 cm) minimum clearance between the top of the cooking platform and the bottom of an uncovered wood or metal cabinet.

Electrical Requirements

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

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

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

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

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

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

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

- A 120 V, 60 Hz, AC only, 15 A 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.
- This range is equipped with a power supply cord having a 3 prong ground plug. To minimize possible shock hazard, the cord must be plugged into a grounded 3 prong outlet.
- Electronic ignition systems operate within wide voltage limits, but proper grounding and polarity are necessary. Check that the outlet provides 120 V power and is correctly grounded. This range is equipped with an electronic ignition system that will not operate if plugged into an outlet that is not properly polarized.
- Performance of this range will not be affected if operated on a GFCI-protected circuit. However, occasional nuisance tripping of the GFCI breaker is possible due to the normal operating nature of electronic gas ranges.
- The wiring diagram is located on the back of the range in a clear plastic bag.

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

Gas Supply Requirements

⚠WARNING



Explosion Hazard

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

Observe all governing codes and ordinances.

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

IMPORTANT: Leak testing of the range must be conducted according to the manufacturer's instructions. Refer to the "Complete Connection" in the "Make gas connection" section.

Type of Gas

Natural Gas:

- This range is factory set for use with Natural gas. The model/serial rating plate is located on the left side of the bottom of the broiler and has information on the types of gas that can be used. If the types of gas listed do not include the type of gas available, check with the local gas supplier.

Propane Gas Conversion:

Conversion must be done by a qualified service technician.

No attempt shall be made to convert the appliance from the gas specified on the model/serial rating plate for use with a different gas without consulting the serving gas supplier. See "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. With Propane gas, piping or tubing size can be 1/2" (1.3 cm) minimum. Usually, Propane gas suppliers determine the size and materials used in the system.

NOTE: Pipe-joint compounds that resist the action of Propane gas must be used. Do not use TEFLON^{®†} tape.

†TEFLON[®] is a registered trademark of Chemours.

Flexible Metal Appliance Connector:

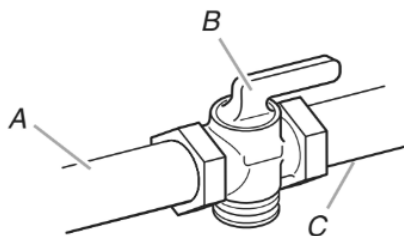
- If local codes permit, a new CSA design-certified, 4 to 5 ft (122 to 152.4 cm) long, 1/2" (13 mm) or 3/4" (19 mm) I.D., flexible metal appliance connector may be used for connecting range to the gas supply line.



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

Must include a shut-off valve:

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



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

Gas Pressure Regulator

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

Natural Gas:

Minimum pressure: 4" WCP

Maximum pressure: 14" WCP

Propane 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" (2.5 cm) water column pressure above the manifold pressure shown on the model/serial rating plate.

Line pressure testing above 1/2 psi (3.5 kPa) gauge [14" (35.5 cm) 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 1/2 psi (3.5 kPa).

Line pressure testing at 1/2 psi (3.5 kPa) gauge [14" (35.5 cm) 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 1/2 psi (3.5 kPa).

INSTALLATION

Unpack Range

⚠ WARNING

Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install or uninstall appliance.

Failure to do so can result in back or other injury.

1. Do not use oven door handle to lift or move the range.
2. Remove shipping materials, tape, and film from range. Keep cardboard bottom and foam support under range.
3. Remove oven racks and parts package from inside oven and broiler cavity.
4. To place range on its back, take 4 cardboard corners from the carton. Stack 1 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.
5. Using 2 or more people, firmly grasp the range and gently lay it on its back on the cardboard corners.
6. Pull cardboard bottom firmly to remove, then remove foam support.
7. Use an adjustable wrench to loosen the leveling legs. 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 3/16" (5 mm) is needed to engage the anti-tip bracket.
NOTE: If height adjustment is made when range is standing, tilt the range back to adjust the front legs, then tilt forward to adjust the rear legs.
8. Place cardboard or hardboard in front of range. Using 2 or more people, stand range back up onto cardboard or hardboard.

Install Anti-Tip Bracket

⚠ WARNING



Tip Over Hazard

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

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

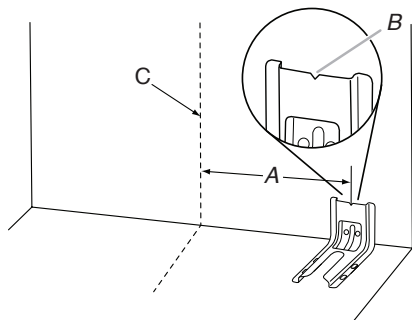
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

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

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

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

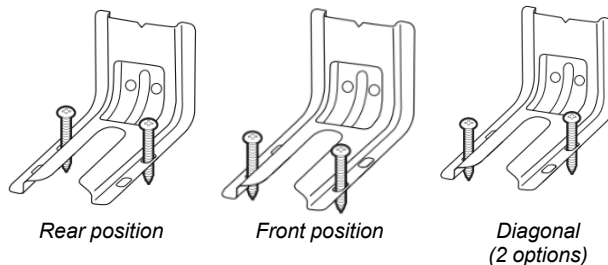
1. Remove the anti-tip bracket from where it is attached inside the oven with a wire tie.
2. Determine which mounting method to use: floor or wall. If you have a stone or masonry floor, you can use the wall-mounting method. If you are installing the range in a mobile home, you must secure the range to the floor.
3. Determine and mark centerline of the cutout space. The mounting can be installed on either the left side or right side of the cutout. Position mounting bracket against the wall in the cutout so that the V-notch of the bracket is $9\frac{5}{8}$ " (24.6 cm) from centerline as shown.



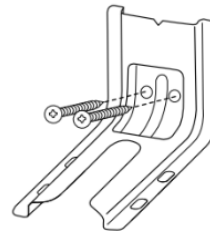
- A. $9\frac{5}{8}$ " (24.6 cm)
- B. Bracket V-notch
- C. Centerline

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

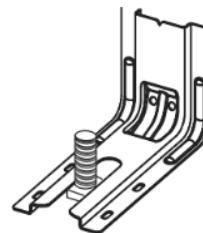
Floor Mounting



Wall Mounting



5. Using the Phillips screwdriver, mount anti-tip bracket to the wall or floor with the two #12 x $1\frac{5}{8}$ " (4.1 cm) screws provided, mount anti-tip bracket to the wall or floor.
6. Move range close enough to opening to allow for final gas and electrical connections. Remove shipping base, cardboard or hardboard from under range.
7. Move range into its final location, making sure rear leveling leg slides into anti-tip bracket.

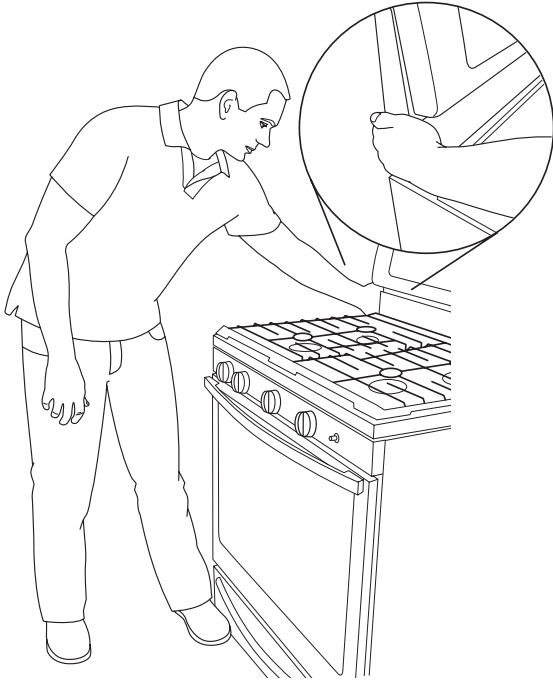


8. Move range forward onto shipping base, cardboard or hardboard to continue installing the range, using the following installation instructions.

Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged

1. Place the outside of your foot against the bottom front of the broiler and grasp the lower right or left side of the control panel as shown.

NOTE: If your countertop is mounted with a backsplash, it may be necessary to grasp the range higher than is shown in the illustration.



2. Slowly attempt to tilt the range forward. If you encounter immediate resistance, the range foot is engaged in the anti-tip bracket.
3. If the rear of the range lifts more than 1/2" (1.3 cm) off the floor without resistance, stop tilting the range and lower it gently back to the floor. The range foot is not engaged in the anti-tip bracket.
IMPORTANT: If there is a snapping or popping sound when lifting the range, the range may not be fully engaged in the bracket. Check to see if there are obstructions keeping the range from sliding to the wall or keeping the range foot from sliding into the bracket. Verify that the bracket is held securely in place by the mounting screws.
4. Slide the range forward, and verify that the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall.
5. Slide range back so the rear range foot is inserted into the slot of the anti-tip bracket.

IMPORTANT: If the back of the range is more than 2" (5.1 cm) from the mounting wall, the rear range foot may not engage the bracket. Slide the range forward and determine if there is an obstruction between the range and the mounting wall. Changes to the gas supply must be performed by a qualified service technician. If you need assistance or service, refer to the Quick Start Guide for contact information.

6. Repeat steps 1 and 2 to ensure that the range foot is engaged in the anti-tip bracket.
If the rear of the range lifts more than 1/2" (1.3 cm) off the floor without resistance, the anti-tip bracket may not be installed correctly. Do not operate the range without anti-tip bracket installed and engaged. If you need assistance or service, refer to the Quick Start Guide for contact information.

Make Gas Connection

⚠ WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

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

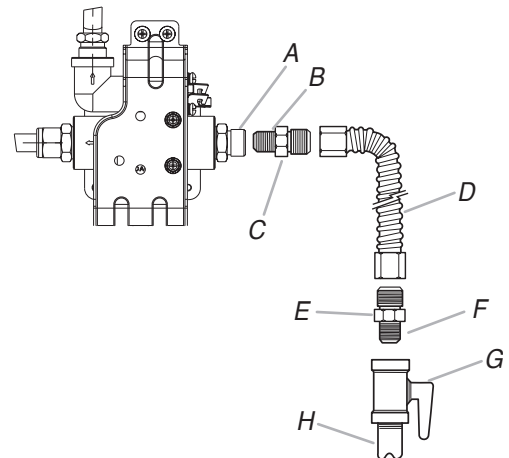
Examples of a qualified person include: licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel.

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

Typical flexible connection

1. Apply pipe-joint compound made for use with Propane Gas to the smaller thread ends of the flexible connector adapters (see B and F in the following illustration).
2. Attach 1 adapter to the gas pressure regulator and the other adapter to the gas shut-off valve. Tighten both adapters, being certain not to move or turn the gas pressure regulator.
3. Use a 15/16" (2.4 cm) combination wrench and an adjustable wrench to attach the flexible connector to the adapters.

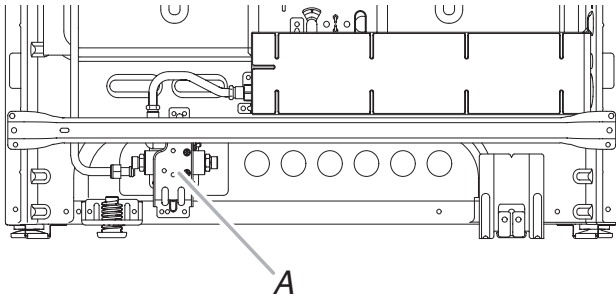
IMPORTANT: All connections must be wrench-tightened. Do not make connections to the gas regulator too tight. Making the connections too tight may crack the regulator and cause a gas leak. Do not allow the regulator to turn when tightening fittings.



- | | |
|--|--|
| A. Pressure regulator connection fitting | E. Adapter |
| B. Use pipe-joint compound. | F. Use pipe-joint compound. |
| C. Adapter | G. Manual shut-off valve |
| D. Flexible connector | H. 1/2" (12.7 mm) or 3/4" (19.1 mm) gas pipe |

Complete Connection

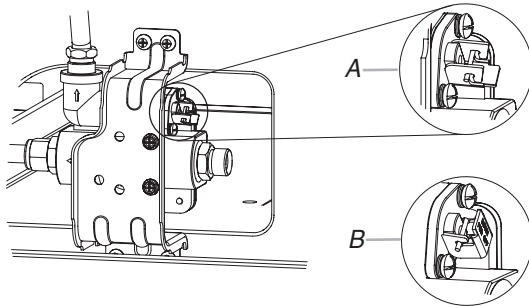
1. Locate gas pressure regulator in the back of the range.



A. Gas pressure regulator

IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

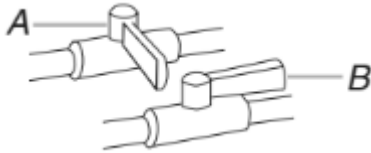
2. Check that the gas pressure regulator shut-off valve is in the "ON" position.



A. "ON" position
B. "OFF" position

IMPORTANT: The factory default setting is the "ON" position. If the range does not work, verify that the valve is in the "ON" position.

3. 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

4. Test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. Bubbles will show a leak. Correct any leak found.
5. Remove cooktop burner caps and grates from parts package. Align notches 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 burners, burner caps, and grates on the cooktop.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

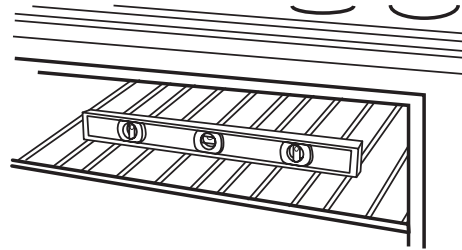
Do not use an extension cord.

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

6. Plug into a grounded 3 prong outlet.

Level Range

1. Place a standard flat rack in oven.
2. Place level on the rack, and check levelness of the 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 a 3/8" drive ratchet and slip-joint pliers to adjust leveling legs up or down until the range is level.
5. Push range back into position.
6. Check that rear leveling leg is engaged in the anti-tip bracket.
NOTE: Range must be level for satisfactory baking performance.

Electronic Ignition System

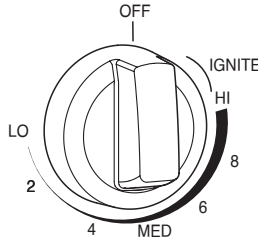
Initial Lighting and Gas Flame Adjustments

Cooktop and oven burners use electronic igniters in place of standing pilots. When the cooktop control knob is turned to the "IGNITE" position, the system creates a spark to light the burner. This sparking continues until the control knob is turned to the desired setting.

When the oven control is turned to the desired setting, a hot surface igniter heats to a bright orange and ignites the gas. No sparking occurs. The glow bar remains on while the burner operates.

Check Operation of Cooktop Burners

1. If control panel and knobs were removed earlier, reinstall knobs.
2. Push in and turn each surface unit control knob to IGNITE position. The flame should light within 4 seconds.



3. Turn control knob to HI position after burner lights.
4. Check each cooktop burner for proper flame. The small inner cone should have a very distinct blue flame 1/4" (6.4 mm) to 1/2" (1.3 cm) long. The outer cone is not as distinct as the inner cone.

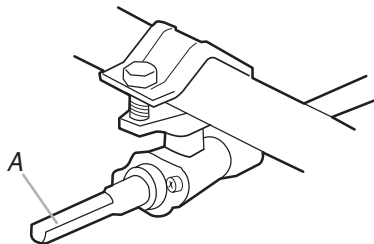


A. Outer Cone
B. Inner Cone

5. Turn the control knob quickly to the LO position after the burner lights. If the flame goes out, turn the control knob to the OFF position.
6. Check each cooktop burner for proper low flame. The low flame should be a minimum, steady blue flame. The flame size should be 1/4" to 3/8" (6.4 mm to 9.5 mm) high.

If the low flame needs adjusting:

1. Turn control knob to the LO setting and remove control knob.
2. Insert a small flat-blade screwdriver into the valve stem. Turn the valve adjusting screw to obtain the smallest flame that will not go out when the control of a cold burner is quickly turned from HI to LO. Turn right to decrease flame height. Turn left to increase flame height. Repeat for other cooktop burners as needed.



A. Valve Stem

3. Replace control knob.

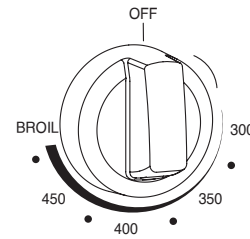
Power Failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner, and turn knob counterclockwise to IGNITE. After the burner lights, turn knob to desired setting.

Check Operation of Oven/Broil Burner

Electronic oven control (on some models):

1. Open broiler door.
2. Press in and turn the oven control knob to the desired temperature.



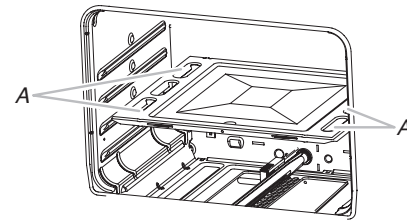
- The oven burner should light in 20-40 seconds; this delay is normal. The oven valve requires a certain time before it will open and allow gas to flow. The oven burner will burn until oven temperature has reached 350°F (175°C). After 20-40 seconds, the oven burner will begin to cycle on and off to maintain the 350°F (175°C) temperature.

To avoid damaging the hot surface igniter, do not insert any object into the openings of the shield that surround the igniter or clean that area.

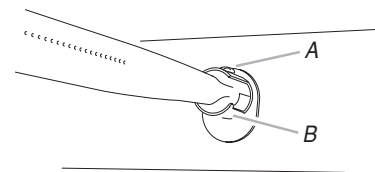
3. Check the oven burner for proper flame. The flame should be 1/2" (1.3 cm) long with inner cone of bluish-green. The outer mantle should be dark blue and should be clean and soft in character. No yellow tips (not enough air), blowing, or lifting (too much air) of flame should occur.

If the flame needs adjusting:

1. Turn the oven off. Wait for the oven burner to cool down.
2. Open oven door and remove oven racks and oven tray, and set aside.



3. Locate the air shutter near the rear wall of oven and loosen the shutter screw.



A. Shutter screw
B. Air shutter

4. Adjust the air shutter.
5. Turn the oven back on and check for proper flame. If the flame is still not properly adjusted, turn the oven off, wait for the oven burner to cool down, and repeat Step 4 until flame is properly adjusted.
6. When the flame has been properly adjusted, turn the oven off and wait for the burner to cool down.

7. Tighten the shutter screw.
8. Reinstall flame spreader and oven tray. Reinstall the oven racks and close oven door.
9. Close the broiler door.

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 the "Level Range" section.
5. Use a mild solution of liquid household cleaner and warm water to remove waxy residue caused by shipping material. Dry thoroughly with a soft cloth. For more information, read the "Range Maintenance and Care" section.
6. Read the Quick Start Guide and online Control Guide.
7. Turn on surface burners and oven. See the Quick Start Guide and online Control 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.
 - Gas pressure regulator shutoff valve is in the "on" position.
 - Electrical supply is connected.
 - See the online "Troubleshooting" section.
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 shut-off valve is open.
 - If the gas supply line shut-off valve is closed, open it, and then repeat the 5 minute test as outlined above.
 - If the gas supply line shutoff valve is open, turn knob to OFF position and contact a qualified technician.

If You Need Assistance or Service:

Please reference the Quick Start Guide for contact information.

GAS CONVERSIONS

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

⚠ WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

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

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

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

⚠ WARNING:

This conversion kit shall be installed by a qualified service agency in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire, an explosion or production of carbon monoxide may result causing property damage, personal injury or loss of life. The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit. The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with the kit.

Propane Gas Conversion

⚠WARNING



Tip Over Hazard

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

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

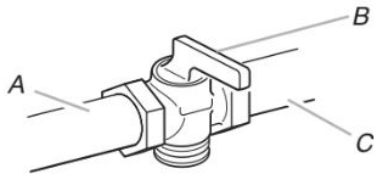
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

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

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

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

1. Turn manual shutoff valve to the closed position.

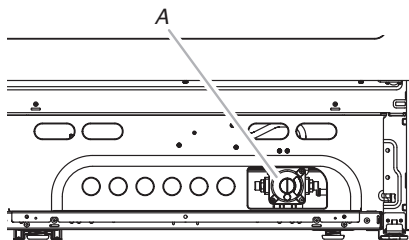


- A. To range
- B. Manual shut-off valve closed position
- C. Gas supply line

2. Unplug range or disconnect power.

To Convert Gas Pressure Regulator

1. Open broiler door, and remove broiler rack. The gas pressure regulator is located in the back right-hand corner of the broiler compartment.



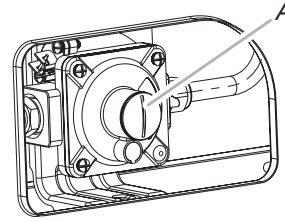
A. Gas pressure regulator

IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

NOTE: Do not remove the spring beneath the cap.

2. Remove the cap from the gas pressure regulator using a flat-blade screwdriver.

NOTE: Be sure sealing washer remains in the same position.

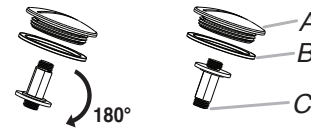


A. Cap

3. To convert to Propane gas, unscrew the plastic adjustment screw by hand, turn it over, and screw it in again.

Inlet pressure to Natural gas

Inlet pressure to Propane gas

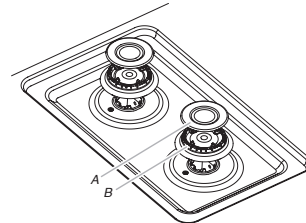


- A. Cap
- B. Sealing washer
- C. Adjustment Screw

4. Reinstall the cap.

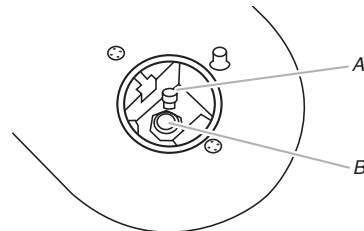
To Convert Surface Burners

1. Remove burner grate, burner caps, and burners.



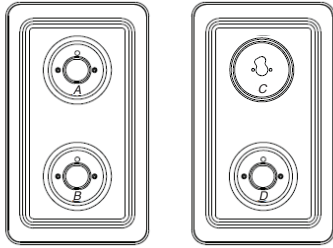
- A. Burner cap
- B. Burner

2. Locate Propane gas orifice spuds for top burners in the bag containing literature included with the range. Three Propane gas spuds are stamped "88" and one is stamped "70 (Yellow/White)."
3. Remove Natural gas orifice spuds using a 7 mm combination wrench.
4. Install Propane gas orifice spuds using a 7 mm combination wrench.



- A. Spud
- B. Holder

NOTE: The range is equipped with 3 standard burners and 1 simmer burner (right rear).

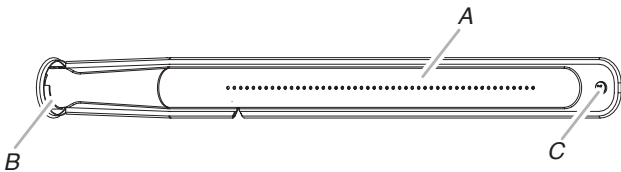


- A. Standard burner - Propane gas orifice spud number 88
- B. Standard burner - Propane gas orifice spud number 88
- C. Simmer burner - Propane gas orifice spud number 70 (Yellow/White)
- D. Standard burner - Propane gas orifice spud number 88

5. Place the Natural gas orifice spuds in the parts bag for future use and keep with the bag containing literature.
6. Reinstall burners, burner caps, and burner grates.

To Convert Oven Burner

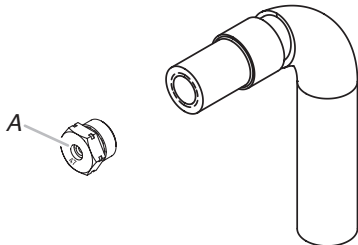
1. Open the oven door and remove oven racks and oven tray with flame spreader, and set aside.
2. Remove screw from the oven burner. Lift oven burner and pull the burner toward you. The orifice spud is behind the oven burner air shutter.



- A. Oven burner
- B. Air shutter
- C. Screw

3. Locate Propane gas orifice spud stamped "58" in the bag containing literature supplied with the range.
4. Use a 3/8" combination wrench to remove the Natural gas orifice spud.
5. Install the number "58" Propane gas spud.

IMPORTANT: Do not overtighten.



A. Propane oven orifice spud stamped with "58"

6. Place Natural gas oven burner spud in plastic parts bag along with Natural gas cooktop burner spuds for future use and keep with the bag containing literature.
7. Reinstall oven burner.
8. Reinstall oven racks, oven tray, and flame spreader.

Complete Conversion

1. Refer to the "Make Gas Connection" section for properly connecting the range to the gas supply.
2. Turn the manual shut-off valve in the gas supply line to the open position.
3. Refer to the "Electronic Ignition System" section for proper burner ingestion, operation, and burner flame adjustments.

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

Checking for proper cooktop and oven burner flames is very important. The small inner cone should have a very distinct blue flame 1/4" to 1/2" (0.64 cm to 1.3 cm) long. The outer cone is not as distinct as the inner cone. Propane gas flames have a slightly yellow tip.

4. Close the broiler door, and turn the knob to OFF position.
5. Refer to the "Complete Installation" section to complete this procedure.

Natural Gas Conversion

⚠ WARNING

Tip Over Hazard

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

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

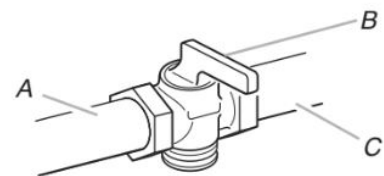
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

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

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

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

1. Turn manual shutoff valve to the closed position.

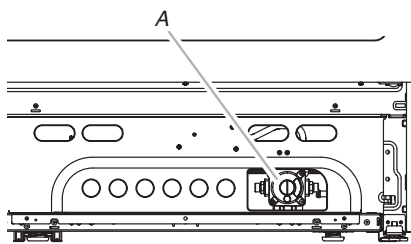


- A. To range
- B. Manual shut-off valve closed position
- C. Gas supply line

2. Unplug range or disconnect power.

To Convert Gas Pressure Regulator

1. Open broiler door, and remove broiler rack. The gas pressure regulator is located in the back right-hand corner of the broiler compartment.



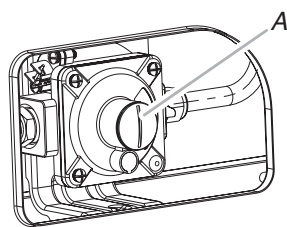
A. Gas pressure regulator

IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

NOTE: Do not remove the spring beneath the cap.

2. Remove the cap from the gas pressure regulator using a flat-blade screwdriver.

NOTE: Be sure sealing washer remains in the same position.



A. Cap

3. To convert to Natural gas, unscrew the plastic adjustment screw by hand, turn it over, and screw it in again.

Inlet pressure to Propane gas **Inlet pressure to Natural gas**

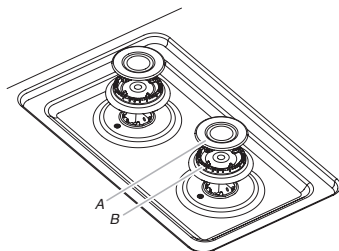


A. Cap
B. Sealing washer
C. Adjustment Screw

4. Reinstall the cap.

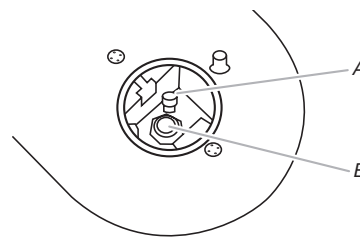
To Convert Surface Burners

1. Remove burner grate, burner caps, and burners.



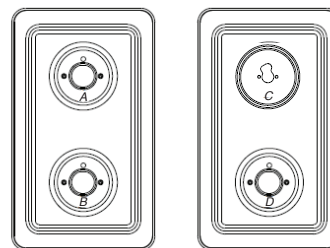
A. Burner cap
B. Burner

2. Locate Natural gas orifice spuds for top burners in the bag containing literature included with the range. Three Natural gas spuds are stamped "149" and one is stamped "110 (Red/Brass)."
3. Remove Propane gas orifice spuds using a 7 mm combination wrench.
4. Install Natural gas orifice spuds using a 7 mm combination wrench.



A. Spud
B. Holder

NOTE: The range is equipped with 3 standard burners and 1 simmer burner (right rear).

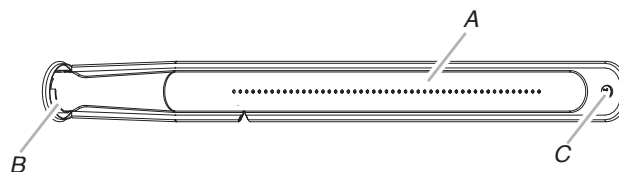


A. Standard burner - Natural gas orifice spud number 149
B. Standard burner - Natural gas orifice spud number 149
C. Simmer burner - Natural gas orifice spud number 110 (Red/Brass)
D. Standard burner - Natural gas orifice spud number 149

5. Place the Propane gas orifice spuds in the parts bag for future use and keep with the bag containing literature.
6. Reinstall burners, burner caps, and burner grates.

To Convert Oven Burner

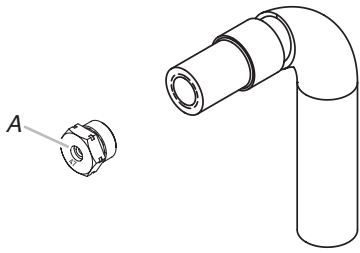
1. Open the oven door and remove oven racks and oven tray with flame spreader, and set aside.
2. Remove screw from the oven burner. Lift oven burner and pull the burner toward you. The orifice spud is behind the oven burner air shutter.



A. Oven burner
B. Air shutter
C. Screw

3. Locate Natural gas orifice spud stamped "47" in the bag containing literature supplied with the range.
4. Use a 7 mm combination wrench to remove the Propane gas orifice spud.

5. Install the number "47" Natural gas spud.



A. Natural gas oven orifice spud stamped with "47"

IMPORTANT: Do not overtighten.

6. Place Propane gas oven burner spud in plastic parts bag along with Propane gas cooktop burner spuds for future use and keep with the bag containing literature.
7. Reinstall oven burner.
8. Reinstall oven racks, oven tray, and flame spreader.

Complete Conversion

1. Refer to the "Make Gas Connection" section for properly connecting the range to the gas supply.
2. Turn the manual shut-off valve in the gas supply line to the open position.
3. Refer to the "Electronic Ignition System" section for proper burner ingestion, operation, and burner flame adjustments.
NOTE: You may have to adjust the LO setting for each cooktop burner.

Checking for proper cooktop and oven burner flames is very important. The small inner cone should have a very distinct blue flame 1/4" to 1/2" (0.64 cm to 1.3 cm) long. The outer cone is not as distinct as the inner cone. Natural gas flames do not have yellow tips.

4. Close the broiler door, and turn the knob to OFF position.
5. Refer to the "Complete Installation" section to complete this procedure.

Moving the Range

⚠ WARNING



Tip Over Hazard

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

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

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

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

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

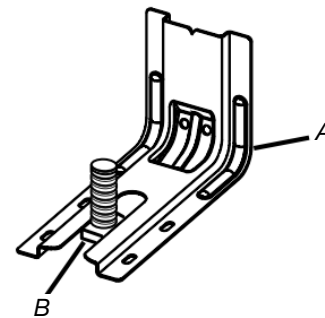
Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

When moving range, slide range onto cardboard or hardboard to avoid damaging the floor covering.

If removing the range is necessary for cleaning or maintenance:

For power supply cord-connected ranges:

1. Slide range forward.
2. Turn manual shutoff valve to the closed position.
3. Unplug the power supply cord.
4. Disconnect the gas supply tubing.
5. Complete cleaning or maintenance.
6. Reconnect the gas supply tubing.
7. Open the manual shutoff valve in the gas supply line.
8. Plug in power supply cord.
9. Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.



A. Anti-Tip Bracket
B. Range Foot

10. Refer to the "Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged" section to verify engagement.
11. Check that range is level.

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

ADVERTENCIA: Si no sigue al pie de la letra la información en estas instrucciones, se puede producir un incendio o una explosión, lo que causaría daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este ni ningún otro electrodoméstico.
- **QUÉ DEBE HACER SI SIENTE OLOR A GAS**
 - No intente encender ningún electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
 - Si no se puede comunicar con el proveedor de gas, llame a los bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador competente, una agencia de servicios o el proveedor de gas.

ADVERTENCIA:

Nunca deje la sección de cocción superior de este electrodoméstico sin supervisión.

- No seguir esta advertencia, puede dar como resultado fuego, explosión o quemaduras que pueden causar daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- Si se produce un incendio, manténgase alejado del electrodoméstico y llame inmediatamente al departamento de bomberos.

NO INTENTE EXTINGUIR UN FUEGO DE ACEITE/GRASA CON AGUA.

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

ADVERTENCIA

Peligro de vuelco

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

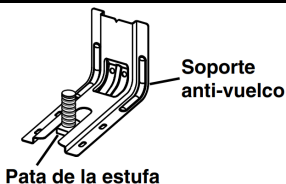
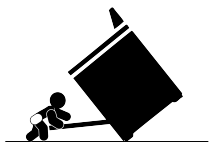
Instale el soporte antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

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



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

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

▲ PELIGRO

Usted puede morir o sufrir una lesión grave si no sigue de inmediato las instrucciones.

▲ ADVERTENCIA

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

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

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

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

- Las instalaciones y reparaciones deben realizarse con un contratista, plomero o fontanero calificado o autorizado por el estado de Massachusetts.
- Dispositivos de cierre aceptables: las llaves de gas y las válvulas de bola instaladas para el uso deben estar en la lista.
- Si se usa un conector de gas flexible, no debe exceder de los 4 pies (121.9 cm).

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales al usar el electrodoméstico, siga precauciones básicas, entre ellas las siguientes:

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

ADVERTENCIA

NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de ambientes para calentar o entibiar la habitación. El hacerlo puede causar intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.

ADVERTENCIA

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

- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde artículos en las superficies de cocción. Nunca deje nada en la superficie cuando no esté atendida y no esté en uso. Nunca coloque artículos inflamables o de plástico en o cerca de la superficie.
- **PRECAUCIÓN:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que estén encima de un electrodoméstico o en el soporte de un electrodoméstico; al trepar los niños encima del electrodoméstico para alcanzar algún objeto, podrían sufrir una lesión grave.
- No deje a los niños solos. No se debe dejar a los niños sin supervisión en el área donde el electrodoméstico esté en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten ni se paren en parte alguna del electrodoméstico.
- Use ropa apropiada: nunca debe ponerse ropa holgada o que quede colgando mientras esté usando el electrodoméstico.
- Servicio del usuario: no repare ni reemplace pieza alguna del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.
- Almacenaje en o sobre el electrodoméstico: los materiales inflamables no deben almacenarse en el horno o cerca de las unidades exteriores.
- Este electrodoméstico no ha sido diseñado para almacenar objetos.
- No use agua en incendios provocados por grasa: el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.
- Use solo agarradores de ollas que estén secos. Los agarradores de ollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otros paños voluminosos.
- Nunca deje sin supervisión las unidades exteriores a fuego alto. Los aceites de cocina y las grasas animales son inflamables, los derrames por ebullición ocasionan humo y las salpicaduras grasosas pueden incendiarse.
- Utensilios de cocina vidriados: solo algunos tipos de utensilios de vidrio, vitrocerámica, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para uso en la superficie de cocción sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.
- Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes – Para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar el servicio.
- Este electrodoméstico está equipado con un enchufe de puesta a tierra de tres terminales para protegerlo contra el peligro de choque eléctrico, y deberá enchufarse directamente en un contacto debidamente puesto a tierra. No corte ni quite la terminal de puesta a tierra de este enchufe.
- Instalación correcta: El electrodoméstico, cuando se instale, deberá ser conectado a tierra de acuerdo con los códigos 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 C22.1-02. En Canadá, el electrodoméstico se debe conectar a tierra de acuerdo con el Código Canadiense de Electricidad. Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra del electrodoméstico sean efectuadas adecuadamente por un técnico calificado.
- Pueden ocasionarse lesiones por el uso indebido de las puertas o cajones del electrodoméstico, como puede ser pisar, apoyarse o sentarse sobre las puertas o cajones.
- Mantenimiento: mantenga el área de la estufa limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Deberá ajustarse el tamaño de la llama del quemador superior de modo que no se extienda más allá del borde del recipiente de cocción. Esta instrucción se basa en consideraciones de seguridad.
- No use piezas de repuesto que no hayan sido recomendadas por el fabricante (por ejemplo, piezas hechas en casa con una impresora 3D).

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Limpie la superficie de cocción con cuidado – Si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en el área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos al ser aplicados en una superficie caliente.
- Tenga cuidado al abrir la puerta: deje que salga el aire caliente o el vapor antes de quitar o volver a colocar alimentos.
- No ponga a calentar recipientes de alimentos cerrados: la acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y ocasione lesiones.
- Mantenga los ductos de ventilación del horno sin obstrucciones.
- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Los elementos calefactores podrían estar calientes, aun si están de color oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos de calentamiento o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras: entre esas superficies están los orificios de ventilación del horno y las superficies cercanas a esos orificios, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.
- Se debe tener cuidado para evitar que el papel aluminio y las sondas para carne entren en contacto con los elementos calefactores.

Para las estufas con autolimpieza:

- **PRECAUCIÓN: NO DEJE ALIMENTOS O UTENSILIOS PARA COCINAR, ETC., EN EL HORNO DURANTE EL MODO DE FUNCIONAMIENTO AUTOLIMPIEZA PIROLÍTICA.**
- No limpie la junta de la puerta: la junta de la puerta es esencial para un cierre hermético. Deberá tenerse cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- No use limpiadores para horno: no deberá usarse ningún limpiador para horno comercial ni revestimiento protector para hornos de ninguna clase dentro ni alrededor de ninguna parte del horno.
- Limpie solamente las partes que figuran en el manual.
- Antes de hacer la autolimpieza del horno: quite la charola para asar a la parrilla y otros utensilios. Limpie todos los derrames excesivos antes de iniciar el ciclo de limpieza.

Para unidades con campana de ventilación:

- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia: no se debe dejar que la grasa se acumule en la campana o en el filtro.
- Al flamear los alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

Para estufas y hornos inteligentes habilitados

- Operación remota: este electrodoméstico es configurable para autorizar la operación remota en cualquier momento. No almacene materiales inflamables o artículos sensibles a la temperatura en el interior, en o cerca de la superficie del electrodoméstico.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LA ESTUFA

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza. No limpie ninguna de las superficies del interior hasta que el horno se haya enfriado por completo. En primer lugar, se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, salvo que se indique lo contrario.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

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

Método de limpieza:

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

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

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

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

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

Método de limpieza:

- Agua tibia jabonosa: Tire de las perillas en sentido recto para retirarlas del panel de control. Limpie cuidadosamente los controles de la superficie de cocción, ya que al restregar puede sacar los gráficos o el texto.

PANEL DE CONTROL

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

Método de limpieza:

- Limpiavidrios y un paño o una esponja suave: Aplique el limpiavidrios en una esponja o paño suave, no directamente sobre el panel. Limpie cuidadosamente el panel de control, ya que al restregar puede sacar los gráficos o el texto.
- Affresh® para cocina y electrodomésticos, número de pieza W10355010 (no se incluye):
Para obtener información sobre pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.

TAPAS Y REJILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

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

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

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

Método de limpieza:

- Estropajo plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave: Limpie la superficie de cocción, las rejillas y las tapas en cuanto se hayan enfriado.
- Lavavajillas (solo las rejillas, no las tapas):
Use el ciclo más potente. Los restos de alimentos cocidos deben ponerse en remojo o fregarse antes de ponerlos en una lavavajillas.
- Limpiador para parrilla a gas y bandeja de goteo, pieza N.º 31617:
Para obtener información sobre pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.

QUEMADORES DE SUPERFICIE

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

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

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

No las limpie en el ciclo de autolimpieza.

No las lave en la lavavajillas.

EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Método de limpieza:

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

CAVIDAD DEL HORNO

Los derrames de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfría. A altas temperaturas, la reacción química de los alimentos con la porcelana puede dar lugar a manchas, corrosión, picaduras o tenues puntos blancos.

En algunos modelos, se puede quitar la puerta del horno. Primero consulte la sección "Puerta del horno".

Método de limpieza:

- Estropajo de lana de acero
- Limpiador de hornos: Siga las instrucciones de la etiqueta del producto.

PARRILLAS DEL HORNO Y PARA ASAR

Método de limpieza:

- Estropajo de lana de acero

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

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN REQUISITOS

Herramientas y piezas

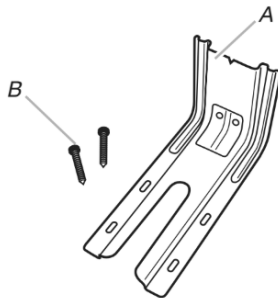
Reúna las herramientas y las piezas necesarias antes de comenzar la instalación. Lea y siga las instrucciones provistas con cualquiera de las herramientas detalladas aquí.

Herramientas necesarias

- Cinta métrica
 - Destornillador de cabeza plana
 - Destornillador Phillips
 - Nivel
 - Taladro manual o eléctrico
 - Llave o pinzas
 - Llave para tubería
 - Llave de combinación de 15/16" (2,4 cm)
 - Trinquete de 1/4" (6 mm)
 - Llave para tuercas de 3/8" (1 cm)
 - Broca de 1/8" (3 mm) (para pisos de madera)
 - Marcador o lápiz
 - Compuesto para unión de tuberías resistente a gas propano
 - Solución para detectar fugas no corrosiva
- ### Para las conversiones a gas natural/propano
- Llave de combinación de 3/8" (1 cm)
 - Llave de combinación de 1/2" (1,3 cm)
 - Llave de combinación de 5/8" (1,6 cm)
 - Llave de combinación de 9/32" (7 mm)
 - Quadrex^{®†} o destornillador Phillips
 - Cinta adhesiva protectora

Piezas suministradas

Verifique que todas las piezas estén incluidas.



A. Soporte antivuelco

B. Tornillos n.º 12 x 1 5/8" (4,1 cm) (2)

- Bolsa con material impreso
- Espitas de orificios para conversión (dentro de la bolsa con material impreso)
- El soporte antivuelco debe estar montado firmemente al piso o a la pared. Según el espesor del piso, es posible que sea necesario utilizar tornillos más largos para sujetar el soporte al piso.

Piezas necesarias

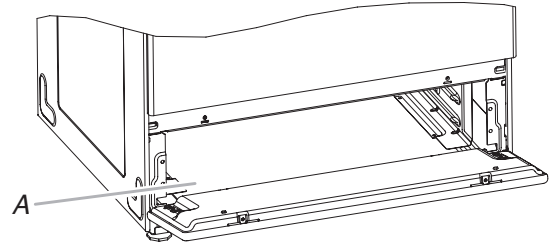
Verifique los códigos locales y consulte con el proveedor de gas. Verifique el suministro de gas y el suministro eléctrico existentes. Consulte las secciones "Requisitos eléctricos" y "Requisitos del suministro de gas".

NOTA: Asegúrese de comprar únicamente piezas y accesorios WHIRLPOOL certificados de fábrica para su electrodoméstico. Su instalación puede requerir piezas adicionales. Para pedir las, consulte la información de contacto que figura en la Guía de inicio rápido.

Requisitos de ubicación

IMPORTANTE: Respete todas las normativas y reglamentos vigentes. No obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación.

- Es responsabilidad del instalador cumplir con los espacios de instalación especificados en la placa que indica modelo/serie/valores nominales. La placa de clasificación de modelo/serie está ubicada en el costado izquierdo de la parte inferior del asador.



A. Ubicación de la placa de clasificación de modelo/serie

- La estufa debe ubicarse en un lugar conveniente para su uso.
- Las instalaciones empotradas deben dejar completamente encerrados los lados y la parte posterior de la estufa.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio al buscar artículos encima de unidades con la superficie caliente, deberá evitarse el uso de gabinetes de almacenamiento encima de las unidades. Si van a proveerse gabinetes de almacenamiento, puede reducir el riesgo instalando una campana para estufa que se proyecte horizontalmente un mínimo de 5" (12,7 cm) sobresaliendo de la base de los gabinetes.
- Todas las aberturas en la pared o en el piso en donde se instalará la estufa deben estar selladas.
- No selle la estufa a los gabinetes laterales.
- Deben usarse las dimensiones de la abertura del gabinete que se muestran. Las dimensiones proporcionadas son los espacios mínimos.
- Debe instalarse el soporte antivuelco. Para instalar el soporte antivuelco enviado con la estufa, consulte la sección "Instalación del soporte antivuelco".
- Se requiere un suministro eléctrico con conexión a tierra. Consulte la sección "Requisitos eléctricos".
- Debe haber una conexión adecuada de suministro de gas. Consulte la sección "Requisitos del suministro de gas".
- Póngase en contacto con un instalador de revestimiento de pisos calificado para verificar que el revestimiento del piso pueda soportar por lo menos 200 °F (93 °C).
- Use una almohadilla aislante o una madera laminada de 1/4" (6,4 mm) debajo de la estufa si la va a instalar sobre una alfombra.

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

†Quadrex[®] es una marca registrada de NLW Holdings, Inc.

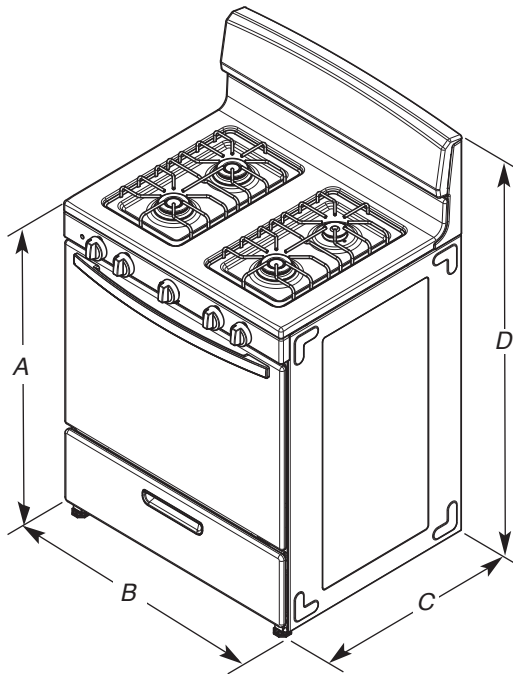
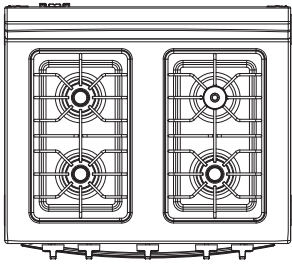
Requisitos de instalación adicionales para casas rodantes

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

Las instalaciones en casas rodantes necesitan:

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

Dimensiones del producto



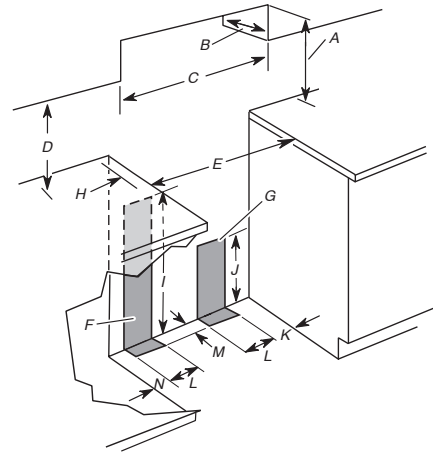
- A. 36" (91,4 cm)
- B. 29⁷/₈" (75,9 cm)
- C. 25⁷/₆₄" (63,8 cm)
- D. 47⁵/₆₄" (119,6 cm)

Dimensiones del gabinete

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

Si la profundidad del gabinete es mayor de 24" (61,0 cm), deberá extenderse el marco del horno más allá de los frentes del gabinete por un mínimo de 1/2" (1,3 cm).

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



- A. Para ver el espacio mínimo hasta la parte superior de la superficie de cocción, consulte la NOTA*.
- B. 13" (33 cm) profundidad máxima del gabinete superior
- C. 30" (76,2 cm) ancho mínimo de abertura del gabinete
- D. 18" (45,7 cm) de espacio mínimo del lado superior del gabinete al mostrador
- E. 30¹/₈" (76,5 cm) de ancho de abertura
- F. Se recomienda esta área sombreada para la instalación del tomacorriente.
- G. Se recomienda esta área sombreada para la instalación de la tubería de gas rígida.
- H. 3" (7,6 cm) de espacio mínimo del mostrador a la pared lateral u otro material combustible
- I. 24" (61,0 cm)
- J. 10" (25,4 cm)
- K. 8" (20,3 cm)
- L. 5" (12,7 cm)
- M. 2" (5,1 cm)
- N. 3" (7,6 cm)

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

Requisitos eléctricos

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de choque eléctrico

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

No quite el terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No utilice un cable de extensión.

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

IMPORTANTE: La estufa 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, última edición.

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

Puede obtener una copia de los códigos antes indicados en:

National Fire Protection Association

1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

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

- Se necesita un circuito eléctrico de 120 V, 60 Hz, CA solamente, protegido con fusible de 15 A. También se recomienda usar un fusible retardador o disyuntor. Se recomienda el uso de un circuito independiente que preste servicio únicamente a esta estufa.
- Esta estufa está equipada con un cable eléctrico que tiene un enchufe a tierra de 3 terminales. Para reducir al mínimo el peligro de posibles choques eléctricos, el cable debe ser enchufado en un contacto de pared de 3 terminales conectado a tierra.
- Los sistemas de encendido electrónico funcionan dentro de límites de tensión amplios, pero se debe tener la conexión a tierra y polaridad correctas. Verifique que el tomacorriente tenga capacidad para 120 V y que esté debidamente conectado a tierra.
Esta estufa está equipada con un sistema de encendido electrónico que no funcionará si se enchufa en un tomacorriente que no está debidamente polarizado.
- El rendimiento de esta estufa no se verá afectado si funciona en un circuito protegido con un GFCI. Sin embargo, se puede producir el inconveniente de la desconexión ocasional del disyuntor GFCI debido a la naturaleza del funcionamiento normal de las estufas de gas electrónicas.
- El diagrama de cableado está ubicado en la parte posterior de la estufa en una bolsa de plástico transparente.

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

Requisitos del suministro de gas

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de explosión

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

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas LP, la presión del gas no debe exceder una columna de agua de 14" (36 cm) 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.

De lo contrario, esto puede ocasionar la muerte, explosiones o incendios.

Respete todas las normativas y reglamentos vigentes.

IMPORTANTE: Esta instalación debe hacerse de acuerdo con todos los códigos y ordenanzas locales. Si no hay códigos locales, la instalación deberá hacerse de acuerdo al Código nacional estadounidense (American National Standard), el Código Nacional de Gas Combustible (National Fuel Gas Code), ANSI Z223.1 - última edición o CSA B149.1. - última edición.

IMPORTANTE: Las pruebas de fugas de la estufa deben efectuarse según las instrucciones del fabricante. Consulte "Complete la conexión" en la sección "Conexión del suministro de gas".

Tipo de gas

Gas Natural:

- Esta estufa está preparada de fábrica para usarse con gas natural. La placa de clasificación de modelo/serie ubicada en el costado izquierdo de la parte inferior del asador tiene información sobre los tipos de gas que se pueden usar. Si la lista de tipos de gas no incluye el tipo de gas disponible, averigüe con el proveedor de gas de su localidad.

Conversión a gas propano:

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

No debe intentarse convertir el aparato del gas especificado en la placa de características con el número de modelo/serie para utilizar un gas distinto sin consultar con el proveedor de gas. Consulte la sección "Conversiones de gas".

Línea de suministro de gas

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

NOTA: Deben usarse compuestos para uniones de tubería que sean resistentes a la acción del gas propano. No use cinta de TEFLON[†].

Conector flexible de metal para el electrodoméstico:

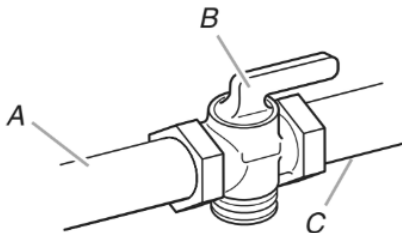
- Si los códigos locales lo permiten, se puede usar un nuevo conector metálico flexible para electrodomésticos de diseño certificado por CSA, de 4 a 5 pies (122 a 152,4 cm) de longitud, 1/2" (13 mm) o 3/4" (19 mm) de diámetro interno, para conectar la estufa a la línea de suministro de gas.



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

Debe incluir una válvula de cierre:

La línea de suministro debe equiparse con una válvula de cierre manual. Esta válvula debe estar en la misma habitación, pero fuera de la abertura de la estufa, por ejemplo en un gabinete adyacente. Debe estar en una ubicación que permita abrir y cerrar con facilidad. 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: 4" de WCP

Presión máxima: 14" de WCP

Gas propano:

Presión mínima: 11" de WCP

Presión máxima: 14" de WCP

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

Requisitos de entrada de los quemadores

La capacidad nominal de entrada que se muestra en la placa de clasificación del modelo/serie es para elevaciones de hasta 2000 pies (609,6 m).

Para elevaciones mayores de 2000 pies (609,6 m), los valores nominales se reducen en una proporción del 4 % por cada 1000 pies (304,8 m) por encima del nivel del mar (no es aplicable para Canadá).

Prueba de presión del suministro de gas

La presión del suministro de gas para un regulador de prueba debe tener al menos 1" (2,5 cm) de presión de la columna de agua más que la presión del múltiple que figura en la placa que indica modelo/serie.

Prueba de presión de línea sobre 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro 14" (35,5 cm) de presión de la columna de agua

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

Prueba de presión de la línea a 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro 14" (35,5 cm) de WCP o menos

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

INSTALACIÓN

Desembalaje de la Estufa

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de peso excesivo

Dos o más personas deben mover e instalar el aparato.
No seguir esta instrucción puede ocasionar lesiones en la espalda o de otro tipo.

1. No use la agarradera de la puerta del horno para levantar o mover la estufa.
2. Retire los materiales de envío, la cinta adhesiva y la película protectora de la estufa. Mantenga la base de cartón y el soporte de espuma debajo de la estufa.
3. Saque las parrillas del horno y el paquete de piezas del interior del horno y la cavidad del asador.
4. Para colocar la estufa sobre su parte posterior, tome los 4 esquineros de cartón de la caja. Apile un esquinero de cartón sobre el otro. Repita con los otros dos esquineros. Colóquelos a lo largo sobre el piso detrás de la cocina para apoyarla cuando la coloque sobre la parte posterior.
5. Con la ayuda de 2 o más personas, agarre la cocina con firmeza y colóquela suavemente sobre su parte posterior encima de los esquineros de cartón.
6. Jale la base de cartón con firmeza para quitarla; luego, quite el soporte de espuma.

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

- Use una llave ajustable para aflojar las patas niveladoras. Ajuste las patas niveladoras para corregir la altura. Las patas niveladoras pueden aflojarse para agregar hasta un máximo de 1" (2,5 cm). Se necesita un mínimo de 3/16" (5 mm) para encajar el soporte antivuelco.

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

- Coloque el cartón o madera adelante de la estufa. Con la ayuda de 2 o más personas, coloque la estufa de pie nuevamente sobre el cartón o la madera.

Instalación del soporte antivuelco

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de vuelco

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

Instale el bloque antivuelco en la pared según las instrucciones de instalación.

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

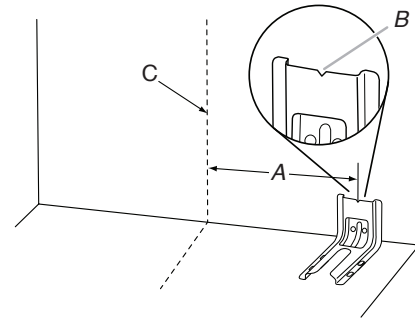
Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte antivuelco.

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

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

- Retire el soporte antivuelco de donde está sujeto, en el interior del horno con una atadura de alambre.
- Decida qué método de montaje usará: en el piso o en la pared. Si tiene piso de piedra o de mampostería, puede usar el método de montaje en la pared. Si instala la estufa en una casa rodante, deberá fijarla al piso.

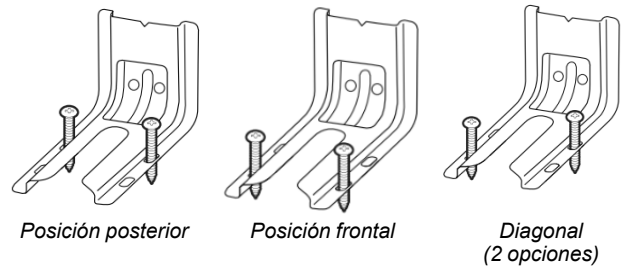
- Determine y marque la línea central del área recortada. Puede instalar el soporte de montaje en el lado izquierdo o derecho del área recortada. Ubique el soporte de montaje contra la pared en el recorte de modo que la muesca en V del soporte esté a 9 5/8" (24,6 cm) de la línea central, como se muestra.



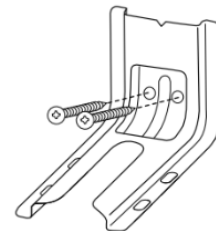
- A. 9 5/8" (24,6 cm)
- B. Muesca en V del soporte
- C. Línea central

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

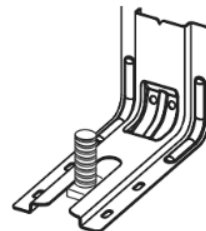
Montaje a través del piso



Montaje a través de la pared



- Con un destornillador Phillips, monte el soporte antivuelco a la pared o al piso con los dos tornillos n.º 12 x 1 5/8" (4,1 cm) suministrados.
- Mueva la estufa lo suficiente cerca de la abertura para permitir que se hagan las conexiones finales de gas y eléctricas. Quite la base de envío, cartón o madera que se encuentra debajo de la estufa.
- Mueva la estufa a su ubicación final, asegurándose de que la pata niveladora trasera se deslice en el soporte antivuelco.

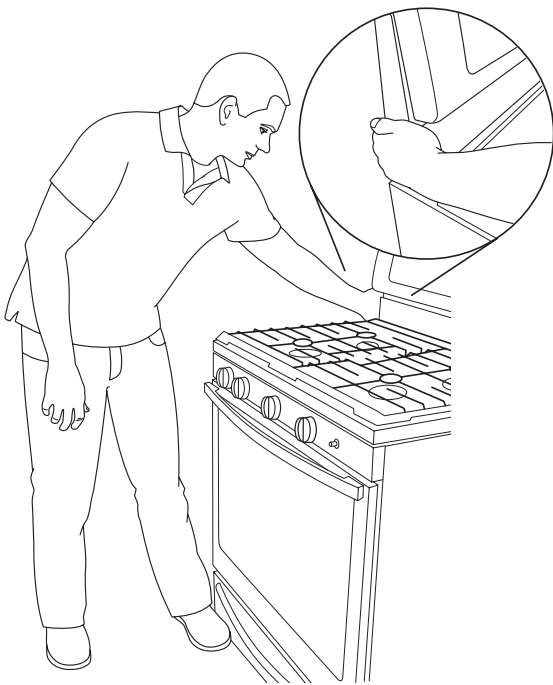


8. Mueva la estufa hacia delante sobre la base de envío, el cartón o la madera para continuar instalándola usando las instrucciones de instalación a continuación.

Verifique que el soporte Anti-vuelco esté instalado y enganchado

1. Coloque el exterior del pie contra la parte frontal inferior del asador y agarre el lado inferior derecho o izquierdo del panel de control, como se muestra.

NOTA: si el mostrador está montado con protector contra salpicaduras, tal vez sea necesario levantar la estufa más alto de lo que se muestra en la ilustración.



2. Intente inclinar lentamente la estufa hacia delante. Si enseguida siente resistencia, quiere decir que la pata de la estufa está enganchada en el soporte antivuelco.
3. Si la parte posterior de la estufa se separa más de ½" (1,3 cm) del piso sin resistencia, deje de inclinar la estufa y bájela con suavidad nuevamente al piso. La pata de la estufa no está enganchada en el soporte antivuelco.
IMPORTANTE: Si hay un sonido de estallido o explosión cuando se levanta la estufa, es posible que no esté completamente enganchada en el soporte. Revise si hay obstrucciones que impiden que la estufa se deslice hacia la pared o impiden que la pata de la estufa se deslice en el soporte. Verifique que el soporte se mantenga seguro en el lugar con los tornillos de montaje.
4. Deslice la estufa hacia adelante y verifique que el soporte antivuelco esté fijado firmemente al piso o a la pared.
5. Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede insertada en la ranura del soporte antivuelco.

IMPORTANTE: Si la parte posterior de la estufa se separa más de 2" (5,1 cm) de la pared de montaje, es posible que la pata posterior de la estufa no se enganche con el soporte. Deslice hacia adelante la estufa para determinar si hay una obstrucción entre la estufa y la pared de montaje. Los cambios en el suministro de gas deberán ser realizados por un técnico de servicio calificado. Si necesita asistencia o servicio técnico, consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

6. Repita los pasos 1 y 2 para cerciorarse de que la pata de la estufa esté enganchada en el soporte antivuelco.
Si la parte posterior de la estufa se separa más de ½" (1,3 cm) del piso sin resistencia, es posible que el soporte antivuelco no se haya instalado correctamente. No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado. Si necesita asistencia o servicio técnico, consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

Conexión del suministro de gas

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de explosión

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

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas propano, una persona calificada debe verificar que la presión del gas no exceda una columna de agua de 14" (36 cm).

Ejemplos de una persona calificada incluyen personal de servicio del sistema de calefacción con licencia, personal autorizado de la compañía de gas y personal autorizado para dar servicio.

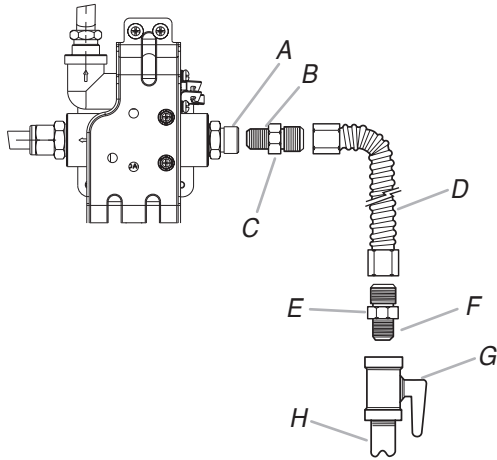
No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

Conexión flexible típica

1. Aplique compuesto para unión de tuberías apto para el uso con gas propano en los extremos roscados más pequeños de los adaptadores del conector flexible (consulte B y F en la ilustración a continuación).
2. Fije un adaptador al regulador de presión de gas y el otro a la válvula de cierre de gas. Apriete los dos adaptadores y asegúrese de no mover ni girar el regulador de presión de gas.

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

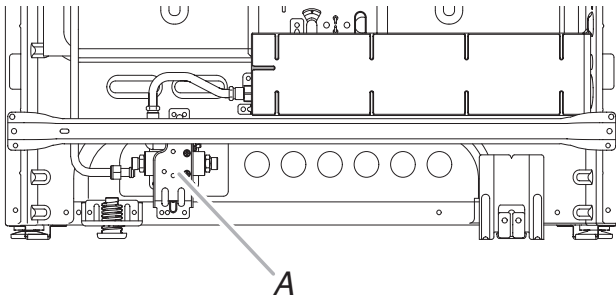
IMPORTANTE: Debe ajustar todas las conexiones con una llave. Las conexiones al regulador de gas no deben estar demasiado apretadas. Esto puede agrietar el regulador y causar una fuga de gas. No permita que el regulador gire cuando se aprietan las conexiones.



- | | |
|---|---|
| A. Accesorio de conexión del regulador de presión | E. Adaptador |
| B. Use compuesto para unión de tuberías. | F. Use compuesto para unión de tuberías. |
| C. Adaptador | G. Válvula de cierre de gas |
| D. Conector flexible | H. Tubo de gas de 1/2" (12,7 mm) o 3/4" (19,1 mm) |

Complete la conexión

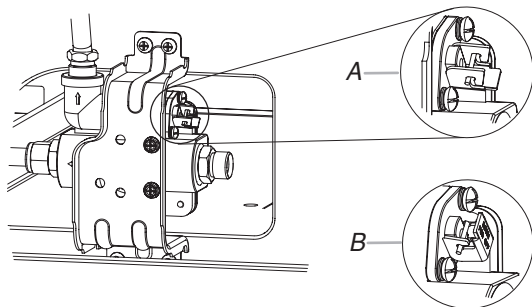
- Ubique el regulador de la presión del gas en la parte posterior de la estufa.



A. Regulador de la presión de gas

IMPORTANTE: No retire el regulador de presión de gas.

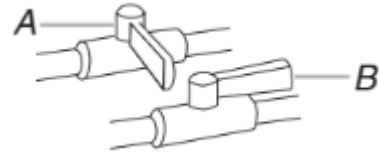
- Verifique que la válvula de cierre del regulador de la presión de gas esté en la posición "ON" (Encendido).



- A. Posición "ON" (Encendido)
B. Posición "OFF" (Apagado)

IMPORTANTE: El ajuste de fábrica por defecto es la posición "ON" (Encendido). Si la estufa no funciona, verifique que la válvula esté en la posición "ON" (Encendido).

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



- A. Válvula cerrada
B. Válvula abierta

- Pruebe todas las conexiones aplicando con un pincel una solución aprobada para detección de fugas que no sea corrosiva. Si hay fugas, se observarán burbujas. Corrija cualquier fuga que encuentre.
- Saque las tapas y parrillas de los quemadores de la superficie de cocción del paquete de piezas. Alinee las muescas que están en las tapas de los quemadores con los pasadores de la base del quemador. Las tapas de los quemadores deben estar niveladas cuando se colocan en la posición correcta. Si las tapas de los quemadores no están en la posición correcta, los quemadores de superficie no se encenderán. Coloque los quemadores, las tapas de los quemadores y las parrillas sobre la superficie de cocción.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de choque eléctrico

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

No quite el terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

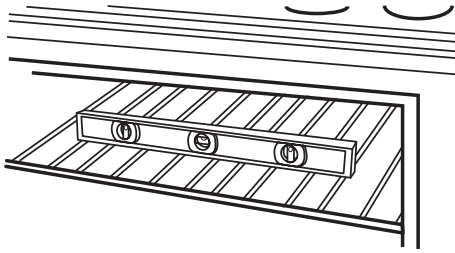
No utilice un cable de extensión.

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

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

Nivelación de la estufa

1. Coloque una parrilla plana estándar en el horno.
2. Coloque el nivel sobre la parrilla y revise el nivel de la estufa, primero de lado a lado y luego de adelante hacia atrás.



3. Si la estufa no está nivelada, jale la estufa hacia adelante hasta quitar la pata niveladora posterior del soporte antivuelco.
4. Use un trinquete de accionamiento de 3/8", una llave o pinzas para regular las patas niveladoras hacia arriba o hacia abajo hasta que la estufa esté nivelada.
5. Empuje la estufa a su posición final.
6. Verifique que la pata niveladora trasera esté enganchada en el soporte antivuelco.

NOTA: La estufa debe estar nivelada para un rendimiento correcto del horneado.

Sistema de encendido electrónico

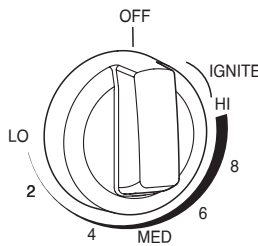
Encendido inicial y regulación de las llamas de gas

Los quemadores de la superficie de cocción y el horno usan un encendedor electrónico en lugar de pilotos permanentes. Cuando gira la perilla de control de la superficie de cocción a la posición de encendido "IGNITE" (ENCENDIDO), el sistema genera una chispa para encender el quemador. Esta chispa continúa hasta que se gira la perilla de control al ajuste deseado.

Cuando el control del horno se gira hacia el ajuste deseado, un encendedor caliente de la superficie se calienta hasta quedar con un color naranja brillante, y enciende el gas. No se producen chispas. Mientras funciona el quemador, la barra luminosa permanecerá encendida.

Verifique el Funcionamiento de los Quemadores de la Superficie de Cocción

1. Si se quitaron antes el control de panel y las perillas, vuelva a colocar las perillas.
2. Empuje hacia adentro y gire cada perilla de control de la superficie hacia la posición IGNITE (ENCENDIDO). La llama deberá encenderse en menos de 4 segundos.



3. Gire la perilla de control hacia la posición HI (ALTO) después de que se encienda el quemador.

4. Fíjese que cada quemador de la superficie de cocción tenga la llama adecuada. El cono interno pequeño debe tener una llama azul bien nítida de 1/4" a 1/2" (de 6,4 cm a 1,3 cm) de longitud. El cono exterior no es tan nítido como el cono interior.

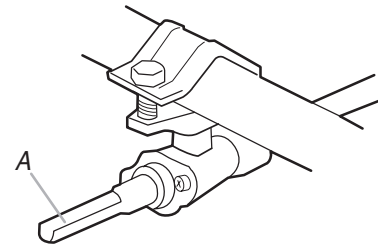


A. Cono exterior
B. Cono interior

5. Gire rápidamente la perilla de control hacia la posición LO (Bajo) después de que el quemador se encienda. Si la llama se apaga, gire la perilla de control hacia la posición OFF (Apagado).
6. Fíjese que cada quemador de la superficie de cocción tenga la llama baja adecuada. La llama baja deberá ser una llama azul minúscula y estable. La llama deberá tener una altura de 1/4" a 3/8" (6,4 mm a 9,5 mm).

Si la llama baja necesita ajustarse:

1. Gire la perilla de control hacia el ajuste LO (Bajo) y sáquela.
2. Inserte un destornillador pequeño de hoja plana en el vástago de la válvula. Gire el tornillo de ajuste de la válvula para obtener la llama más pequeña que no se apague cuando se gire el control de un quemador frío de HI (Alto) a LO (Bajo). Gire hacia la derecha para reducir la altura de la llama. Gire hacia la izquierda para aumentar la altura de la llama. Repita el procedimiento para los otros quemadores de la superficie de cocción, según sea necesario.



A. Vástago de válvula

3. Vuelva a colocar la perilla de control.

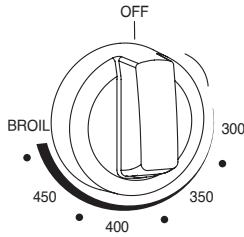
Fallo de potencia

En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente. Coloque un fósforo encendido cerca del quemador y gire la perilla en sentido antihorario hacia IGNITE (ENCENDIDO). Después de que se encienda el quemador, gire la perilla hasta el ajuste deseado.

Verifique el funcionamiento del quemador de asar/del horno

Control electrónico del horno (en algunos modelos):

1. Abra la puerta del asador.
2. Presione y gire la perilla de control del horno hasta la temperatura deseada.



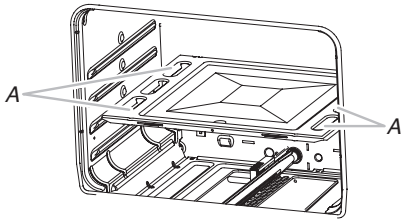
- El quemador del horno deberá encenderse en 20 a 40 segundos; este retraso es normal. La válvula del horno requiere un tiempo determinado antes de abrirse y permitir que fluya el gas. El quemador del horno permanecerá encendido hasta que la temperatura del horno alcance los 350 °F (175 °C). Después de 20 a 40 segundos, el quemador del horno comenzará un ciclo de encendido y apagado para mantener la temperatura de 350 °F (175 °C).

Para evitar dañar el encendedor de superficie caliente, no inserte ningún objeto en las aberturas de la pantalla que rodean el encendedor, o limpie esa área.

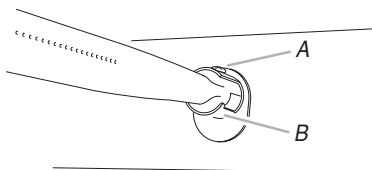
3. Verifique el quemador del horno para ver si la llama es adecuada. La llama deberá de medir 1/2" (1,3 cm) de largo, con el cono interior de color verde azulado. El manto exterior deberá ser de color azul oscuro y tener una apariencia limpia y delicada. No deberán haber llamas con puntas amarillas (no hay suficiente aire), sacando chispas ni que se levanten (hay demasiado aire).

Si la llama necesita ajustarse:

1. Apague el horno. Espere a que se enfríe el quemador del horno.
2. Abra la puerta del horno y retire las parrillas y la bandeja del horno; déjelas a un lado.



3. Ubique el obturador de aire cerca de la pared posterior del horno y afloje el tornillo del obturador.



- A. Tornillo del obturador
- B. Obturador de aire

4. Ajuste el obturador de aire.

5. Vuelva a encender el horno y fíjese que la llama sea adecuada. Si la llama todavía no está ajustada debidamente, apague el horno, espere que se enfríe el quemador del mismo y repita el Paso 4 hasta ajustar la llama como es debido.
6. Una vez que se haya ajustado la llama como es debido, apague el horno y espere que se enfríe el quemador.
7. Apriete el tornillo del obturador.
8. Vuelva a instalar el esparcidor de llama y la bandeja del horno. Vuelva a instalar las parrillas del horno y cierre la puerta del mismo.
9. Cierre la puerta del asador.

Complete la instalación

1. Verifique que todas las piezas estén ahora instaladas. Si hay alguna pieza extra, vuelva a revisar todos los pasos para ver cuál se omitió.
2. Verifique que tenga todas las herramientas.
3. Deseche o recicle todo el material de embalaje.
4. Verifique que la estufa esté nivelada. Consulte la sección "Nivelación de la estufa".
5. Use una solución suave de limpiador doméstico líquido y agua tibia para quitar el residuo ceroso que deje el material de embalaje. Seque meticulosamente con un paño suave. Para obtener más información, lea la sección "Cuidado y mantenimiento de la estufa".
6. Lea la Guía de inicio rápido y la Guía de controles en línea.
7. Encienda los quemadores de superficie y el horno. Consulte la Guía de inicio rápido y la Guía de controles en línea 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 disyuntor.
 - Que la estufa esté enchufada en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.
 - Que la válvula de cierre del regulador de presión de gas esté en la posición "ON" (Encendido).
 - Que el suministro eléctrico esté conectado.
 - Consulte la sección "Solución de problemas" en línea.
8. Cuando la estufa haya estado encendida durante 5 minutos, verifique que haya calor. Si la estufa está fría, apáguela y verifique que la válvula de cierre de la línea de suministro de gas esté abierta.
 - Si la válvula de cierre de la línea de suministro de gas está cerrada, ábrala y repita la prueba de 5 minutos que describimos antes.
 - Si la válvula de cierre de la línea de suministro de gas está abierta, gire la perilla a la posición OFF (Apagado) y comuníquese con un técnico calificado.

Si necesita ayuda o servicio técnico:

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

CONVERSIONES DE GAS

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

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de explosión

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

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas propano, una persona calificada debe verificar que la presión del gas no exceda una columna de agua de 14" (36 cm).

Ejemplos de una persona calificada incluyen personal de servicio del sistema de calefacción con licencia, personal autorizado de la compañía de gas y personal autorizado para dar servicio.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

⚠ ADVERTENCIA:

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

Conversión a gas propano

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de vuelco

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

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

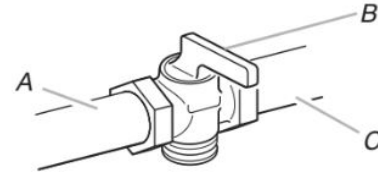
Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

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

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

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

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

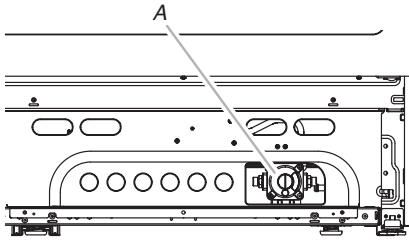


- A. A la estufa
- B. Válvula de manual en la posición cerrada
- C. Línea de suministro de gas

2. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro eléctrico.

Para convertir el regulador de presión de gas

1. Abra la puerta del asador y saque la parrilla para asar. El regulador de la presión de gas está ubicado en la esquina posterior derecha del compartimiento del asador.



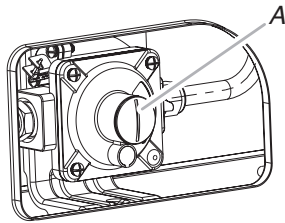
A. Regulador de la presión de gas

IMPORTANTE: No retire el regulador de presión de gas.

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

2. Retire la tapa del regulador de presión de gas usando un destornillador de hoja plana.

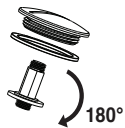
NOTA: Cerciórese de que la arandela de sellado permanezca en la misma posición.



A. Tapa

3. Para convertir a gas propano, desatornille el tornillo plástico de ajuste con la mano, volteeo y vuelva a atornillarlo.

Presión de entrada a gas natural



Presión de entrada a gas propano

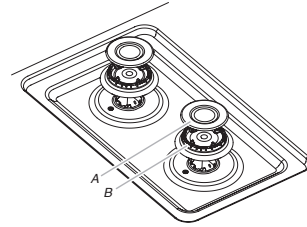


- A. Tapa
- B. Arandela de sellado
- C. Tornillo de ajuste

4. Vuelva a colocar la tapa.

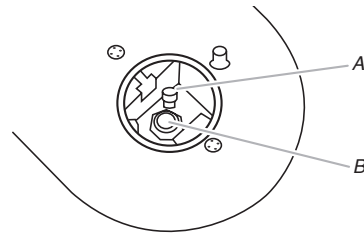
Cómo convertir los quemadores de superficie

1. Retire la parrilla del quemador, las tapas del quemador y los quemadores.



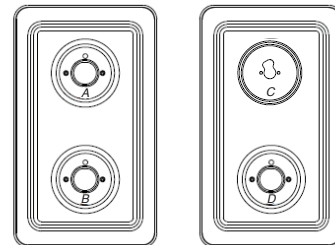
- A. Tapa del quemador
- B. Quemador

2. Ubique las espitas de los orificios de gas propano para los quemadores superiores, que están en la bolsa con material impreso incluida con la estufa. Tres espitas de gas propano tienen el sello "88" y una tiene el sello "70 (Amarillo/Blanco)".
3. Retire las espitas del orificio de gas natural con una llave combinada de 7 mm.
4. Instale las espitas del orificio de gas propano con una llave combinada de 7 mm.



- A. Espita
- B. Soporte

NOTA: La estufa está equipada con 3 quemadores estándar y 1 quemador a fuego lento (trasero derecho).

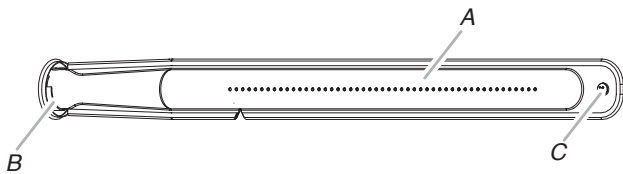


- A. Quemador estándar - Espita del orificio de gas propano número 88
- B. Quemador estándar - Espita del orificio de gas propano número 88
- C. Quemador pequeño - Espita del orificio de gas propano número 70 (Amarillo/Blanco)
- D. Quemador estándar - Espita del orificio de gas propano número 88

5. Coloque las espitas de los orificios de gas natural en la bolsa de piezas para usarlas en el futuro y guárdela en la bolsa con material impreso.
6. Vuelva a instalar los quemadores, las tapas y las parrillas de los mismos.

Cómo convertir el quemador del horno

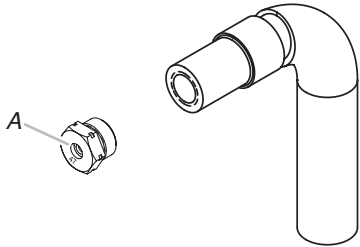
1. Abra la puerta del horno y saque las parrillas, la bandeja y el esparcidor de llama del horno; déjelos a un lado.
2. Quite el tornillo del quemador del horno. Levante el quemador del horno y jale el quemador hacia sí mismo. La espita del orificio está detrás del obturador de aire del quemador del horno.



- A. Quemador del horno
B. Obturador de aire
C. Tornillo

3. Localice la espita del orificio de gas propano marcada con "58" en la bolsa con material impreso que se suministró con la estufa.
4. Use una llave combinada de 3/8" (1 cm) para sacar la espita del orificio de gas natural.
5. Instale la espita de gas propano con el número "58".

IMPORTANTE: No ajuste demasiado.



- A. Espita del orificio del horno de gas propano marcada con "58"

6. Coloque la espita del quemador del horno de gas natural en la bolsa de piezas junto con las espitas del quemador de la superficie de cocción de gas natural para usarlos en el futuro y guarde la bolsa con material impreso.
7. Vuelva a instalar el quemador del horno.
8. Vuelva a instalar las parrillas del horno, la bandeja del horno y el esparcidor de llama.

Complete la conversión

1. Consulte la sección "Conexión del suministro de gas" para conectar la estufa correctamente al suministro de gas.
2. Gire la válvula de cierre manual en la línea de suministro de gas a la posición abierta.
3. Consulte la sección "Sistema de encendido electrónico" para los ajustes apropiados de encendido, funcionamiento y llama del quemador.

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

Es muy importante verificar la llama adecuada del quemador de la superficie de cocción y del horno. El cono interno pequeño debe tener una llama azul bien nítida de 1/4" a 1/2" (de 0,64 cm a 1,3 cm) de longitud. El cono exterior no es tan nítido como el cono interior. Las llamas de gas propano tienen una punta de color ligeramente amarillo.

4. Cierre la puerta del asador y gire la perilla a la posición OFF (Apagado).
5. Consulte la sección "Complete la instalación" para terminar este procedimiento.

Conversión a gas natural

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de vuelco

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

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

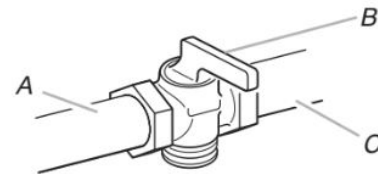
Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

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

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

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

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

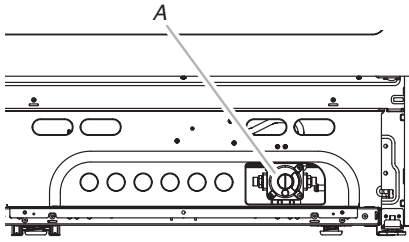


- A. A la estufa
B. Válvula de manual en la posición cerrada
C. Línea de suministro de gas

2. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro eléctrico.

Para convertir el regulador de presión de gas

1. Abra la puerta del asador y saque la parrilla para asar. El regulador de la presión de gas está ubicado en la esquina posterior derecha del compartimiento del asador.



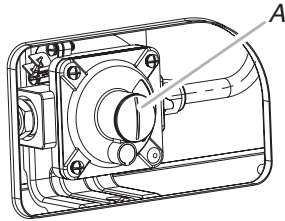
A. Regulador de la presión de gas

IMPORTANTE: No retire el regulador de presión de gas.

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

2. Retire la tapa del regulador de presión de gas usando un destornillador de hoja plana.

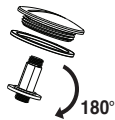
NOTA: Cerciórese de que la arandela de sellado permanezca en la misma posición.



A. Tapa

3. Para convertir a gas natural, desatornille el tornillo plástico de ajuste con la mano, volteeo y vuelva a atornillarlo.

Presión de entrada a gas propano



Presión de entrada a gas natural

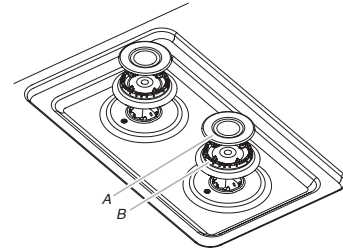


- A. Tapa
B. Arandela de sellado
C. Tornillo de ajuste

4. Vuelva a colocar la tapa.

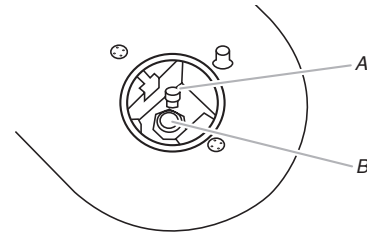
Cómo convertir los quemadores de superficie

1. Retire la parrilla del quemador, las tapas del quemador y los quemadores.



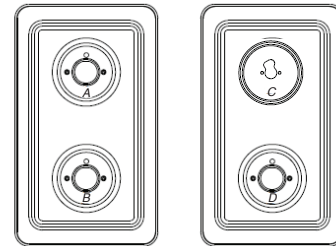
A. Tapa del quemador
B. Quemador

2. Ubique las espitas de los orificios de gas natural para los quemadores superiores, que están en la bolsa con material impreso incluida con la estufa. Tres espitas de gas natural tienen el sello "149" y una tiene el sello "110 (rojo/latón)".
3. Retire las espitas del orificio de gas propano con una llave combinada de 7 mm.
4. Instale las espitas del orificio de gas natural con una llave combinada de 7 mm.



A. Espita
B. Soporte

NOTA: La estufa está equipada con 3 quemadores estándar y 1 quemador a fuego lento (trasero derecho).

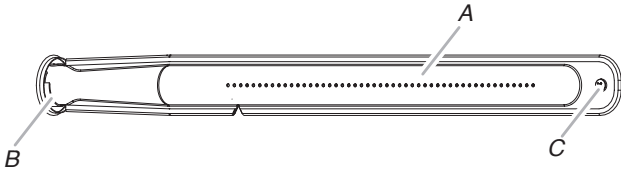


- A. Quemador estándar - Espita del orificio de gas natural número 149
B. Quemador estándar - Espita del orificio de gas natural número 149
C. Quemador pequeño - Espita del orificio de gas natural número 110 (Rojo/bronce)
D. Quemador estándar - Espita del orificio de gas natural número 149

5. Coloque las espitas de los orificios de gas propano en la bolsa de piezas para usarlas en el futuro y guárdela en la bolsa con material impreso.
6. Vuelva a instalar los quemadores, las tapas y las parrillas de los mismos.

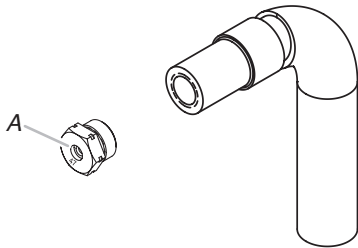
Cómo convertir el quemador del horno

1. Abra la puerta del horno y saque las parrillas, la bandeja y el esparcidor de llama del horno; déjelos a un lado.
2. Quite el tornillo del quemador del horno. Levante el quemador del horno y jale el quemador hacia sí mismo. La espita del orificio está detrás del obturador de aire del quemador del horno.



- A. Quemador del horno
- B. Obturador de aire
- C. Tornillo

3. Ubique la espita del orificio de gas natural marcada con "47" en la bolsa con material impreso que se suministró con la cocina.
4. Use una llave combinada de 7 mm para retirar la espita del orificio de gas propano.
5. Instale la espita de gas natural con el número "47".



- A. Espita del orificio del horno de gas natural que indica "47"

IMPORTANTE: No ajuste demasiado.

6. Coloque la espita del quemador del horno de gas propano en la bolsa de piezas junto con las espitas del quemador de la superficie de cocción de gas propano para usarlos en el futuro y guárdelas en la bolsa con material impreso.
7. Vuelva a instalar el quemador del horno.
8. Vuelva a instalar las parrillas del horno, la bandeja del horno y el esparcidor de llama.

Complete la conversión

1. Consulte la sección "Conexión del suministro de gas" para conectar la estufa correctamente al suministro de gas.
2. Gire la válvula de cierre manual en la línea de suministro de gas a la posición abierta.
3. Consulte la sección "Sistema de encendido electrónico" para los ajustes apropiados de encendido, funcionamiento y llama del quemador.

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

Es muy importante verificar la llama adecuada del quemador de la superficie de cocción y del horno. El cono interno pequeño debe tener una llama azul bien nítida de 1/4" a 1/2" (de 0,64 cm a 1,3 cm) de longitud. El cono exterior no es tan nítido como el cono interior. Las llamas de gas natural no tienen puntas amarillas.

4. Cierre la puerta del asador y gire la perilla a la posición OFF (Apagado).
5. Consulte la sección "Complete la instalación" para terminar este procedimiento.

Cómo mover la estufa

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de vuelco

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

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

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

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

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

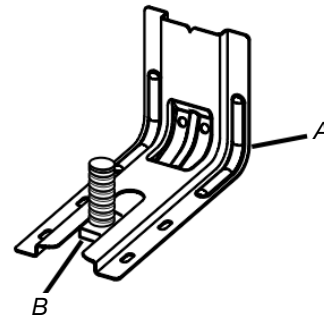
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

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

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

Para estufas conectadas con cable eléctrico:

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



- A. Soporte antivuelco
- B. Pata de la estufa

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

11. Verifique que la estufa esté nivelada.

NOTES

NOTES